

# New year's eve.

MENÚ **Q** ESPECIAL

## ENSALADAS / SALADS

**Ensalada de Aguacate** \$258  
Fresca lechuga con queso manchego, aguacate, tomate y aceitunas verdes.

**Betabel Rostizado** \$228  
Acompañado de espinaca, jocoque, pistache y limón amarillo.

## ENTRADAS / ENTREE Calientes

**Esquites Roca** \$178  
Elo te tipo esquite con salsa de chile japonés, mayonesa de habanero, limón y chile en polvo.

**Muslitos** \$308  
Muslitos de pollo adobados, con habanero/limón, espárragos, scalions y papa galeana.

**Coliflor Frita** (300 g) \$228  
Con mayonesa de cilantro habanero, laminas de serrano y queso parmesano.

**Queso Fundido** (250 g) \$228  
Mezcla de diversos quesos gratinados con chorizo.

## DEL MAR / DI MARE

**Camarones Roca** \$318  
Deliciosos camarones (150 g) en mayonesa spicy, con un toque de chile serrano y aceite de ajonjolí.

**Tostadas de atún** (3 pzs.) \$258  
Deliciosas tostadas de atún con aguacate, mayonesa de naranja chipotle, poro frito y ajonjolí.

**Salmón al Cedro** \$408  
Delicioso filete de salmón (300 g) asado al cedro, con limón amarillo y un sazón especial.

## CORTES / STEAK

Ribeye BLACK ANGUS (500 g) \$1,158  
Ribeye BLACK ANGUS (1K) \$2,318  
Filete de res (300 g) \$648  
Porterhouse (800 g) \$1,468

SIDE ORDERS  
Puré de papa (300 g) \$148  
Puré de papa trufado (300 g) \$178  
Espárragos (300 g) \$178

## POSTRES / SWEETS

**Esfera de cheesecake** \$328  
Cheesecake de pay de manzana con crumble de mantequilla quemada y salsa de dulce de leche.

**Mostachón** \$328  
Betún de queso crema y fruta de Temporada.

**Fried Oreos** \$238  
Cajeta, salsa de chocolate, lechera, salsa de frutos rojos y azucar glass.  
**Pastel de Chocolate** \$358  
Praliné de nuéz, frutos rojos y una deliciosa salsa de chocolate.