



# BRASS

STEAKHOUSE

## ENTRADAS FRÍAS

### 🌿 TIRADITO DE SANDÍA AHUMADA

Tomate caramelizado, tatemado de chiles, limón real, pesto de perejil

### 🌿 CARPACCIO DE RES

Costra de pimientas, epazote, cebolla caramelizada, Grana Padano

## ENTRADAS CALIENTES

### COLIFLOR ROSTIZADA

Salsa de soya, perejil, cremoso picante

### TUÉTANO & RIB EYE

Aguacate a la parrilla, pimientos adobados, dobladas de maíz

### MOLLEJAS DE RES CROCANTE

Vinagre de jerez, mostaza, alcaparra, rúcula, pimientos

## ENSALADAS

### 🌿 THE GRILL

Mix de lechugas, durazno a la parrilla, jitomates cherry, poro frito, vinagreta de frambuesa

### 🌿 ICEBERG

Romana, tomates, tocino, aderezo Roquefort

## SOPAS

### 🌿 JUGO DE CARNE

Pico de gallo verde

### 🌿 CREMA DE LENTEJA

Pancetta ahumada, crocantes de plátano, aceite de cilantro

## CORTES USDA CHOICE

LOMO DE BIFE

COSTILLA DE RES BRASEADA

MANHATTAN STRIP-LOIN

KANSAS STEAK

PORTERHOUSE

RIB EYE

ARRACHERA

## COMPLEMENTOS

ESPÁRRAGOS  
con Parmesano

PURÉ DE PAPA  
con ajo

MACARRONES  
con queso y trufa

PAPA AL HORNO  
con crema ácida

AROS DE CEBOLLA

ESPINACAS  
con crema de cabra

## ESPECIALES

COSTILLAS CORAL  
Elote dulce, mayonesa de chiles ahumados

El consumo de carnes, aves de corral, mariscos, crustáceos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos, especialmente si padece alguna afección médica.

## SLIDERS

### BRISKET CONFITADO

Pan brioche, mayonesa de ajo  
rostizado, pimientos asados,  
rúcula, papa frita,  
cheddar, tocino

### PIERNA DE CERDO

Pan brioche, mayonesa  
ahumada, col morada,  
curly de camote

### PATO CONFITADO

Pan brioche, mostaza antigua,  
pepinillos, provolone,  
papas fritas trufadas

## POSTRES

### PIÑA ASADA

Ron, merengue,  
helado de vainilla

### LAVA RED VELVET

Helado de queso

🍎 Platillos saludables que ayudan a mantener una dieta equilibrada

麸 Platillos libres de gluten

🌿 Opción de origen vegetal (Whole Food Plant-Based)

# MENÚ DE ORIGEN VEGETAL

## ENTRADAS

### 🍎🌿 AGUACATE FUEGO

Quelites, ceniza de habanero, paté de pimientos

### 🍎🌿 CHERRY TARTINE

Tomate confit al romero, aceituna negra, paté de cebolla reducción de balsámico, vinagreta

### 🍎🌿 BONELESS DE COLIFLOR

BBQ, Gochujang, fritas de camote

## SOPA

### 🍎🌿 CREMA DE PAPA Y PORO

## PLATOS FUERTES

### 🍎🌿 TETELA DE HONGOS Y FRIJOL

Setas, champiñón, hoja santa, ensalada de nopal, salsa encacahuatada

### 🍎🌿 CREPAS DE SETAS

Cremoso de poblano, elote dulce, cebolla cambray, ejotes

## POSTRE

### 🌿 RED VELVET

Bizcocho de terciopelo sin huevo, crema vegetal de vainilla, compota de frutos rojos

🍎 Platillos saludables que ayudan a mantener una dieta equilibrada

🌿 Platillos libres de gluten

🌿 Opción de origen vegetal (Whole Food Plant-Based)

# MENÚ DE NIÑOS

Ensalada César con pollo y crutones

🍏 Sopa de letras con pollo

Espaguetti a la boloñesa de res

Hamburguesa de res con queso suizo, tocino, lechuga, tomate, cebolla caramelizada, pepinillos y papas a la francesa

🍏 Platillos saludables que ayudan a mantener una dieta equilibrada

