



ENTRADAS/ APPETIZERS

Agua Chile de Camarón

Algas marinas, aguacate, aceite de cilantro y brotes

Sea Scallop Aguachile

Seaweed, avocado, coriander oil and sprouts

\$120.00

Ensalada de Lechugas

Tocino, queso parmesano, aderezo Cesar

Mixed Lettuce Salad

Bacon, parmesan cheese, Caesar dressing

\$ 110.00

Sopa del día

La elección del Chef

Soup of day

Our Chef's selection

\$ 90.00



PLATOS FUERTES/ MAIN COURSES

Pesca del Día

Vegetales verdes y mantequilla de cítricos

Catch of the Day

Green vegetables and citrus butter

\$ 200.00

Corte Fino Black Angus

Hongo con epazote, salsa de chile pasilla ahumado

Black Angus Beef

Epazote mushrooms, smoked pasilla chili sauce

\$ 350.00

Pasta

Tomates cherry, alcachofas, aceitunas y alcaparras, vinagreta de Jerez

Pasta

Cherry tomatoes, artichokes, olives, capers, sherry Vinaigrette

\$ 140.00

Hamburguesa Steinbecks

Tomate rostizado, cebolla morada asada, lechuga y tocino

Steinbecks Hamburger

Roasted tomato, grilled onion, lettuce and bacon

\$ 165.00

Club Sandwich

Tomate, lechuga, tocino, queso manchego, jamon, mayonesa

Club Sandwich

Tomato, lettuce, bacon, manchego cheese, ham mayonnaise

\$ 150.00

POSTRES/DESSERTS

Crème Brulée

\$ 65.00

Helados/Ice Cream

\$ 65.00