



## GRILL NIGHT

### ENTRADAS

**CHORIZO CON PIÑA**  
*Pico de Gallo, Cilantro*

**CHICHARRÓN DE SALMÓN**

**SOPA DE CEBOLLA**   
*Croutón con Queso Parmesano*

### ENSALADAS

**ENSALADA DE VEGETALES A LA PARRILLA**    
*Lechugas Mixtas, Zanahoria, Calabaza, Esparrago Portobello, Vinagreta de Hierbas*

**ENSALADA DE TOMATES**   
*Tomates Locales, Queso Burrata con Citricos, Arúgula  
Vinagreta de Albahaca*

### QUESOS FUNDIDOS

**SENCILLO** 

**CON CHAMPIÑÓN CREMINI** 

**QUESO FUNDIDO PLACERO**  

### GRILLED

**MEDIO POLLO** 400g

**PESCA DEL DÍA** 200g 

**CAMARÓN** 

**ARRACHERA** 200g

**PICAHÑA** 200G

**PULPO** 200g 

**BACK RIB DE CERDO BBQ** 400g

**COSTILLA DE RES AHUMADA** 400g

**MAR Y TIERRA**   
(medallón 150g & camarón 100g)

### PARRILLADA PARA DOS

*Arrachera 100g, Costilla de Puerco 200g,  
Chorizo Español, Chorizo Argentino,  
Pechuga de Pollo 100g, Camarón 100g*



### GUARNICIONES

**VEGETALES A LA PARRILLA**  

**EJOTES SALTEADOS CON CHIMICHURRI**  

**PAPA AL HORNO** (*Perejil, Tocino*) 

**PAPAS PESTO PARMESANO** (*Papas a la Francesa*) 



Fish  
Pescado



Seafood  
Mariscos



Crustaceans  
Crustáceos



Spicy  
Picante



Gluten Free  
Sin Gluten



Vegan  
Vegano



Vegetarian  
Vegetariano



Dairy  
Lácteos



Eggs  
Huevo



Peanut  
Cacahuete



Almond  
Almendra



Walnut  
Nuez



Soybean  
Soya



Molluscs  
Moluscos



Sesame  
Ajoñoní

Prices are in US dollars, 16% tax included.

In compliance with Mexican sanitary regulations, please be aware that consuming raw or undercooked meat, poultry, shellfish, or eggs can increase the risk of illnesses transmitted through food, and they are served at the customer's discretion.

Please let your server know if you have any dietary restrictions.