



ENTRADAS

QUESO BRIE AL HORNO

Salteado de frutos secos y Sauvignon Blanc.

GRAVLAX DE SALMÓN

Trozos de salmón fresco con aderezo de eneldo, crema agria, ralladura de limón real, pepinos encurtidos y naranja.

ATÚN SELLADO

Costra de nuez de macadamia, jengibre, salicornias y salsa de soya con yuzu.

CHICHARRÓN DE RIB EYE

Servido con guacamole, tortillas, salsa de tomatillo y chiles toreados.

CARPACCIO DE RES

Jugo de limón, alcaparras fritas, queso Parmesano, aceite de olivo y portobello confitado.

EMPANADA DE RES

Salsa chimichurri de tomate.

MAC & CHEESE CON LANGOSTA

Macarrones con tres quesos, langosta salteada y trocitos de langosta capeados.

ENSALADAS

ENSALADA DE BETABEL ARCOIRIS

Betabel baby, supremas de naranja, limón y aderezo de queso de cabra.

ENSALADA DE ENDIVIAS Y PERAS

Queso Roquefort, nueces de la India garapiñadas y peras horneadas al carbón.

MEZCLA DE TOMATES

Heirloom, cherry, kumato, gelée, frutos rojos, queso Burrata y vinagreta de cítricos.

ENSALADA ICEBERG

Jitomate, cebolla, tocino y aderezo de queso azul.

SOPAS

SOPA DE VERDURAS ORGÁNICAS

Espárragos, zanahoria baby, calabaza estrella y crocante de quínoa.

SOPA DE MARISCOS

Hinojo con espuma de cítricos.

SOPA DEL DÍA

PASTA Y ARROZ

RISOTTO CON TUÉTANO

Preparado con vino tinto, queso Parmesano, verduras tatemadas y tuétano a la parrilla.

TAGLIATELLE FRUTTI DI MARE AFFUMICATO

Ajo, vino blanco, salsa de tomates, mejillones, calamares, almejas y camarones ahumados.

MAR, TIERRA Y CARNE

MAR Y TIERRA

Cola de langosta caribeña y filete de res.

ATÚN A LA PARRILLA

Ensalada asiática.

SALMÓN 220 G

Limón, ajo y eneldo.

PESCA DEL DÍA

Aceite de limón real y cajún.

POLLO ORGÁNICO A LA CACEROLA

Ajo, romero, limón, papas y zanahorias rostizadas.

LANGOSTA BOGAVANTE

COLA DE LANGOSTA



TIERRA Y FUEGO

PETIT FILET 225 G

FILET MIGNON 450 G

NEW YORK STRIP 340 G

NEW YORK STRIP 500 G

RIB EYE 340 G

TAPA DE RIB EYE 340 G

OJO DE RIB EYE 340 G

ENTRAÑA 340 G

Un corte especial que tiene gran sabor por su marmoleo.

COWBOY STEAK 630 G

Rib eye con hueso acompañado de mantequilla de tuétano y ajo.

ESPECIALES QUINTO

PORTERHOUSE 1150 G

PANCETA CON PARMENTIER

Puré de papa, queso Parmesano, y salsa de pimienta.

SHORT RIB BRASEADO

Cerveza obscura, acompañado de hongos y cebollitas cambrey.

PETIT TERES MAJOR WELLINGTON 340 G

Suave corte de res en pasta de hojaldre, relleno de un duxelle de hongos.

SALSAS

PIMIENTA VERDE · VINO TINTO

MOSTAZA ANTIGUA · CHIMICHURRI CON TOMATE DESHIDRATADO · MANTEQUILLA DE CHILES Y HIERBAS · MERMELADA DE ECHALOTE Y MENTA · BEARNESA · SALSA DE SOYA Y ESPECIAS.

TODOS NUESTROS CORTES SON USDA HIGH CHOICE E INCLUYEN UNA SALSA DE SU ELECCIÓN

GUARNICIONES

VEGETALES A LAS BRASAS

ESPÁRRAGOS CON QUESO COTIJA

PURÉ DE CAMOTE Y ZANAHORIA A LAS BRASAS

PURÉ DE PAPA

PAPA AL HORNO CON QUESO DE CABRA, TOCINO Y CEBOLLÍN

PAPAS SARATOGA

CHAMPIÑONES AL ROMERO

ESPINACAS A LA CREMA CON QUESO FETA

PAPA AL GRATÍN

CREMOSO DE ELOTE A LA PARRILLA Y JALAPEÑOS