



N **20.87** W

GRILL

APPETIZERS

ENTRADAS

Argentinian Sausage

Chorizo Argentino

Chistorra

Chistorra

Morcilla

Morcilla

Crabcake

Pastel de cangrejo

Tuna mini tostadas with avocado and chipotle mayonnaise

Mini tostadas de atún con mousse de aguacate y mayonesa chipotle

Portobello and parmesan cheese mini tostadas

Mini tostadas de portobello y queso parmesano

SALADS

ENSALADAS

Caesar salad

Classic Caesar salad with fresh lettuce, croutons, parmesan cheese and Caesar dressing

Ensalada César

Clásica ensalada cesar de lechugas frescas, crutones, queso parmesano y aderezo César

Halfmoon Salad

Salad featuring organic lettuce and goat cheese, accompanied with blue cheese dressing and fried prosciutto

Ensalada Media Luna

Ensalada de lechugas orgánicas y queso de cabra, acompañados con aderezo de blue cheese y prosciutto frito

Iberian Ham and Fig Salad

Iberian ham thin slices, caramelized pine nut with arugula, figs and red wine reduction

Ensalada de jamón ibérico e higos

Delgadas láminas de jamón ibérico, piñones caramelizados, con arúgula, higos y reducción de vino tinto

Portobello Salad

Slow-roasted portobello with garlic, parmesan cheese slices, black truffle oil, sunflower sprouts and dehydrated tomatoes vinaigrette

Ensalada de Portobello

Portobellos asados lentamente con ajo, rebanadas de queso parmesano, aceite de trufa negra, brotes de girasol y vinagreta de tomate deshidratado



Onion Soup

Slowly caramelized onion soup with beef broth, a hint of Pernod, gruyere cheese and croutons

Sopa de Cebolla

Cebolla lentamente caramelizada, con caldo de res un toque de pernod, queso tipo gruyere y crutones

White Garlic Soup

Creamy roasted garlic soup with almonds, accompanied with vegetable croquettes

Crema de Ajo Blanco

Sedosa crema de ajo rostizado con almendras acompañado de croquetas de vegetales

Clarified Beef Broth

Slowly-cooked clarified beef broth, accompanied with mushroom raviolis

Consomé Clarificado de Res

Consomé clarificado de res en cocción lenta acompañado de ravioles de champiñones



Penne Arrabbiata

Traditional penne in arrabbiata sauce, olive oil, fresh tomato, ají and garlic

Penne Arrabbiata

Tradicional pasta Penne en salsa arrabbiata, aceite de oliva extra virgen, tomates frescos, guindillas y ajos

Fetuccini with Cream

Fetuccini with cream accompanied with vegetables, perfumed with Parmesan cheese

Fetuccini a la Crema

Fetuccini a la crema acompañado de vegetales, perfumado de queso Parmesano

Saffron Risotto

Saffron risotto accompanied with morels and Grana Padano cheese flakes

Risotto al Afrazán

Risotto de azafrán acompañado de morillas y hojuelas de queso Grana Padano

Parmigiano Risotto

Parmigiano risotto accompanied with organic vegetables and asparagus tips

Risotto Parmigiano

Risotto Parmigiano acompañado de vegetales orgánicos y puntas de espárragos

CHICKEN & MEAT

AVES Y CARNES

Flank Steak

A tender cut of Angus beef, bathed in its juices with sweet potato puree

Arrachera

Jugoso corte de res Angus, bañado en sus jugos con puré de camote dulce

New York Strip Steak

Grilled New York strip steak wrapped in pepper leaf with port-wine-and-pepper demi-glace

New york a la parrilla envuelto en hoja santa con demi-glace de pimientos al oporto

Rib Eye

Rib eye marinated with local herbs, accompanied with chimichurri and sautéed baby potatoes over tomato carpaccio with olive oil and Himalayan salt

Rib eye marinado con hierbas locales acompañado de nuestro chimichurri, papas cambrey salteadas sobre carpaccio de tomates al olivo y sales del Himalaya

Chateaubriand (2 persons / 2 personas)

Grilled 14 Oz. Dúo Chateaubriand accompanied with béarnaise, port wine and mushroom sauces

Dúo Chateaubriand de 400 gr a la parrilla acompañado con trio de salsas bearnesa, oporto y champiñones

Cowboy Rib Eye (2 persons / 2 personas)

Accompanied with wild mushrooms, asparagus and chimichurri sauce with rustic mashed potatoes

Acompañado de hongos silvestres, vástagos de espárragos y chimichurri patagónico con puré rustico

CHICKEN & MEAT

AVES Y CARNES

Organic Pork Loin

Served with fresh truffle sauce, accompanied with burnt corn and glazed shallots with seasoned chards

Chuletón de Cerdo Orgánico

Servido con salsa de trufa fresca acompañado de elote tatemado y echalote glaseadas con acelgas aliñadas

Lamb Skewers

Grilled lamb skewers marinated in olive oil, red wine and mint, accompanied with a salad composed of feta cheese, tomatoes, onions and Kalamata olives

Brochetas de Cordero

Brocheta de cordero a la parrilla marinadas con aceite de oliva, vino tinto y menta, acompañada de ensalada de queso feta, tomates, cebollas y aceitunas kalamatas

Organic Chicken

Grilled chicken breast served with vegetable stew, potatoes confit and an oregano pomodoro sauce

Pollo Orgánico

Pechuga de pollo a la parrilla servido con estofado de vegetales, papas confitadas y salsa pomodoro con orégano

Mini Sliders Grill

Hamburger trio with select grilled meat: salmon, beef and chicken

Trío de Hamburguesas

Trío de hamburguesas con carne seleccionada a la parrilla: salmón, res y pollo



Grilled Grouper

Grilled grouper marinated with mustard seeds, olive oil, accompanied with grilled bell peppers, butter, tomato and chipotle sauce

Mero a las Brasas

Mero a las brasas marinado con semillas de mostaza, aceite de olivo acompañado en salsa de pimientos asados, mantequilla, jitomates y chile chipotle

Grilled Octopus

Grilled octopus with onion, tomato, bell pepper and pea sauce, served with baby carrots in garlic butter

Pulpo a la Parrilla

Pulpo a la parrilla con salsa de cebolla, jitomate, pimiento morrón y chícharos, con zanahoria baby a la mantequilla de ajo

Grilled Salmon

Grilled salmon marinated in oil and herbs de provence, accompanied with an olives-and-capers meuniere sauce

Salmón a la Parrilla

Filete de salmón a la parrilla marinado en aceite y hierbas provenzales acompañado de salsa meunière de alcaparras y aceitunas

Scallops

Pan-fried jumbo scallops flambéed with brandy, accompanied with a saffron-infused cream

Callo de Hacha

Callos de hacha dorados a la sartén y flambeados con brandy acompañada de una crema aromatizada con azafrán



Smoked bacon slices

Láminas de tocino ahumado

Garlic marinated mushrooms

Champiñones al ajillo

Creamed spinach

Espinacas a la crema

Fries

Papas a la francesa

Baked potatoes

Papas al horno

Rustic mashed potatoes

Puré de papas rústicos

Mac & Cheese

Macarrones con Queso

DESSERT
POSTRES

Chocolate Fondue
Fondue de Chocolate

Crème Brûlée

Fruit Popsicles
Paletas Helada de Frutas

Chocolate Truffles
Trufas de Chocolate

Banana Split

20° 87° Grill Fantasy
Fantasía 20°87° Grill

Ice Cream Truck
Camión de Helados

Mocha Smoothie Crunch
Smoothie de Moka