





COUNTRY GRILL NIGHT

Dear customer, with your main course, appetizer, soup, side order & dessert are included

APPETIZERS

- BBQ Rib Panini**
 Served with white cabbage, mayonnaise of grilled chiles, & BBQ sauce
-  **Cajun Seasoning Grilled Vegetables**
 Carrot, green beans, eggplant, mixed local tomatoes & grilled zucchini with Cajun seasoning, baked croutons with basil & garlic vinaigrette with maple syrup
-  **Arugula & Brie Cheese Salad**
 Arugula, dates, grilled apple, amaranth & blackberry dressing

SOUPS & CREAMS

-  **Oxtail Soup**
 Broccoli, star zucchini, red pepper & onion bread
-  **Sweet corn cream**
 With shrimp & peppers stew

ENTRÉES

	USD
 *Grilled platter for two With flank steak 200 grs, pork chop 200grs, grilled sausage, chicken breast 200 grs, mix brochette & cheese fondue with Mexican sausage	55
 Whole Red Snapper 400 grs	42
 Sea Bass 200 grs	42
 Jumbo Shrimp 200 grs	35
 Grilled half Chicken 450 grs	32
 *Filet Mignon 220 grs	32
 *Surf & Turf, Beef Tenderloin 110 grs & Grilled Jumbo Shrimp 100 grs	40
 *Half New Zealand Rack of Lamb	45
 *Black Angus Rib Eye 450 grs	55
 *Kurobuta Pork Chop 400 grs	55
Pork Smoked Rib	35
BBQ Pork Back Rib	34
 *Smoked Beef Short Rib	47

SIDE ORDERS

Corn Salad · Mashed Potatoes & Roasted Garlic · Baked Potato · Grilled Vegetables · Grilled Eggplant with Garlic Butter & Hummus with Parsley

DESSERT BAR





*In compliance with Mexican regulations regarding raw ingredients, these menu selections are served at the customer's desire

Prices are in US Dollars, 16% Tax Included, Service not included



COUNTRY GRILL NIGHT

Estimado cliente, al ordenar su plato fuerte le incluiremos su entrada, sopa, guarniciones & postre

ENTRADAS

- Panini de Costilla BBQ**
Con mayonesa de chiles toreados, col blanca y salsa BBQ
-  **Vegetales a la Parrilla al Cajun**
Zanahoria, ejotes, berenjena, tomates mixtos y calabaza parrillada al cajun con crotones de albahaca y vinagreta de ajo horneado con miel de maple
-  **Ensalada de Arúgulas y Queso Brie**
Arugúlas, dátiles, manzana parrillada, amaranto y aderezo de zarzamora

SOPAS Y CREMAS

-  **Sopa de Rabo de Res**
Brócoli, calabaza, pimiento rojo & pan de cebolla
-  **Crema de elote dulce**
Con estofado de camarón & pimientos

PLATOS FUERTES

	USD
 *Parillada para dos Con arrachera 200 grs , chuleta de puerco 200 grs , salchicha, pechuga de pollo 200 grs , brocheta mixta & queso fundido con chorizo	55
 Huachinango Entero 400 grs	42
 Filete de Cabrilla a la Parrilla 200 grs	42
 Camarones Jumbo 200 grs	35
 Medio Pollo a la Parrilla 450 grs	32
 *Filete de Res a la Parrilla 220 grs	32
 *Mar & Tierra, Res 110 grs & Camarón 100 grs	40
 *Medio Costillar de Cordero de Nueva Zelanda	45
 *Rib Eye Black Angus 450 grs	55
 *Chuleta de Puerco Korobuta 400 grs	55
Costilla de Puerco Cargada Ahumada	35
Costilla de Puerco a la BBQ	34
 *Short Rib de Res Ahumado	47

GUARNICIONES

Ensalada de Elote · Puré de Papa & Ajo Rostizado · Papa al Horno · Vegetales a la Parrilla · Berenjenas a la Parrilla con Mantequilla de Ajo & Hummus con Perejil

BARRA DE POSTRES



* En cumplimiento con normas de salubridad referentes a ingredientes crudos, se sirve el platillo bajo riesgo del consumidor

Nuestros precios son en dólares Americanos, incluyen 16% IVA