

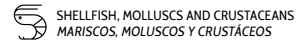


DINNER MENU

Due to the risk of foodborne illness, the consumption of raw and/or undercooked foods is at the discretion of the consumer.

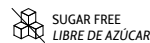
If you have any allergies, dietary restrictions, or alimentary intolerance, please inform your server.

Por la probabilidad de riesgo de intoxicación alimentaria el consumo de alimentos crudos y/o pocos cocidos es responsabilidad de quien los consume. Si tienes alguna alergia, intolerancia y/o restricción alimentaria, por favor informa a tu mesero.



Your well-being is our priority. We encourage you to choose healthy options during your stay, and explore nutritious and delicious dishes at our restaurant.

Tu bienestar es nuestra prioridad. Te invitamos a elegir opciones saludables durante tu estancia, descubre platos nutritivos y deliciosos en nuestro restaurante.



TO START WITH PARA COMENZAR

SPINACH AND CHEESE EMPANADA • EMPANADA DE ESPINACA CON QUESO 🥛🌶️

Spinach and cheese empanada with criolla sauce, chimichurri, macha sauce
and borracha sauce

Empanada de espinaca y queso con salsa criolla, chimichurri, salsa macha y salsa borracha

HAM AND CHEESE EMPANADA • EMPANADA DE JAMÓN Y QUESO 🥛

Ham and cheese empanada with pepper chimichurri

Empanada de jamón y queso con chimichurri de pimientos

SPICY BEEF EMPANADA • EMPANADA DE RES PICANTE 🥛

Spicy beef empanada with roasted pepper chimichurri

Empanada de res picante con chimichurri de pimientos asados

ENTREES ENTRADAS

DROWNED TACOS • TACOS AHOGADOS

Drowned tacos with grilled shrimp, potato and chorizo purée,
avocado and fresh green sauce
*Tortilla de maíz, camarones a la parrilla, puré de papa con chorizo,
aguacate y salsa verde cruda*

GRILLED CORN WITH GARLIC BUTTER • ELOTE ASADO EN MANTEQUILLA DE AJO

Grilled corn with garlic butter, chili aioli, cotija cheese and fresh cilantro
Alioli de chiles, queso cotija y cilantro fresco

GRILLED ICEBERG LETTUCE • ICEBERG A LA PARRILLA

Grilled iceberg lettuce with cherry tomato, boiled egg, crispy bacon,
croutons and house ranch dressing
Tomate cherry, huevo cocido, tocino crujiente, crotones y aderezo ranch artesanal

AVOCADO CARPACCIO • CARPACCIO DE AGUACATE

Avocado carpaccio with raspberry gel, Maldon salt and truffle oil
Láminas finas de aguacate Hass, gel de frambuesa, sal Maldon y lágrimas de aceite de trufa

CRISP ROMAINE LETTUCE • ENSALADA CÉSAR

Crisp romaine lettuce with classic Caesar dressing and parmesan crisp
Crujiente lechuga romana con nuestro clásico aderezo César y crocante de queso parmesano

ARGENTINE PICADA (to share) • PICADA ARGENTINA (para compartir)

Argentine picada with chistorra, Argentine chorizo and Brazilian sausages
Chistorra, chorizo argentino y salchichas brasileñas

GRILLED CAULIFLOWER • COLIFLOR A LA PARRILLA

Grilled cauliflower with zarandeado sauce, chickpea purée, local greens and radish
Zarandeado, puré de garbanzo, mix de lechugas locales y rábanos

BONE MARROW • TUÉTANOS

Roasted bone marrow with black garlic butter, purslane salad and sourdough bread
Mantequilla de ajo negro, ensalada de verdolaga y cebolla cambray, pan agrio de masa madre

SOUPS SOPAS

MEET POT • OLLA DE CARNE

Traditional beef soup with roasted seasonal vegetables
Sopa tradicional de carne de res con vegetales asados de temporada

POTATO SOUP • SOPA DE PAPA

Potato soup with noodles, roasted vegetable broth, chili oil and crispy leek
Papa asada, fideos, caldo de vegetales rostizados, aceite de chiles y poro frito

CHARCOAL AND FIREWOOD CARBÓN Y LEÑA

RIB EYE

NEW YORK

BEEF TENDERLOIN • FILETE DE RES

SIDE DISHES OF YOUR CHOICE GUARNICIONES A SU ELECCIÓN

Baked russet potato with jus and sour cream 
Papa russet asada con jugo de carne y crema

Roasted seasonal vegetables with herb gremolata
Vegetales de temporada asados con gremolata de hierbas

Mashed potatoes 
Puré de papa

Truffle fries with pecorino cheese and parsley 
Papas fritas trufadas con pecorino y perejil

Creamed spinach 
Espinacas a la crema

SAUCES SALSAS

Red wine reduction and jus
Reducción de vino tinto y jus

Traditional chimichurri
Chimichurri tradicional

Black pepper sauce 
Salsa de pimienta negra

Horseradish sauce 
Salsa de raíz fuerte

Béarnaise sauce  
Salsa bearnesa

OUR SELECTION OF SPECIALS NUESTRA SELECCIÓN DE ESPECIALES

STEAK HOUSE SPAGUETTI • ESPAGUETI STEAK HOUSE 
Espaguetti con puntas de filete de res y salsa cremosa de portobello
Spaghetti with beef tenderloin tips and creamy portobello sauce

PAN-FRIED BRAISED FISH IN WARM OIL • BRANZINO AL SARTÉN EN ACEITE TIBIO 
Pan-seared branzino with confit garlic, olives, fresh herbs and confit cherry tomatoes
Branzino sellado con ajo confitado, aceitunas, hierbas frescas y tomates cherry confitados

GRILLED SKIRT STEAK • ARRACHERA A LA PARRILLA 
Grilled skirt steak with seasoned potatoes, honey truffle aioli and roasted spring onion
Papas sazonadas, alioli de miel con trufa y cebolla cambray rostizada

CHARCOAL SMOKED SALMON • SALMÓN AHUMADO A LAS BRASAS 🍷 🥤

Charcoal smoked salmon glazed with maple and bacon,
smoked cauliflower purée and asparagus

Glaseado con maple y tocino, puré de coliflor ahumado y espárragos

ROCK CORNISH JERK • ROCK CORNISH JERK

Jerk Cornish hen with roasted garlic, preserved lemon and smashed potatoes

Pollito de leche adobado en especias, ajo asado, limón encurtido y papas rotas

SHRIMP WITH HEAD-ON • CAMARÓN CON CABEZA 🍷 🥤

Head-on shrimp in herb butter with grilled corn in BBQ sauce and roasted mushrooms

Camarones en mantequilla de hierbas, maíz amarillo a la parrilla en salsa BBQ y champiñones rostizados

BURGER GRILL • BURGER GRILL 🍷 🍔

Prime beef burger with cheddar cheese, caramelized onions, pickles,
tomato, lettuce, bacon and brioche bun

*Carne de res prime, queso cheddar, cebollas caramelizadas, pepinillos,
tomate, lechuga, tocino y pan brioche*

VEGAN CEVICHE-STYLE POWER BOWL • POWER BOWL VEGANO ACEVICHADO 🌶️

Vegan ceviche-style bowl with roasted vegetables, coconut rice,
beans, tomato, chili-lime emulsion and avocado

*Vegetales asados, arroz al coco, frijoles, tomate, emulsión de limón
con pasta de chiles y aguacate*

SWEET ENDINGS! ¡DULCE FINAL!

STRAWBERRY PAVLOVA • PAVLOVA DE FRESAS

Strawberry pavlova with roasted strawberries, raspberry vinegar, cherry cream and meringue
Fresas rostizadas y maceradas en vinagre de frambuesa, crema de cerezas y merengues

SYMPHONY CHOCOLAT • SINFONÍA DE CHOCOLATE

Chocolate symphony with berry coulis and mint tuile
Chocolate en tres texturas, coulis de frutos del bosque y tuile de menta

ICE CREAM • HELADOS

Pumpkin candy, burnt milk almond and vanilla ice cream
Dulce de calabaza, almendra con leche quemada y vainilla

PASSION FRUIT CRÈME BRÛLÉE • CRÈME BRULEE DE MARACUYÁ

Candied almond
Almendras garapiñadas

CLASSIC LEMON PIE • CLÁSICO PASTEL DE LIMÓN

CHILDREN'S MENU MENÚ INFANTIL

BREADED CHICKEN TENDERS • TIRAS DE POLLO EMPANIZADAS

SPAGHETTI POMODORO OR BUTTER SPAGHETTI SPAGHETTI POMODORO O A LA MANTEQUILLA

CHICKEN BREAST WITH VEGETABLES • PECHUGA DE POLLO Y VERDURAS

MAC AND CHEESE • MACARRONES CON QUESO

FISH FINGERS WITH GRILLED CORN • DEDOS DE PESCADO CON ELOTE ASADO

QUESADILLAS