LO FRESCO Y NATURAL

COCTELES Y CEBICHES

•De **Camarones** •De **Pescado Blanco Fresco**
•De **Pulpo** •**Mixto**
Preparados con salsa liviana de jitomate o en jugo de cítricos, con jitomate, aguacate y cebolla.

MARISCOS

Camarones Jumbo naturales (U 10)
(Orden de cinco, pelados o para pelar)

Ostiones en su concha (Orden de 6 piezas)

Navajas
Frescas, naturales. Servidas en su concha con nuestra salsa de cítricos, échalotte y cebolla de verdeo.

Almeja Chocolata (Orden de 8 mitades)
Gigantes, vivas y frescas.
(Servidas en su propia concha)

Pata de Cangrejo de Alaska
Gigante, acompañada de salsa tártara y mantequilla fundida.

PARA DEGUSTAR

Fuente de Mariscos **(Para tres personas)**
Pata de Cangrejo de Alaska, Camarones Jumbo, Navajas, Ostiones en su concha, Almejas vivas y Callo de Hacha.

CARPACCIO

De **Marlin Ahumado** (Hawaii)
De **Atún Aleta Amarilla** (Baja California)
De **Salmón** (Noruega)
De **Pulpo** (Golfo de México)
De **Ternera a la Parmesana**

SASHIMI

De **Atún Aleta Amarilla** (Baja California)
De **Salmón** (Noruega)
De **Hamachi** (Japón)
Mixto **(Para compartir)**
De Atún, Salmón, Hamachi y Camarones.

TÁRTARA

De **Atún Aleta Amarilla** (Baja California)
Con salsa de soya, cítricos, échalotte y alcaparras.

De **Salmón** (Noruega)
Con mostaza y limón en salsa de soya, alcaparras y nuestro secreto.

De **Lomo de Res**
Con cebollín, perejil, alcaparras y huevo de Codorniz.

Degustación de Tártaras **(Para compartir)**
De Atún, Salmón, Pescado Blanco Fresco y Lomo de res.

ENTRADAS CALIENTES

Empanadas c/u
•De **Carne** •De **Carne picante** •De **Pescado Blanco Fresco**
•De **Atún fresco** •De **Jamón y Queso,** con jitomate y albahaca

Camarones al Ajillo
Sazonados al guajillo, con aceite de oliva y ajo.

Cazuela de Camarones y Pulpo **(Para compartir)**
Cocidos en su propio jugo, con papas, cebollas, pimiento morrón y aceitunas, al aceite de oliva.

Cazuela de Pescado Blanco Fresco
Pescado fino y delicado, sobre estofado de cebolla, pimiento y papas al romero.

Chorizo Argentino
Elaborado en casa.
Se sirve con ensalada de lechuga y jitomate.

Queso Provoleta
Rodaja de Provolone asado a las brasas, aderezado con aceite de oliva y orégano.

SOPAS

SAZONADAS AL GUSTO, EN SU MESA

Jugo de Carne
Jugo de Atún
Clam Chowder
Bisqué de Langosta
Sopa de Pescados y Mariscos

PASTAS

ELABORADAS ARTESANALMENTE, A DIARIO, EN CASA

Fettuccine con Salsa de Ragú
Al jitomate con carne y especias, en reducción de vino blanco y verduras.

Spaghetti a la Vongole
Con Almejas, vino blanco, perejil y un toque de ajo.

Lasagna de Berenjenas
Con jitomate fresco, gratinada a los tres quesos.

Spaghetti con Frutos del Mar
En salsa de jitomate con sofrito de vegetales.

Tortelloni de Cangrejo
Relleno con Cangrejo de Alaska, cubierto con nuestra salsa blanca al Parmesano.

ENSALADAS

IDEALES PARA COMPARTIR

Argentina
Lechuga, jitomate y cebolla desflemada, con aderezo de aceite de oliva, vinagre, sal y pimienta.

Madero **(Para dos personas)**
Lechuga orgánica, espinacas, aguacate, jitomate, palmitos, champiñones y queso de Cabra, con nuestro especial aderezo francés.

Puerto
Langosta y Camarones en cama de lechugas con aguacate, aderezada en salsa de aceite de oliva, mayonesa, mostaza, sal y pimienta.

De Pulpo **(Para dos personas)**
Pulpo tierno trozado con aguacate, jitomate y cebolla, aderezados con vinagreta al orégano y perejil.

Buenos Aires
Camarones de dos tipos, suaves y crujientes, montados sobre lechugas con nuestro aderezo de aceite de oliva, limón, pimienta y mayonesa liviana de anchoas.

Fragata **(Para dos personas)**
Salmón ahumado de Noruega, hongos Portobello y queso Brie, sobre corazón de lechuga en salsa de reducción balsámica con nueces y almendras.

César
Preparada en su mesa con la receta tradicional.

Mixta
Jitomate, lechuga orgánica, aguacate, espinacas, apio y cebolla desflemada, con aceite de oliva, vinagre, sal y pimienta.

Roquefort **(Para compartir)**
Lechuga romana en cuadros con aderezo de crema Roquefort, aceite de oliva, sal y pimienta.

Jitomate y Cebolla
Rodajas de jitomate y cebolla desflemada, con aceite de oliva, vinagre balsámico, sal y pimienta.

TODOS NUESTROS PRODUCTOS PASAN POR UN ESTRICTO PROCESO DE SELECCIÓN Y PREPARACIÓN, APEGADO A LAS MÁS ALTAS NORMAS DE HIGIENE

LOS SECRETOS DE LAS BRASAS

Son **la experiencia** en cocción natural, exaltando sabores,
que se logra con la relación exacta entre intensidad de calor, altura de parrilla y tiempo.
Interviene **el rito**, reminiscencia histórica de nuestra llanura.
Es **la ocasión**, el reencuentro, gran placer, para compartir con los amigos.

CARNES PRIME NATURAL CERTIFICADA

LOGRAMOS LA MAYOR CALIDAD EN CADA CORTE PRIME, CON NUESTRO ÚNICO PROCESO DE AÑEJAMIENTO, OPTIMIZANDO ASÍ SABOR Y SUAVIDAD PARA QUE USTED LOS DISFRUTE.

Lomo (Tenderloin) El corte más suave.	7 oz/200 g 14 oz/400 g
Bife de Chorizo (Rib Eye) Tierno con sabor intenso.	14 oz/400 g
Bife Angosto (New York Steak) De gran textura y sabor.	14 oz/400 g
Arrachera (Inside Skirt) Tierna y jugosa.	14 oz/400 g
Ojo de Bife (Rib Eye Center Cut) **(Para dos personas)** Corte central del Bife de chorizo.	28 oz/800 g
Bife de Costilla Madero (Rib Eye Bone In) **(Para dos personas)** Bife de chorizo con costilla.	30 oz/900 g
Costillas de Cordero (Australia) Jugosas, montadas sobre papa martajada.	

TODOS NUESTROS CORTES SE SIRVEN CON CEBOLLAS SALTEADAS, CHILES TOREADOS Y NUESTRA SELECCIÓN DE SALSAS CASERAS.

WAGYU AMERICANO

SE SIRVEN CON HONGOS ORIENTALES, SETAS Y CEBOLLA CARAMELIZADA.

Lomo **Wagyu** (Tenderloin)	13 oz/350 g
Bife de Chorizo **Wagyu** (Rib Eye)	13 oz/350 g
Hamburguesa de **Wagyu** Con lechuga, jitomate y cebolla. Acompañada de papas soufflé.	10 oz/300 g

MAR Y TIERRA

Mar y Tierra Puerto Madero
Combinación de Langosta (Bogavante de Maine, USA) y filete Prime. Acompañado con puré de papa, cebollas salteadas y chiles toreados.

BROCHETAS

PREPARADAS CON PIMIENTO MORRÓN, CEBOLLA Y CHAMPIÑONES ACOMPAÑADAS CON TOCINO

De Lomo (Tenderloin) En medallones, la sugerimos término medio.	24 oz/700 g
De Camarones Jumbo Gigantes, en su propio jugo.	21 oz/600 g
Mar y Tierra Combinación de Camarones Gigantes y filete Prime.	22 oz/650 g

PESCADOS Y MARISCOS A LAS BRASAS

CONDIMENTADOS, O SI PREFIERE, TOTALMENTE NATURALES.

Bife de Pescado Blanco Fresco
De temporada con salsa en reducción de vino blanco, échalotte y pimienta fresca.

Bife de Atún (Baja California)
Fresco, acompañado con salsa de soya.

Salmón (Noruega)
Con un toque de sal de mar y eneldo.

Bacalao Negro (Alaska)
Pesca profunda de Alaska, salpimentado, a las brasas.

Sea Bass (Chile)
En salsa suave de soya con hongos Shiitake y espárragos.

Camarones Puerto (Orden de 5 piezas)
Tamaño Jumbo, con mantequilla y pimienta de Cayena.

Pulpo a la Parrilla (Golfo de México)
Sellado al toque de aceite de oliva, sal de mar y pimienta fresca. Se sirve con guarnición de papa.

Blanco Entero Puerto **(Una persona)** 21 oz/600 g
(Dos personas) 42 oz/1200 g
Pescado del día, salpimentado y asado a las brasas.

LANGOSTAS

BOGAVANTE DE MAINE, USA

EN NUESTRA SALSA DE SOYA Y MANTEQUILLA, CON CEBOLLA Y UN TOQUE DE AJO

Colas de Langosta Baby
Orden de tres piezas.

Cola de Langosta Jumbo
Excelente sabor y textura suave.

PARA DOS PERSONAS

Parrillada Puerto
Colas de Langosta Baby, Pata de Cangrejo de Alaska, filete de Atún, Pescado Blanco y Brocheta de Camarones Gigantes.

LOS CAPRICHOS DEL CHEF

Tirados
En corte delgado con salsa de soya a los cítricos.
•De **Pescado Blanco Fresco** •De **Atún**
•De **Salmón** •**Mixto**

Rollos de Cangrejo y Langosta **(Para compartir)**
Pulpa de Cangrejo de Alaska y Langosta de Maine, envueltos en laminas de Atún, con lluvia de échalotte, alcaparras y pimienta fresca, en emulsión de oliva y balsámico.

Ensalada de Cangrejo
Pulpa de Cangrejo de Alaska con crema de mayonesa, alcaparras, perejil y aguacate.

Atún Fuego
En cubos frescos con cebollas y pimientos, caramelizados en soya, cítricos y aceite de ajonjolí.

Pata de Cangrejo de Alaska Tempura **(Para dos)**
Gigante con ligero rebozado a la fritura liviana y crocante, con vegetales a la misma textura.

Atún Crocante
"En carnitas" con aguacate martajado, al jitomate fresco y cebolla desflemada, se sirve con tortillas.

Atún Soya-Mantequilla
En medallones, montados sobre cama de papa martajada.

Cacerola de Arroz con Mariscos
Arroz Jazmín con Jaiba, Callo de Almeja, Calamar, Camarones, Mejillones y Almejas blancas, al toque de azafrán con salsa de hierbas aromáticas.

Bacalao Negro a la Vizcaína
Fresco de Alaska, en salsa de pimientos y tomates al aceite de oliva, alcaparras, aceitunas y guindillas.

Tacos de King Crab (orden de 4)
Cangrejo de Alaska con cebollas Tempura y alcaparras, en mayonesa con salsa arrabbiata.

Tacos de Arrachera Prime (orden de 4)
Preparados con cebolla caramelizada, acompañados con guacamole y tortillas caseras.

Tacos de Rib Eye Prime (orden de 4)
Preparados con cebolla caramelizada, acompañados con guacamole y tortillas caseras.

GUARNICIONES

IDEALES PARA COMPARTIR

Papas Soufflé **(Nuestra especialidad)**
Servidas en canasta de papa.

Papa Horno
Aderezada a su gusto:
· Con crema, tocino dorado, cebollín y pimienta fresca.
· Con aceite de oliva extra virgen, sal y pimienta negra.
· A la mantequilla, sal y pimienta recién molida.

Papas a la Francesa
Puré de Papa
Vegetales a la Parrilla
Espinacas a la Crema
Espinacas con Alcachofas a la Crema
Espárragos Frescos a la Parrilla

IMPORTANTE: El consumo de carnes, pollo, pescados, mariscos y huevo, crudos o poco cocidos puede incrementar el riesgo de intoxicación alimentaria, especialmente bajo ciertas condiciones médicas. Por favor avísenos si alguien de su grupo tiene alguna alergia.

TODOS NUESTROS PRECIOS INCLUYEN EL I.V.A.