

GRILL NIGHT

ENTRADAS

CHORIZO CON PIÑA <i>Pico de Gallo, Cilantro</i>	\$15
CHICHARRÓN DE SALMÓN	\$20
SOPA DE CEBOLLA  <i>Croutón con Queso Parmesano</i>	\$15





ENSALADAS

ENSALADA DE VEGETALES A LA PARRILLA   <i>Lechugas Mixtas, Zanahoria, Calabaza, Esparrago Portobello, Vinagreta de Hierbas</i>	\$15
ENSALADA DE TOMATES  <i>Tomates Locales, Queso Burrata con Citricos, Arúgula, Vinagreta de Albahaca</i>	\$20

QUESOS FUNDIDOS

SENCILLO 	\$15
CON CHAMPIÑÓN CREMINI 	\$20
QUESO FUNDIDO PLACERO  	\$20

GRILLED

MEDIO POLLO 400g	\$25	PULPO 200g 	\$40
PESCA DEL DÍA 200g 	\$38	BACK RIB DE CERDO BBQ 400g	\$28
CAMARÓN 	\$30	COSTILLA DE RES AHUMADA 400g	\$47
ARRACHERA 200g	\$25	MAR Y TIERRA  (medallón 150g & camarón 100g)	\$45
PICAÑA 200G	\$28		

PARRILLADA PARA DOS

Arrachera 100g, Costilla de Puerco 200g, Chorizo Español, Chorizo Argentino, Pechuga de Pollo 100g, Camarón 100g

\$55

GUARNICIONES

VEGETALES A LA PARRILLA  	\$10
EJOTES SALTEADOS CON CHIMICHURRI  	\$10
PAPA AL HORNO (<i>Perejil, Tocino</i>) 	\$10
PAPAS PESTO PARMESANO (<i>Papas a la Francesa</i>) 	\$10



Prices are in US dollars, 16% tax included.

In compliance with Mexican sanitary regulations, please be aware that consuming raw or undercooked meat, poultry, shellfish, or eggs can increase the risk of illnesses transmitted through food, and they are served at the customer's discretion.

Please let your server know if you have any dietary restrictions.