



ENTRADAS FRIAS

CARPACCIO DE SALMON AHUMADO .160g **\$297**

El clasico preparado en su mesa

LAMINADO DE PULPO RASURADO .160g **\$297**

Rodajas de exquisito pulpo, aguacate y jitomate

AGUACHILE DE CAMARON .250g **\$275**

Con camarón fresco, cebolla Pepino y el toque del chef

TOSTADAS MEET (ATUN) 3 PZS **\$275**

Laminas de atun sellado, aderezo De aguacate y balsamico

SASHIMI MIXTO (SALMON, ATUN, CAMARON) .250g **\$395**

Corte grueso de atun, salmon Y camarón con salsa ponzu

TARTARA DE ATUN .250g **\$290**

Dados de atun fresco, ponzu Y chips de platano

TARTARA DE ATUN .250g **\$290**

Dados de atun fresco, ponzu Y chips de platano

ENTRADAS CALIENTES

CHICHARRON DE RIB EYE .400g **\$550**

Delicioso ribeye marinado Y crujiente servido con guacamole

CARNITAS DE ATUN .250g **\$330**

Fresco lomo de atun con Guacamole y salsa bandera

PULPO MEET .250g **\$440**

A las brasas servido Con papas y arugula

EMPANADAS 1 PZ **\$86**

Carne, espinaca, elote y queso

CHISTORRA CON QUESO .290g **\$192**



TACOS

TACOS DE LENGUA 6PZ **\$296**

*Deliciosa lengua rebanada
Cebolla y cilantro*

TACOS DE RIB EYE 6 PZ **\$390**

Con cebolla y cilantro

TACOS GOBERNADOR 3 PZS **\$352**

Tortilla de harina, camaron y queso

TACOS DEL CHINO 3 PZS **\$330**

*Chorizo, arrachera y chicharron
Con cebolla y cilantro*

TACOS DE BIRRIA DE MARLYN 3 PZS **\$290**

*Marlyn cocinado en salsa de 3
chiles servido con un shot de
Caldo de camaron*

QUESOS

PROBOLETA .200g **\$190**

*A la parrilla con jitomate oregano
Y aceite de oliva*

PANELA ASADO .200g **\$190**

*Panela a la plancha con guacamole,
lechugas frescas y jitomate*

TABLA DE QUESOS .200g **\$385**

Gouda, brie, cabra cenizo y camembert

TABLA DE JAMON SERRANO .100g **\$385**

Pan tomate, uvas melon y queso gouda

SOPAS

JUGO DE CARNE CLASICO .300ml **\$130**

*Jugo de carne con aceite de oliva,
jerez, limon preparado en su mesa*

CAMARON .300ml **\$160**

OSTION .300ml **\$150**

CONSOME DE POLLO .300ml **\$130**

Arroz, verdura y pechuga de pollo

CREMA O SOPA DEL DIA .300ml **\$180**

ENSALADAS

ENSALADA CESAR PREPARADA EN LA MESA

*Fresca lechuga orejona con queso
parmesano y aderezo Cesar preparada
en su mesa*

CLASICA **\$190**

CAMARON **\$255**

POLLO **\$235**



ENSALADA DE FRESA \$210

*Espinaca, mezcla de lechugas, fresa, almendra, nuez, queso cabra
Y vinagreta de jamaica*

ENSALADA MEET \$230

*Frescas lechugas, mango, arandanos, almendra, aderezo de mango
Y pechuga de pollo crujiente*

ENSALADA DEL CHEF \$210

*Lechuga francesa, col morada, zanahoria, manzana, pepino, aderezo de miel y mostaza
Y ajonjolí garapiñado*

PASTA

FETUCCINI AL VODKA CON SALMON .200g \$320

*En salsa rosa con cubos de salmon
Y alcaparras*

LINGUINI A LA BOLOGNESE .200g \$280

Ragu de res al vino con parmesano

AGLI OLIO CON CAMARON Y CALAMAR .200g \$297

*Aceite de oliva, ajo, camaron y aros
De calamar con perejil fresco*

AVES

PECHUGA NAPO EN SALSA DE PIMIENTO AMARILLO \$290

*Pechuga rellena de jamon serrano
Y queso, crema de pimiento amarillo
Pure de papa y espinaca*

POLLO AL GRILL MARINADO EN SALSA DE CILANTRO \$290

*Medio pollo marinado en salsa de Cilantro acompañado de
Ensalada de lechuga y jitomate*

PESCADOS Y MARISCOS

**CAMARONES AL GUSTO .250g \$580
DIABLA, MOJO, AJILLO
Y EMPANIZADOS**

Acompañados de arroz o ensalada

TRONCO DE ATUN .250g \$370

*Sellado con pimienta, salsa de pimiento
Verde y espinaca salteada*

SALMON AL GUSTO .250g \$390

A la plancha, alcaparrado o salsa de citricos



GRILL

ARRACHERA .300g	\$473
FILETE DE RES .300g	\$539
NEW YORK .350g	\$429
RIB EYE .350g	\$627
PICAÑA .350g	\$495

PORTER HOUSE .400g	\$727
TOMAHAWK 1 Kg	\$2,519
RIB EYE 1 Kg	\$2,310
FILETE DE RES 1 Kg	\$1,452
PICAÑA 1 Kg	\$1,292

Todos nuestros cortes van servidos con cebolla cambray, chiles toreados y cebolla encurtida

ACOMPAÑAMIENTOS

PAPA A LA FRANCESA	\$110
PURE DE PAPA	\$110
ARROZ	\$90
CHILES TOREADOS	\$35

ESPINACAS A LA CREMA	\$110
VERDURAS AL GRILL	\$125
ESPARRAGO GRATINADO	\$220

POSTRES

CREPAS CAJETA 4 PZS	\$235
CREPAS SUZETTE 4 PZS	\$235
BLINTZES DE FRUTOS ROJOS 4 PZS	\$265
FRESAS JUBILLE .250g	\$235
FRESAS ROMANOF .250g	\$235

PERAS AL VINO TINTO CON HELADO	\$195
ESPARRAGO GRATINADO	\$220
ATE CON QUESO .200g	\$180
PASTEL DE LA CASA	\$110