

## STEAKHOUSE

### RIB EYE STEAK \$280

A la parrilla con papa al horno, puré de espinacas y reducción de vino de Burdeos.

### NEW YORK STEAK \$270

A la parrilla con papa al horno, puré de espinacas y reducción de vino de Burdeos.

### HAMBURGUESA NEW ZELAND \$240

De cordero y parrillada al carbón con queso de cabra, jalea de arándanos, pepino, papa gajo adobada y cebollas crujientes.

### MAR Y TIERRA \$290

Filete de res a la parrilla con salsa gravy, camarones salteados con salsa de crustáceos, servidos con vegetales y puré de papa.

### TOCINETA DE CERDO B.B.Q. \$220

Marinada con pimienta y jarabe de arce, asada a la parrilla, acompañada con papa gajo adobada, jitomate y cebolla rebanados.

## STEAK SÁNDWICH \$260

Steak minuta a la parrilla sobre pan de ajo con ligera salsa gravy, champiñones salteados, aros de cebolla y papas gajo adobadas.

## PETIT CHATEAUBRIAND \$280

Caña de filete de res a la parrilla acompañada con papa gajo adobada, jitomates cherry asados, puré de espinacas y salsa bearnesa.

## BROCHETA “TRÍO” \$280

Pincho con camarón, filete de res y pechuga de pollo asados a la parrilla; acompañado de puré de patatas, vegetales y gravy.

## POLLO PARRILLA \$160

Medio pollo deshuesado parrillado al carbón, con papa gajo adobada y vegetales.

## PORTOBELLO RELLENO \$150

Hongo portobello marinado y parrillado al carbón; relleno con estofado de vegetales y acompañado de papa al horno y arroz.