

SURF & TURF

STEAK HOUSE

ENSALADAS Y ENTRADAS

🌱 Ensalada de queso provolone a la plancha con higos, salsa de vinagre balsámico y nueces

🍏 🌱 Ensalada libanesa de fattoush con pan árabe frito y aderezo de granada acidulada

🍏 Anchoas a la provenzal y aceitunas kalamata sobre focaccia con queso feta, tomates y pepino

Tostada de salmón marinado con eneldo, compota de poro y jugo de limón

Crepas de camarones salteados en salsa de pimientos a la parrilla con verduras al pesto rojo

Calamares fritos con panko, alioli de perejil y guindilla

🌱 Vitel toné con hojas de lechuga romana y ensalada de verduras frescas

SOPAS

Sopa de mejillones al vino blanco con tostadas de rouille al pimentón

🍏 🌱 Crema de callo de hacha y zanahoria, apio con limón y galleta de papas crujiente

PASTA FRESCA

🍏 🌱 🌶️ Arrabbiata de espagueti de trigo duro con albahaca y tomates cherry confitados

🍏 🌱 Tallarines de trigo duro con espinacas salteadas, pasas y piñones

PASTAS LIBRE DE GLUTEN DISPONIBLES

MAR Y TIERRA

🌱 Langosta en salsa armoricana y lomo de res a la parrilla con salsa de pimienta y papas salteadas al romero

Pechuga de pollo empanizada y brochetas de chorizo con polenta y frijoles en ragú

🌱 Pechuga de pollo y camarones en costra de pimentón de la vera a la plancha con verduras crujientes y jugo de espinacas

🌱 Camarones y albóndigas de carne marinada con especias en salsa de tomate con jalapeños

Hamburguesa de pollo y calamares en pan de tinta negro con mayonesa de curry

Wrap de arrachera y camarones con salsa de queso y guacamole

🍏 Son alimentos saludables que ayudan a mantener una dieta equilibrada

🌱 Son alimentos libres de Gluten 🌱 Son alimentos ovo lacto vegetarianos

🌶️ Son alimentos picantes



PLATOS FUERTES

CARNE

🍴 Rib eye de res marinado a 12 horas con plantas aromáticas

🍴 Rib Eye de res a la mostaza antigua

Chuleta de cordero a la provenzal con jugo de tomillo

🍴 Costillas de cerdo en salsa BBQ

🍴 Panceta fresca de cerdo confitado a 12 horas con miel de arce y condimentos

Costilla de res en cocción lenta a la cerveza rubia

Cuarto de libra de res en pan de focaccia con aros de cebolla y cátsup de tomate casero

Cuarto de libra de res con tocino y huevo frito

Arrachera marinada en achiote a la parrilla

PESCADOS Y MARISCOS

Filete de salmón con queso gorgonzola y tocino acompañado de berenjena a la parmesana y salsa balsámica

🍴🍷 Atún “snakés” con calabacín relleno de “meli-melo” de verduras, alcaparras y limón con aceite de oliva extra virgen

GUARNICIÓN

🍴 Elotes con crema agria

🍴 “Meli melo” de verduras

🍴 Papas rústicas

🍴 Tomates cherry confitados

🍴 Espinaca a la crema

🍴 Puré de papa

🍴 Papas gratinadas

🍴 Champiñones en ajo y perejil

Papas con queso y tocino

Papas a la francesa

SELECCIÓN DE SALSAS

Salsa de pimienta verde

Salsa de champiñones

Salsa de queso azul

Salsa BBQ

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.

SURF & TURF

STEAK HOUSE

VEGETARIAN MENU - MENÚ VEGETARIANO

SALADS & APPETIZERS ENSALADAS Y ENTRADAS

🌱🌾 Grilled Provolone cheese salad with figs, balsamic vinegar sauce and walnuts
Ensalada de queso provolone a la plancha con higos, salsa de vinagre balsámico y nueces

🍏🌱 Lebanese "Fattoush" salad with fried pita bread and acidulated pomegranate
Ensalada libanesa de fattoush con pan árabe frito y aderezo de granada acidulada

🍏🌱 Focaccia with feta cheese, tomato and cucumber with Kalamata olives
Focaccia con queso feta, tomate y pepino con aceitunas kalamata

🍏🌱 Grilled vegetable with red pesto crêpe and bell peppers sauce
Crepas de verduras a la parrilla con pesto rojo y salsa de pimientos

CREAM - CREMA

🌱🍏🌾 Carrot cream with celery marinated with lime and crispy potato chip
Crema de zanahoria con apio al limón y galleta de papas crujientes

PASTA

🍏🌱 Whole grain spaghetti arrabbiata with basil and cherry tomato confit
Arrabbiata de espagueti de trigo duro con albahaca y tomates cherry confitados

🍏🌱 Whole wheat tagliatelle with sautéed spinach, raisins and pine nuts
Tallarines de trigo duro con espinacas salteadas, pasas y piñones

GLUTEN FREE PASTA IS AVAILABLE
PASTAS LIBRES DE GLUTEN DISPONIBLES

🍏 These are healthy dishes which help in maintaining balanced diet
Son platillos saludables que ayudan a mantener una dieta equilibrada

🌾 These are gluten free dishes
Son platillos libres de Gluten

🌱 These are ovo lacto vegetarian dishes
Son platillos ovo lacto vegetarianos

🌱 These are vegan dishes
Son platillos veganos

POSTRES

🍏 🌿 Ravioli de piña y queso fresco con coulis de frambuesa

🌿 Pastel de chocolate sin harina con cremoso de cereza negra y helado de chocolate

🌿 Helados y sorbetes caseros

Profiterol de frutos rojos y helado de fresa con chantilly

Baba ron con crema de vainilla

Tarta de toronja con merengue quemado y salsa de toronja

🍏 Son alimentos saludables que ayudan a mantener una dieta equilibrada

🌿 Son alimentos libres de Gluten

Kids Menu

MENU PARA NIÑOS

Appetizers Entradas



🌿 **Chicken alphabet soup**
Sopade letras con pollo

Meat pie with tomato sauce
Empanada de carne con salsa de tomate

🍏🌿 **Green salad with Parmesan cheese and chicken cubes**
Ensalada verde con queso parmesano y cubitos de pollo

Lasagna Bolognese
Lasaña a la boloñesa horneada

Homemade thin-crust Margarita pizza with ham and Mozzarella cheese
Pizza fina Margarita con jamón y queso mozzarella

Main Courses Platos Fuertes

Grilled flank steak with curly fries and tartar sauce
Arrachera a la parrilla con papas espirales y salsa tártara

Argentinasausage brochette with tomato sauce and curly fries
Brocheta de salchicha Argentina con salsa de tomate y papas espirales

Grilled chicken breast with grilled vegetables and cheese sauce
Pechuga de pollo a la plancha con verduras a la parrilla y salsa de queso

Traditional beef burger with tartar sauce and French fries
Hamburguesa de res tradicional con salsa tártara y papas fritas

Desserts Postres



🌿 **Coconut water rice pudding**
Arroz con leche cocido en agua de coco

Chocolate crêpe with white chocolate mousse and berry sauce
Crepas de chocolate con mousse de chocolate blanco y salsa de frutas del bosque

🍏🌿 **Exotic fruit salad**
Ensalada de frutas exóticas

Chocolate muffins with red fruits sauce
Muffins de chocolate con salsa de frutos rojos

🍏 These are healthy dishes which help in maintaining a balanced diet
🍏 Son platillos saludables que ayudan a mantener una dieta equilibrada

🌿 These are gluten free dishes
🌿 Son platillos libres de Gluten