



DINNER MENU

Due to the risk of foodborne illness, the consumption of raw and/or undercooked foods is at the discretion of the consumer.

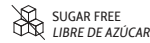
If you have any allergies, dietary restrictions, or alimentary intolerance, please inform your server.

Por la probabilidad de riesgo de intoxicación alimentaria el consumo de alimentos crudos y/o pocos cocidos es responsabilidad de quien los consume. Si tienes alguna alergia, intolerancia y/o restricción alimentaria, por favor informa a tu mesero.



Your well-being is our priority. We encourage you to choose healthy options during your stay, and explore nutritious and delicious dishes at our restaurant.

Tu bienestar es nuestra prioridad. Te invitamos a elegir opciones saludables durante tu estancia, descubre platos nutritivos y deliciosos en nuestro restaurante.



TO START WITH PARA COMENZAR

BEEF EMPANADA • EMPANADA DE RES 🌿

Pepper chimichurri
Chimichurri de pimientos

CORN ONION EMPANADA • EMPANADA DE MAIZ Y CEBOLLA 🌿

Pepper chimichurri
Chimichurri de pimientos

EMPANADA WITH SAUTEED MUSHROOMS • EMPANADA CON SALTEADO DE HONGOS 🌿

Creole sauce, chimichurri, salsa macha, and salsa borracha
Salsa criolla, chimichurri, salsa macha y salsa borracha

ENTREES ENTRADAS

GRILLED CORN WITH GARLIC BUTTER • *ELOTE ASADO EN MANTEQUILLA DE AJO* 🌽🧈🌿

Chili, cotija cheese, and fresh cilantro aioli
Alioli de chile, queso cotija y cilantro fresco

GRILLED ICEBERG • *ICEBERG A LA PARRILLA* 🥬

Cherry tomatoes, hard-boiled egg, crispy bacon, croutons, and homemade ranch dressing
Tomate cherry, huevo cocido, tocino crujiente, crutones y aderezo ranch artesanal

CAESAR SALAD • *ENSALADA CÉSAR*

Crisp romaine lettuce with our classic caesar dressing and crunchy parmesan cheese
Crujiente lechuga romana con nuestro clásico aderezo cesar y crocante de queso parmesano

GRILLED CAULIFLOWER • *COLIFLOR A LA PARRILLA* 🥦

Shredded, chickpea purée, mixed local lettuces, and radishes
Zarandeado, puré de garbanzo, mix de lechugas locales y rábanos

SOUPS SOPAS

BEEF STEW • *OLLA DE CARNE*

Traditional beef soup with roasted seasonal vegetables
Sopa tradicional de carne de res con vegetales asados de temporada

POTATO SOUP • *SOPA DE PAPA* 🍲

Roasted potato, noodles, roasted vegetable broth, chili oil, and fried leek
Papa asada, fideos, caldo de vegetales rostizados, aceite de chiles y poro frito

CHARCOAL AND FIREWOOD CARBÓN Y LEÑA

RIB EYE

NEW YORK

BEEF STEAK • *FILETE DE RES*

FILLINGS OF YOUR CHOICE, GUARNICIONES A SU ELECCIÓN

Roasted russet potato with beef gravy and cream 🥛

Papa russet asada con jugo de carne y crema

Roasted seasonal vegetables with herb gremolata 🌿

Vegetales de temporada asados con gremolata de hierbas

Mashed potatoes 🥛

Puré de papa

Truffled french fries with pecorino and parsley 🥛

Papas fritas trufadas con pecorino y perejil

Creamed spinach 🥛

Espinacas a la crema

SAUCES SALSAS

Reduced red wine and jus

Reducción de vino tinto y jus

Traditional chimichurri

Chimichurri tradicional

Black pepper sauce

Salsa de pimienta negra

Béarnaise sauce 🍷

Salsa bernesa

OUR SELECTION OF SPECIALS NUESTRA SELECCIÓN DE ESPECIALES

SPAGHETTI STEAK HOUSE • ESPAGUETI STEAK HOUSE 🍽️

Spaghetti with beef tenderloin tips and creamy portobello sauce
Espagueti con puntas de filete de res, salsa cremosa de portobello

GRILLED ARRACHERA • ARRACHERA A LA PARRILLA 🍽️

Seasoned potatoes, honey aioli with fruit, and roasted cambray onions
Papas sazonadas, alioli de miel con fruta y cebolla cambray rostizada

CHARCOAL-SMOKED SALMON • SALMÓN AHUMADO A LAS BRASAS 🍽️

Marinated with paprika, charcoal oil, black pepper, and charcoal-roasted garlic; glazed with maple and bacon essence; served with smoked cauliflower purée and asparagus
Marinado con paprika, aceite de carbón, pimienta negra y ajo rostizado a las brasas, glaseado con esencia de maple y tocino, puré de coliflor ahumado y espárragos

SHRIMP WITH HEAD • CAMARÓN CON CABEZA 🍽️

Shrimp in herb butter, grilled yellow corn with barbecue sauce, roasted mushrooms
Camarones en mantequilla de hierbas, maíz amarillo a la parrilla en salsa barbecue, champiñones rostizados

BURGER GRILL 🍽️

Premium beef, cheddar cheese, caramelized onions, pickles, tomato, lettuce, bacon, house dressing, and brioche bun
Carne de res prime, queso cheddar, cebollas caramelizadas, pepinillos, tomate, lechuga, tocino, aderezo de la casa y pan brioche

CHILDREN'S MENU

MENÚ INFANTIL

BREADED CHICKEN STRIPS • *TIRAS DE POLLO EMPANIZADAS*

SPAGHETTI WITH TOMATO SAUCE OR BUTTER
ESPAGUETI POMODORO O A LA MANTEQUILLA

MAC AND CHEESE • *MACARRONES CON QUESO*

QUESADILLAS

SWEET ENDINGS! **¡DULCE FINAL!**

STRAWBERRY PAVLOVA • PAVLOVA DE FRESAS 🥛

Roasted strawberries marinated in raspberry vinegar, cherry cream, jam, and meringues
*Fresas rostizadas y maceradas en vinagre de frambuesa, crema de cerezas,
mermelada y merengues*

CHOCOLATE SYMPHONY • SINFONIA DE CHOCOLATE 🥛

Chocolate in three textures, wild berry coulis, and mint tuile
Chocolate en tres texturas, coulis de frutos del bosque y tuile de menta

PASSION FRUIT CRÈME BRÛLÉE • CRÈME BRULEE DE MARACUYÁ 🥛

Caramelized almonds
Almendras garapiñadas

CLASSIC LEMON CAKE • CLÁSICO PASTEL DE LIMÓN 🥛