



ENTRADAS

JAMÓN SERRANO RESERVA ESPECIAL

PROVOLETA A LAS BRASAS

Acompañada de Tomates Cherry a la Leña & Cebolla Caramelizada

PAPAS BRAVAS

Servidas con Allioli & Toque Picante

EMPANADAS DE SIRLOIN PICADO A MANO

Guisado con Cebolla, Pasas & Espinaca

EMPANADA VEGANA DE RESCOLD

De Tuberculos & Vegetales Cocinados a la Leña Lentamente

CRAB CAKES

Croqueta de Cangrejo & Lecho de Ensaladilla de Mango & Aguacate

LÁMINAS DE SIRLOIN SELLADO A LA BRASA

Y Jugo de Chile Cascabel con Aroma de Piloncillo

SOPAS & ENSALADAS

Contamos con Opciones Veganas

ENSALADA GRIEGA

Lechuga Mixta, Queso Feta, Tomate, Pepino, Pimiento, Cebolla Morada, Aceitunas, Alcaparras y Vinagreta

ENSALADA DE TOMATE ROSTIZADO

Queso de Cabra, Aguacate, Lechugas & Reducción de Vinagre Balsámico

FINAS LAMINAS DE PORTOBELLO & ENSALADILLA DE COUS COUS, BETABEL & HUEVO DURO

CLAM CHOWDER SERVIDO EN PAN DE HOGAZA

SOPA DE CHAMPIÑÓN, ESPINACA, PAPA & MAÍZ DULCE CON AROMA DE EPAZOTE / VEGANA

COCINADOS EN BRASA PERFECTA

Asados a Fuego Lento Sobre Carbón de Zapote

BRASA DE MAR

Previamente Marinadas en Aceite de Oliva, Ajo, Limón & Perejil

LOMO DE ROBALO

Salsa de Mantequilla & Limón / Papas Cambray & Vegetales a la Parrilla

LOMO DE MAHI MAHI

Al Ajillo / Puré de Coliflor & Espárragos

LOMO DE SALMÓN

En Costra de Semilla de Mostaza & Miel / Cebollas Cambray & Zanahoria Caramelizada

PULPO MARINADO EN CUATRO CHILES

Lecho de Puré de Berenjena & Miel

BRASA DE TIERRA

Elija de Un Corte y Dos Acompañamiento

ROULETTE DE POLLO / Rollo de Pechuga a las Hierbas

COSTILLA DE CERDO BBQ

PETIT SIRLOIN / 220 gramos

T- BONE / 300 gramos

ARRACHERA / 220 gramos

HAMBURGUESA DE RES Certificada 200 gramos

BEYOND BURGER / Opción Vegana

ACOMPAÑAMIENTOS

Vegetales al Grill

Espinacas a la Crema

Champiñones Gratinados

Ejotes con Tocino

Papas a la francesa

Puré de Papa

Papa Horno

Puré de Camote

Elote a la Mantequilla

POSTRES

BROWNIE DOBLE CHOCOLATE CON NUEZ CARAMELIZADA

TARTA DE MANZANA CON CRUMBLE

Servido con helado de vainilla

PASTEL RED VELVET

CHEESECAKE CON FRUTOS ROJOS



APPETIZER

SERRANO HAM SPECIAL RESERVE

GRILLED PROVOLONE

Accompanied by Wood-Fired Cherry Tomatoes & Caramelized Onions

SPICY POTATOS "PAPAS BRAVAS"

Served with Allioli & Spicy Touch

HAND CHOPPED SIRLOIN PATTIES

Stew with Onion, Raisins & Spinach

VEGAN PATTIES "EMPANADA OF RESCOLDO"

Of Tubercles & Vegetables Slowly Cooked over Wood

CRAB CAKES

Crab Croquette & Bed of Mango & Avocado Salad

GRILLED SEALED SIRLOIN SLICES

& Cascabel Chili Juice with Piloncillo Aroma

SOUPS & SALADS

We have "vegan" options

GREEK SALAD

Mixed Lettuce, Feta Cheese, Tomato, Cucumber, Pepper, Red Onion, Olives, Capers and Vinaigrette

ROASTED TOMATO SALAD

Goat Cheese, Avocado, Lettuce & Balsamic Vinegar Reduction

FINE SLICES OF PORTOBELLO & COUS COUS SALAD, BEETROOT & HARD BOILED EGG

CLAM CHOWDER SERVED ON LOAF BREAD

MUSHROOM, SPINACH, POTATO & SWEET CORN SOUP WITH EPAZOTE AROMA / VEGAN

COOKED IN PERFECT GRILLED

Slow Roasted Over Zapote Charcoal

SEA EMBAR

Previously Marinated in Olive Oil, Garlic, Lemon & Parsley

SEA BASS LOIN

Butter & Lemon Sauce / Cambray Potatoes & Grilled Vegetables

MAHI MAHI LOIN

Garlic / Cauliflower Puree & Asparagus

SALMON LOIN

In Mustard Seed Crust & Honey / Cambray Onions & Caramelized Carrot

Octopus Marinated in Four Chiles

Milk of Aubergine & Honey Puree

EARTH EMBAR

Choose from One Cut and Two Sides

CHICKEN ROULETTE / Breast Roll with Herbs

BBQ PORK RIB

PETIT SIRLOIN / 8 Oz

T-BONE / 10.5 Oz

FLANK STEAK / 8Oz

CERTIFIED BEEF BURGER 7 Oz

BEYOND BURGER / "Vegan Option

ACCOMPANIMENTS

Grilled Vegetables
Creamed spinach
Gratin Mushrooms
Green Beans with Bacon
French fries

Mashed potatoes
Baked Potato
Mashed sweet potato
Corn with Butter

DESSERTS

DOUBLE CHOCOLATE BROWNIE WITH CARAMELIZED WALNUTS

APPLE PIE WITH CRUMBLE

Served with vanilla ice cream

RED VELVET CAKE

CHEESECAKE WITH RED FRUITS