

Entradas

EMPANADAS \$66 c/u
Carne, elote, jamón serrano o queso.

EMPANADA DE LECHÓN O COSTILLA \$77 c/u

TACOS DE CARNITAS DE ATÚN \$93 c/u
Con salsa tabasco, salsa inglesa y a la mexicana.

TACOS DE CAMARÓN \$85 c/u
En tortilla de maíz, mayonesa y salsa de chile manzano.

 TACOS DE MARLIN \$72 c/u
Machaca ahumada y salsa de chile con aceite de oliva.

CHISTORRA NATURAL \$99

CHISTORRA GRATINADA \$134
Con queso mozzarella.

HAMBURGUESA DE BIFE \$194
Acompañada de papas a la francesa.

QUESO PROVOLETA \$155
Rodaja de provolone a las brasas aderezado con aceite de oliva y orégano.

CHORIZO ARGENTINO \$108

 PULPO A LA PARRILLA \$370
Acompañado de arroz frito.

CHORIZO ARGENTINO GRATINADO \$143
Con queso mozzarella.

MOLLEJA DE RES \$198
Servido con guacamole y tortillas.

VAMPIROS \$104 c/100 grs.
Carne delgada asada al carbón.

CARNE SECA \$236
Finas láminas de carne deshidratada al sol, acompañada de tortillas recién hechas.

CECINA \$236
Crujiente cecina frita adobada acompañada de tortillas recién hechas.

Lo fresco y natural

CARPACCIO DE PULPO \$189 *
Con julianas de verduras marinado con limón, aceite verde y orégano.

CARPACCIO DE SALMÓN \$189 *
Finas rebanadas de salmón noruego, con limón y aceite de oliva.

 CARPACCIO DE RES \$189 *
Servido con aceite de oliva extravirgen y queso parmesano importado.

 CEVICHE DE DORADO \$193
Con abanico de aguacate, salsa Sriracha y chile habanero.

 Especialidades de la casa.

* El consumo de este platillo es responsabilidad del cliente.


Ensaladas

GENOVESSA \$197
Tomate herloom, palmitos, pesto de albahaca, arúgula y queso mozzarella fresco.

CÉSAR TRADICIONAL \$123
Preparada en su mesa con la receta tradicional.

DEL HUERTO \$162
Melón, betabel, papaya, amaranto con jocoque seco y toque de miel de abeja.

SILVESTRE \$110
Mezcla de lechugas, frutos rojos, supremas de cítricos, con vinagreta de agua miel de maguey.

 DE LA CASA \$148
Mezcla de lechuga, pera, fresa, espárragos, queso de cabra y aderezo de miel y moztaza.

BARILOCHE \$112
Tomates herloom, julianas de chile cuaresmeño, cebolla morada, Micro Green de cilantro y sal de mar.

Sopas

SOPA DE CEBOLLA \$93
Mezcla de salsas, mantequilla y res.

SOPA DE MÉDULA \$93
Jitomate, calabaza y médula.

CREMA DE PORTOBELLO Y TRUFA \$125
Mantequilla, trufa y portobello.

JUGO DE CARNE \$93
Con tortillas, cebolla, chile y jitomate.

Platos fuertes


PECHUGA DE POLLO A LA PARRILLA \$177
Servido con ensalada y papa del día.

PECHUGA DE POLLO RELLENA \$170
Servida con verduras y salsa oriental.

MILANESA DE FILETE DE RES \$275
Gratinada con queso mozzarella y jitomate fresco.

ARROZ FRITO MIXTO \$149
Servido con pescado, pollo, res y camarón

Pescados y mariscos

 SALMÓN \$289
Servido con espárragos, puré de papa y verduras a la mantequilla.

ATÚN \$275
Servido con vegetales y salsa oriental.

Los secretos de las brasas


Todos nuestros cortes son de la más alta calidad respaldada por la prestigiada marca Sterling Silver. La carne Sterling Silver Premium le garantiza una experiencia culinaria de suavidad, jugosidad y sabor inigualable, esto se logra seleccionando a mano únicamente la carne de mayor marmoleo. La marca Sterling Silver solamente acepta la mejor parte del Choice y Prime.



Recomendamos todos nuestros cortes término a punto en porciones de 300 grs. o más.

COSTILLAS DE CORDERO \$751
Jugosas de Nueva Zelanda – 400 grs.

PORTERHOUSE \$153 c/100grs.
New york y filete en el mismo corte con hueso.

 **CORTE DE LA CASA \$132 - c/100 grs.**
Servido en plancha de sal del Himalaya.
Recomendado para 3 personas. Mínimo 950grs.
Término sugerido 3/4. Preparación 50 min.


 **PICAÑA \$125 - c/100 grs.**
El más jugoso, es la tapa de Top-Sirloin.

FLAT IRON \$124 - c/100 grs.
Sabor y suavidad natural, se recomienda bien cocido.

 **FILETE DE RES \$114 - c/100 grs.**
Caña de 300 grs.

VACÍO \$106 - c/100 grs. Suave y jugoso.

 **LOMITO DE RES \$116 - c/100 grs.**
El corte más suave.

 **BIFE DE CHORIZO \$150 - c/100 grs.**
Tierno con sabor intenso.

ARRACHERA \$91 - c/100 grs. Tierna y jugosa.

 **OJO DE BIFE \$188 - c/100 grs.**
Corte central del bife de chorizo
(se recomienda de 300 grs. en adelante).

 **COWBOY \$662 - c/500 grs.**
Bife de chorizo en costilla.

 **CABRERÍA \$494 - c/400 grs.**
Filete de res con hueso.

 **TAPA DE BIFE \$188 - c/100 grs.**
Nuestro mejor corte (gramos limitados por día).

ASADO DE TIRA \$683 - c/500 grs.
Costillas de corte transversal.

del asador (de jueves a domingo)
COSTILLAR DE RES \$137.67 c/ 100 grs.

 Cortes con menos grasa, bajos en calorías recomendados por nuestra nutrióloga.

Pizzas

MARGARITA \$145

Pomodoro, mozzarella y albahaca.

PEPERONI \$180

Pomodoro, mozzarella y peperoni.

SALAME \$180

Pomodoro, mozzarella y salami.

HAWAII \$169

Pomodoro, mozzarella, piña y jamón.

HONGOS \$159

Pomodoro, mozzarella, champiñones y albahaca.

De la casa

THOR \$195

Mermelada de chile morita, pera, arúgula, parmesano.

GRAN TORINO \$210

Carpaccio de res, arúgula, alcaparras, reducción de balsámico, Grana Padano.

INDIE \$195

Mermelada de cebolla, huevo frito, prosciutto y aceite de trufa blanca.

ALONDRA \$210

Durazno a la leña, queso de cabra con ceniza, arúgula, pesto de cilantro y chorizo argentino.

4 SEASSONS \$210

Calabacita a las brasas, aceituna negra, champiñones y roast beef.

BOSS \$195

Pesto gruyere, pera y mermelada de higos.

MAR Y TIERRA \$220

Atún, camarón, champiñones.

Elija su pasta

FETUCCINI / ESPAGUETTI / PELO DE ANGEL / FUSILLI
CON SU SALSA FAVORITA

BOLOGNESA \$154

Carne molida y tomate fresco.

NAPOLITANA \$154

Tomate fresco y albahaca.

CUATRO QUESOS \$242

Camarón con una mezcla de quesos italianos.

 **CHIPOTLE \$242**

Camarones, crema, queso parmesano, chile chipotle y vino blanco.

Guarniciones

PAPA AL HORNO (NATURAL O CARGADA) \$60 VEGETALES ASADOS \$90
PURÉ DE PAPA TRUFADO \$60 ESPÁRRAGOS A LA PARRILLA \$99
PAPAS A LA FRANCESA \$70 ESPINACAS A LA CREMA \$80
CHAMPIÑONES AL AJILLO \$60 ENSALADA DE GUARNICIÓN \$40
GUACAMOLE \$57 ARROZ FRITO \$70