



ENTRADAS

OSTIÓN 🍷

Rockefeller: Espinaca, Tocino, Queso
Fresco: Ponzu Ahumado y Coctelera

TACO

Lechón de Granja Confitado en 24h, Tortilla de
Guajillo Casera, Xinipec, Tatemada, Aguacate

CAMARÓN RELLENO 🍷

Camarón Relleno de Queso Azul, Costra de
Tocino, Salsa de Mango

CAZUELA 🍷

Mejillón Cocido al Vino Blanco, Limón,
Crema Agria

CESAR

El Tradicional Sabor de Tijuana. Baja
California. / Lechuga Romana, Crutón,
Aderezo Cesar, Queso Parmesano

BURRATA

Variación de Tomate, Pesto de Pistaches,
Albahaca, Agua de Tomate, Pan Foccaccia,
Queso Burrata

ENSALADA ORGÁNICA

Mix de Lechuga Orgánica, Uva Blanca,
Pepino, Ejote, Habas, Vinagreta de Miel
Mostaza Con Limón Confitado

DEL PUERTO DE LOS CABOS 🐟

Tiradito de Jurel Flameado, Leche de Tigre al
Coco, Aguacate, Alcaparras

PROVOLONE

Provolone Fundido con Cebolla Caramelizada
al Vinagre Balsámico, Orégano Fresco,
Tostada de Pan de Masa Madre

SOPAS

Sopa de Cebolla

Un Clásico Francés al Vino Blanco y un toque
de Cognac, Queso Gruyere

CREMA DE ALMEJA 🍷

Almeja y Cangrejo del Mar de Cortez,
Lardo del Centro del País, Papa y Crema

PRINCIPALES

CAMARONES RELLENOS 🍷

Envueltos en Tocino

PECHUGA DE POLLO ASADA

Vegetales de Temporada, Salsa de Limon
Meyer

SALMÓN 🐟

Mantequilla de Soja, Zanahoria Glaseadas

PESCADO EN SALSA DE CILANTRO 🐟

Pescado del día, Coliflor, Vino Blanco.

RISOTTO ROSADO 🍷

Salsa de Remolacha con Camarones,
Mejillones, Vino Blanco

PECHO DE RES

Cocinado Lentamente, Puré de Papa,
Cebollinos, Salsa de Vino Tinto

CREA TU PROPIA PASTA

Tu elección de Penne, Fettuccine o Espagueti
Salsa Boloñesa, Salsa Alfredo o Salsa Blanca
con Camarones

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)

NEW YORK (400 g / 14.1 oz)

RIB EYE (400 g / 14.1 oz)

ARRACHERA (200 g / 7.1 oz)

VACIO ARGENTINO (200 g / 7.1 oz)

COLA DE LANGOSTA 🐙
(350 g / 12.3 oz)

RIB EYE C/ CABRILLA 🐟

VACIO C/ PULPO 🐙

FILETE DE RES C/ CAMARON 🐙

CAMARONES (180 g / 6.3 oz) 🐙

CORTES AÑEJADOS

NEW YORK (400 g / 14.1 oz)

RIB EYE (400 g / 14.1 oz)

KANSAS (600 g / 21.2 oz)

COWBOY (560 g / 19.8 oz)
(Para compartir)

PORTERHOUSE
(700 g / 24.7 oz) (Para compartir)

TEMPERATURA DE LAS CARNES

Rojo

Muy rojo | Centro frio

Medio rojo

Rojo | Centro Frio

Medio

Centro rosado

Medio cocido

ligeramente rosado

Bien cocido

No rojo ni rosado



Orgullosamente Sirve



Platinum Angus

COCINADO EN BROILER

PARRILLADA ARGENTINA 🐙

Vacío, Chorizo, Rib Eye Añejado, Camarón

PARRILLADA CIELO 🐙
MAR Y TIERRA

A New york añejado, Vacío, Camarones

GUARNICIONES

PURÉ DE PAPA CON AJO

PAPA AL HORNO

PAPAS FRITAS

BRÓCOLI 🌿🌱

CHAMPIÑONES 🌿🌱

VEGETALES A LA PARRILLA 🌿🌱

ESPINACAS A LA CREMA

ESPÁRRAGOS (según la temporada) 🌿🌱

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.