

Cold Appetizers

Entradas Frías

🍏 Artisan bread slice with artichoke, fresh spinach and tomatoes

Rebanada de pan del campo tostada con alcachofa y espinacas frescas y tomates

Slow-baked eggplant with tomato basil sauce and grated Parmesan cheese

Berenjena confitada lentamente al horno con salsa de tomate, albahaca y queso parmesano rallado

🍏🌿 Roasted beets, tangerine, goat cheese and caramelized walnut dressing

Remolacha rostizada, mandarina, queso de cabra y aderezo de nuez caramelizada

Hot Appetizers

Entradas Calientes

Provoleta cheese with roasted bell peppers, garlic and oregano

Queso Provoleta con pimientos rostizados, ajo y orégano

Cheese or beef turnovers with mesclun salad and lime vinaigrette

Empanadas de queso o carne de res con ensalada mezclun y vinagreta de limón

Salads

Ensaladas

🌿 Flank steak strips salad with spinach, mushrooms and purple onions tossed with blue cheese dressing

Ensalada de tiras de arrachera con espinaca, champiñones y cebolla morada con aderezo de queso azul

Salads

Ensaladas

🍌 Mozzarella cheese salad served with arugula, green sauce and fresh cilantro

Ensalada de queso mozzarella acompañado de rúcula, salsa verde y cilantro fresco

BBQ chicken salad with romaine lettuce, grilled corn, black beans, tomatoes and avocados

Ensalada de pollo a la barbacoa con hojas de lechuga romana, maíz a la parrilla, frijoles negros, tomate y aguacate

🍌🌱 Greens with zucchini julienne, Manchego cheese cubes, apple slices and lemon vinaigrette

Hojas verdes con juliana de calabacín, dados de queso manchego, láminas de manzanas y vinagreta de limón

Soups & Creams

Sopas y cremas

Fish soup with "au gratin" mussels and shrimps

Sopa de pescado, mejillones y camarones gratinados

Mushroom cream with spiced bread crumble

Crema de champiñones con trocitos de pan especiados

Pasta

Fettuccini in bolognese sauce, Cognac and cream with Cayenne pepper

Fettuccini a la boloñesa, Coñac y crema con pimienta de Cayena

Penne rigate in carbonara sauce, panceta and hot provolone cheese

Penne rigate a la carbonara de tocineta con queso provolone picante

GLUTEN FREE PASTA AVAILABLE / PASTA LIBRE DE GLUTEN DISPONIBLE

Hamburgers

Hamburguesas

CHOICE OF MEAT / SELECCIÓN DE CARNE

Beef or chicken

Res o pollo

SPECIAL HAMBURGERS / HAMBURGUESAS ESPECIALES

Premium: beef burger, bacon, onion and roasted Portobello mushroom with Gorgonzola cheese and chimichurri mayonnaise

Premium: hamburguesa de res, tocino, cebolla y champiñones asados con queso gorgonzola y mayonesa de chimichurri

Paris: beef burger with Brie cheese, honey mustard sauce and crispy onions

Paris: hamburguesa de res con queso brie, salsa de mostaza y miel con cebolla frita

Manhattan: beef burger with mushrooms and melted Cheddar cheese

Manhattan: hamburguesa de res con champiñones y salsa de queso cheddar fundido

🍷 Buffalo: chicken breast burger with chilli pepper sauce, onion rings and grilled tomatoes

Búfalo: hamburguesa de pechuga de pollo con salsa de chili, aros de cebolla y tomates a la plancha

New Orleans: Cajun spiced salmon with tomato and onion rings

Nueva Orleans: hamburguesa de salmón con especias Cajún, tomates y cebolla fresca

GLUTEN FREE BREAD AVAILABLE / PAN LIBRE DE GLUTEN DISPONIBLE

From the Grill

De la Parrilla

BEEF/ RES

🍴 Flank steak | Arrachera

Argentinian mixed grill | Parrillada Argentina

🍴 Beef tenderloin | Lomo de res

🍴 New York

🍴 Rib eye

🍴 Beef rib | Costilla de res

PORK/ CERDO

🍴 New Orleans style pork ribs

Costillas de cerdo al estilo New Orleans

CHICKEN/ POLLO

🍴 Chicken skewer with vegetables and lime
Brocheta de pollo con verduras al limón

🍴 Yogurt and mustard marinated charcoal
grilled chicken breast

Pechuga de pollo marinado con yogurt y mostaza,
asada al carbón

FISH/ PESCADO

🍴 Grilled salmon and vegetable in "beurre blanc" sauce

Salmón y verduras a la parrilla con salsa de
mantequilla al vino blanco

SAUCES/ SALSAS

Green or red chimichurri | Chimichurri verde o rojo

Three peppers | Tres pimientos

Blue cheese | Queso azul

Mushrooms | Champiñones

BBQ

SIDE DISHES / GUARNICIONES

Baked potato with sour cream, bacon and chives

Papa al horno con crema agria, tocineta y cebollino

🌿 Rustic mashed potatoes with garlic

Puré de papa rústico con ajo

🌿 French fries

Papas a la francesa

Creamed spinach with caramelized onions

Espinacas a la crema con cebolla caramelizada

🍄 🌿 Sautéed mushrooms with thyme and fine herbs

Salteado de champiñones al tomillo y finas hierbas

🍌 🌿 Corn tossed with lime and coriander

Maíz al limón y cilantro

“A la crème” spinach

Espinacas a la crema

🍌 🌿 Roasted vegetables

Vegetales asados

🍌 🌿 Mixed lettuce salad with herb vinaigrette

Mézclum de la casa con vinagreta de hierbas

Mexican Specials Especiales Mexicanos

Chicken, beef or mixed fajitas with onion and bell pepper, refried beans, guacamole and fresh corn tortilla

Fajitas de pollo, de res o mixta con cebolla y pimientos, servido con frijoles refritos, guacamole y tortilla de maíz

Giant chicken and corn tortilla fried “flute” taco, green tomato sauce, diced lettuce, sour crema and grated cheese

Super flauta de tortilla de maíz frita rellena de pollo con salsa verde cruda, lechuga, crema agria y queso fresco

Mexican Specials

Especiales Mexicanos

Grilled flat beef fillet, chicken mole enchilada, refried beans, granma's rice and panela cheese black bean croquette

Tampiqueña de carne de res acompañada de enchilada de pollo con mole, frijoles refritos, arroz a la mexicana y guacamole

Pumpkin flower and cotija cheese stuffed outside skirt steak, rice and "charro" beans

Arrachera con flor de calabaza y queso cotija, arroz blanco y croqueta de frijol con queso panela

🍏 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 son libres de gluten

🌶️ These are spicy dishes
Son platillos picantes

Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of foodborne illness, especially if you have a medical condition.

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.

Vegetarian Menu Menú Vegetariano

Cold Appetizers Entradas Frías

🍏🌱 Artisan bread slice with artichoke, fresh spinach and tomatoes

Rebanada de pan del campo tostada con alcachofa y espinacas frescas y tomates

🍏🌱🧀 Roasted beets, tangerine, goat cheese and caramelized walnut dressing

Remolacha rostizada, mandarina, queso de cabra y aderezo de nuez caramelizada

Hot Appetizers Entradas Calientes

🧀 Provoleta cheese with roasted bell peppers, garlic and oregano

Queso Provoleta con pimientos rostizados, ajo y orégano

🧀🍄 Mushrooms turnovers with mesclun salad and lime vinaigrette

Empanadas de champiñones con ensalada mezclum y vinagreta de limón

Salad | Ensalada

🍏🧀 Mozzarella cheese salad served with arugula, green sauce and fresh cilantro

Ensalada de queso mozzarella acompañado de rúcula, salsa verde y cilantro fresco

🍏🌱🧀 Greens with zucchini julienne, Manchego cheese cubes, apple slices and lemon vinaigrette

Hojas verdes con juliana de calabacín, dados de queso manchego, láminas de manzanas y vinagreta de limón

Soups & Creams

Sopas y Cremas

🍄 Mushroom cream with spiced bread crumble
Crema de champiñones con trocitos de pan especiados

Pasta

🍄 Fettuccini with vegetables, Cognac and cream
with Cayenne pepper
Tallarines con vegetales, Coñac y crema con pimienta
de Cayena

GLUTEN FREE PASTA AVAILABLE / PASTA LIBRE DE GLUTEN DISPONIBLE

Hamburger

Hamburguesa

🍄 Esau: au gratin lentil burger with asparagus
in toasted butter brioche
Esaú: hamburguesa de lentejas gratinada con espárragos
en brioche tostado a la mantequilla

GLUTEN FREE BREAD AVAILABLE / PAN LIBRE DE GLUTEN DISPONIBLE

Main Course

Plato fuerte

🌱🍴 Vegetable in lime skewer
Brocheta de verduras al limón

Mexican Specials

Especiales Mexicanos

🍷 Mixed vegetable fajitas served with refried beans, guacamole and fresh corn tortilla

Fajitas de verduras mixtas, servido con frijoles refritos, guacamole y tortilla de maíz

🍷 Giant vegetable and tofu corn tortilla fried “flute” taco, green tomato sauce, diced lettuce, sour cream and grated cheese

Super flauta de tortilla de maíz frita rellena de verduras y tofu con salsa verde cruda, lechuga, crema agria y queso fresco

🍷 Panela cheese stuffed black bean fritter

Croqueta de puré de frijol refrito y queso panela

Side Dishes

Guarniciones

🍷 Baked potato with sour cream and chives

Papa al horno con crema agria y cebollino

🍷🍷 Rustic mashed potatoes with garlic

Puré de papa rústico con ajo

🍷🌿 French fries | Papas a la francesa

🍷 Creamed spinach with caramelized onions

Espinacas a la crema con cebolla caramelizada

🍷🍏🌿 Sautéed mushrooms with thyme and fine herbs

Salteado de champiñones al tomillo y finas hierbas

🍷🍏🍷 Corn tossed with lime and cilantro

Maíz al limón y cilantro

🍷 “A la crème” spinach | Espinacas a la crema

🍷🍏🌿 Roasted vegetables | Vegetales asados

🍷🍏🌿 Mixed lettuce salad with herb vinaigrette

Mézclum de la casa con vinagreta de hierbas

🍏 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 son libres de gluten

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

🌱 These are vegan dishes
Son platillos veganos

Desserts Postres

🥛 "Affogato" vanilla ice cream with espresso and crunchy
cinnamon brandy snap

"Affogato" helado de vainilla con café espresso y crocante
de canela

🥛 Cheesecake with banana and caramel sauce
Pastel de queso con plátano y salsa de caramelo

🥛 Double chocolate brownie
Brownie de doble chocolate

🍏🌾🌱 Fruit salad with Grand Marnier syrup
Ensalada de fruta en jarabe de Grand Marnier

🥛 Chocolate coulant with cream and gianduja chocolate ice cream
Coulant de chocolate con crema y helado de chocolate gianduja

🥛 Deconstructed dulce de leche three milk cake
Desconstrucción de pastel de tres leches

🍏 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 son libres de gluten

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

🌱 These are vegan dishes
Son platillos veganos

🍏 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 son libres de gluten

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

🌱 These are vegan dishes
Son platillos veganos

Desserts Postres

🥛 "Affogato" vanilla ice cream with espresso and crunchy
cinnamon brandy snap

"Affogato" helado de vainilla con café espresso y crocante
de canela

🥛 Cheesecake with banana and caramel sauce
Pastel de queso con plátano y salsa de caramelo

🥛 Double chocolate brownie
Brownie de doble chocolate

🍏🌾🌱 Fruit salad with Grand Marnier syrup
Ensalada de fruta en jarabe de Grand Marnier

🥛 Chocolate coulant with cream and gianduja chocolate ice cream
Coulant de chocolate con crema y helado de chocolate gianduja

🥛 Deconstructed dulce de leche three milk cake
Desconstrucción de pastel de tres leches

🍏 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 son libres de gluten

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

🌱 These are vegan dishes
Son platillos veganos