

ENTRADAS

APPETIZERS

Muchos Nachos

Totopos de maíz, salsa cremosa de frijol, queso cheddar, salsa mexicana, guacamole, crema ácida, arrachera, pollo o camarón

Corn chips, creamy bean sauce, cheddar cheese, Mexican sauce, guacamole, sour cream, flank steak, chicken or shrimp

Dedos de Pollo / Chicken Fingers

Salsa BBQ, papas a la francesa
BBQ sauce, French fries

Calamares Nueva Orleans New Orleans Calamari

Empanizados con panko, sazonados con cajún, mayonesa de chipotle
Breaded with panko, mixed with Cajun seasoning, chipotle mayonnaise

ENSALADAS

SALADS

Ensalada de Pollo Chicken Salad

Mezcla de lechugas, palomitas de pollo, cacahuates caramelizados, manzana, aderezo de miel-mostaza
Lettuce mix, popcorn chicken, caramelized peanuts, apple, honey-mustard dressing

Ensalada Asiática Asian Salad

     

Lechuga, zanahoria, col morada, cebolla morada, jícama, limón, nuez de la India, ajonjolí tostado, aderezo de cacahuete, salsa de soya
Lettuce, carrot, red cabbage, red onion, jicama, lime, cashew, toasted sesame seeds, peanut dressing, soy sauce

SOPAS

SOUPS

Crema de Elote Creamy Corn Soup

Crotones de ajo y queso parmesano
Garlic and parmesan cheese croutons

Sopa Casera de Pollo Homestyle Chicken Soup

Pechuga de pollo deshebrada, fideos de arroz, vegetales
Shredded chicken breast, rice noodles, vegetables

SELECCIÓN DEL CHEF*

CHEF'S SELECTION*

*Servidos con espárragos a la parrilla, papas asadas al romero, salsa de Oporto y salsa béarnaise.
Served with grilled asparagus, rosemary roasted potato, Port wine sauce, and béarnaise sauce.*

Cheese Bomb Burger

\$350 MXN

Cowboy (538 g / 19 oz)

\$2.40 MXN
por gramo / per gram

Porterhouse CAB (1,150 g / 42 oz)

\$1.90 MXN
por gramo / per gram

Cola de Langosta (450-600 g, solo en temporada) Lobster Tail (16-20 oz, only in season)

\$4.00 MXN
por gramo / per gram

**La Selección del Chef no forma parte del plan todo incluido. Precios en pesos mexicanos con impuesto incluido.
Chef's Selection is not part of the all-inclusive plan. Prices in Mexican pesos, tax included.

DELI

Burrito Vegetariano Veggie Burrito

Frijoles, arroz, pimiento morrón, cebolla, calabacín, guacamole, mayonesa de chipotle
Beans, rice, bell pepper, onion, zucchini, guacamole, chipotle mayonnaise

Croissant de Pollo y Tocino con Ensalada de Col

Chicken & Bacon Croissant with Coleslaw

Pepito

Philly Cheese Steak

Res, pimiento morrón, cebolla caramelizada, provolone gratinado, papas fritas
Beef, bell pepper, caramelized onion, provolone au gratin cheese, fries

The Big Dog

Salchicha de res, pan hecho en casa, cebolla caramelizada, ensalada de col, papas fritas
Beef sausage, homemade bun, caramelized onion, coleslaw, fries

Hamburguesa Manhattan Manhattan Beef Burger

Pan hecho en casa, queso cheddar, lechuga, cebolla caramelizada, tomate, pepinillos, papas fritas
Homemade bun, cheddar cheese, lettuce, caramelized onion, tomato, pickles, fries

Sándwich de Cerdo Pulled Pork Sandwich

Carne de cerdo horneada con salsa BBQ, pan brioche, ensalada de col, cebolla caramelizada, salsa de mango-habanero
Baked pulled pork with BBQ sauce, brioche bun, coleslaw, caramelized onion, mango-habanero sauce

PLATOS FUERTES

MAIN COURSES

Tacos Baja Baja-Style Tacos

Camarones rebozados, ensalada de col, tomate, cebolla morada, salsa de aguacate
Battered shrimp, coleslaw, tomato, red onion, avocado sauce

Fettuccine de Champiñones Mushrooms Fettuccine

Salteado con salsa cremosa y queso gorgonzola
Sauteed with creamy sauce and gorgonzola cheese

Costillas de Cerdo BBQ BBQ Pork Ribs

Cocinadas lentamente con salsa BBQ al chipotle, papa al horno, elote preparado
Slow braised with chipotle BBQ sauce, baked potato, Mexican-style corn cob

Filete New York New York Steak

A la parrilla, papa al horno, cebolla caramelizada, salsa demi-glace
Grilled, baked potato, caramelized onion, demi-glace sauce

Jambalaya Vegana Vegan Jambalaya

Arroz, tomate, cajún, pimiento morrón, zanahoria, cebolla, apio, perejil
Rice, tomato, Cajun seasoning, bell pepper, carrot, onion, celery, parsley

POSTRES

DESSERTS

Pastel de Chocolate Chocolate Cake

Pudín de Coco y Chía Coconut-Chia Pudding

Leche de coco, durazno y mango caramelizado
Coconut milk, caramelized peach and mango

Pay de Limón Key Lime Pie

Coulis de frutos rojos
Berry coulis

Pastel de Zanahoria Carrot Cake

Glaseado de queso crema
Cream cheese frosting



El consumo de carnes, aves, pescados o mariscos crudos o poco cocidos puede incrementar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos; por lo cual, el consumo de estos productos será bajo su responsabilidad. Los alimentos preparados en nuestro restaurante pueden contener trazas de leche, huevo, trigo, gluten, cacahuates y nueces. Si tiene una alergia alimentaria, por favor informe a su mesero.
Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood or shellfish may increase your risk of foodborne illness, the consumption of these products is under your own responsibility. Food prepared in our restaurant may contain traces of milk, eggs, wheat, gluten, peanuts, and tree nuts. If you have a food allergy, please notify your server.