



ENTRADAS

OSTIÓN 🍷	\$19	BURRATA	\$14
<i>Rockefeller: Espinaca, Tocino, Queso Fresco: Ponzú Ahumado y Coctelera</i>		<i>Variación de Tomate, Pesto de Pistaches, Albahaca, Agua de Tomate, Pan Foccaccia, Queso Burrata</i>	
TACO	\$16	ENSALADA ORGÁNICA	\$12
<i>Lechón de Granja Confitado en 24h, Tortilla de Guajillo Casera, Xinipec, Tatemada, Aguacate</i>		<i>Mix de Lechuga Orgánica, Uva Blanca, Pepino, Ejote, Habas, Vinagreta de Miel Mostaza Con Limón Confitado</i>	
CAMARÓN RELLENO 🍷	\$25	DEL PUERTO DE LOS CABOS 🐟	\$12
<i>Camarón Relleno de Queso Azul, Costra de Tocino, Salsa de Mango</i>		<i>Tiradito de Jurel Flameado, Leche de Tigre al Coco, Aguacate, Alcaparras</i>	
CAZUELA 🍷	\$15	PROVOLONE	\$15
<i>Mejillón Cocido al Vino Blanco, Limón, Crema Agría</i>		<i>Provolone Fundido con Cebolla Caramelizada al Vinagre Balsámico, Orégano Fresco, Tostada de Pan de Masa Madre</i>	
CESAR	\$12		
<i>El Tradicional Sabor de Tijuana. Baja California. / Lechuga Romana, Crutón, Aderezo Cesar, Queso Parmesano</i>			

SOPAS

Sopa de Cebolla	\$9	CREMA DE ALMEJA 🍷	\$13
<i>Un Clásico Francés al Vino Blanco y un toque de Cognac, Queso Gruyere</i>		<i>Almeja y Cangrejo del Mar de Cortez, Lardo del Centro del País, Papa y Crema</i>	

PRINCIPALES

CAMARONES RELLENOS 🍷	\$30	RISOTTO ROSADO 🍷	\$28
<i>Envueltos en Tocino</i>		<i>Salsa de Remolacha con Camarones, Mejillones, Vino Blanco</i>	
PECHUGA DE POLLO ASADA	\$15	PECHO DE RES	\$15
<i>Vegetales de Temporada, Salsa de Limón Meyer</i>		<i>Cocinado Lentamente, Puré de Papa, Cebollinos, Salsa de Vino Tinto</i>	
SALMÓN 🐟	\$32	CREA TU PROPIA PASTA	\$15
<i>Mantequilla de Soja, Zanahoria Glaseadas</i>		<i>Tu elección de Penne, Fettuccine o Espagueti Salsa Boloñesa, Salsa Alfredo o Salsa Blanca con Camarones</i>	
PESCADO EN SALSA DE CILANTRO 🐟	\$29		
<i>Pescado del día, Coliflor, Vino Blanco.</i>			

Los precios están en dólares estadounidenses, impuestos incluidos.
Por favor, ten en cuenta que consumir carne, aves, mariscos (pescado, mariscos), huevos o leche no pasteurizada crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos, y todo se sirve a discreción del cliente.
Por favor, informa a tu camarero si tienes alguna restricción dietética.

DEL GRILL

FILETE (220 g / 7.8 oz)	\$35	COLA DE LANGOSTA 🐙 (350 g / 12.3 oz)	\$100
NEW YORK (400 g / 14.1 oz)	\$50	RIB EYE C/ CABRILLA 🐟	\$40
RIB EYE (400 g / 14.1 oz)	\$59	VACIO C/ PULPO 🐙	\$34
ARRACHERA (200 g / 7.1 oz)	\$30	FILETE DE RES C/ CAMARON 🐙	\$39
VACIO ARGENTINO (200 g / 7.1 oz)	\$30	CAMARONES (180 g / 6.3 oz) 🐙	\$39

CORTES AÑEJADOS

NEW YORK (400 g / 14.1 oz)	\$55	COWBOY (560 g / 19.8 oz) (Para compartir)	\$120
RIB EYE (400 g / 14.1 oz)	\$79	PORTERHOUSE (700 g / 24.7 oz) (Para compartir)	\$99
KANSAS (600 g / 21.2 oz)	\$99		

TEMPERATURA DE LAS CARNES

Rojo <i>Muy rojo Centro frio</i>	Medio rojo <i>Rojo Centro Frio</i>	Medio <i>Centro rosado</i>	Medio cocido <i>ligeramente rosado</i>	Bien cocido <i>No rojo ni rosado</i>
--	--	--------------------------------------	--	--



Orgullosamente Sirve  CHAIRMAN'S RESERVE Platinum Angus

COCINADO EN BROILER

PARRILLADA ARGENTINA 🐙 \$99 <i>Vacío, Chorizo, Rib Eye Añejado, Camarón</i>	PARRILLADA CIELO 🐙 \$110 MAR Y TIERRA <i>A New york añejado, Vacío, Camarones</i>
--	---

GUARNICIONES

PURÉ DE PAPA CON AJO \$9	CHAMPIÑONES 🌿🌾 \$9
PAPA AL HORNO \$9	VEGETALES A LA PARRILLA 🌿🌾 \$9
PAPAS FRITAS \$9	ESPINACAS A LA CREMA \$9
BRÓCOLI 🌿🌾 \$9	ESPÁRRAGOS (según la temporada) 🌿🌾 \$9

SALSA

- BERNESA · PICANTE · CABERNET DEMI
- SALSA DE PIMIENTA · CHIMICHURRI



Pescado



Mariscos



Crustáceos



Sin Gluten



Vegano

Los precios están en dólares estadounidenses, impuestos incluidos.
Por favor, ten en cuenta que consumir carne, aves, mariscos (pescado, mariscos), huevos o leche no pasteurizada crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos, y todo se sirve a discreción del cliente.
Por favor, informa a tu camarero si tienes alguna restricción dietética.