

Grill Night

Welcome · Bienvenida

ARGENTINIAN CHORIZO PANINI · CHORIPANINI

Col slaw with aji tartar mayo, chimichurri, tomato, mozzarella cheese
Ensalada de col con tártara de ají amarillo, chimichurri, tomate, queso mozzarella

Soups & Salads · Sopas y Ensaladas

BLUE CHEESE & PEARS SALAD · ENSALADA DE GORGONZOLA

Rucula, mix green, apple vinaigrette, nuts
Arugúla, mezcla de lechugas, vinagreta de manzana, nueces, pera

RANCHO SALAD · ENSALADA RANCHO

Ricota cheese, artichoke, fig, candy pepita, chili vinaigrette
Requesón, alcachofa, higo, pepita caramelizada, vinagreta de chile

SMOKE CORN SOUP · SOPA DE ELOTES AHUMADOS

Chili oil, zucchini tempura, cilantro
Aceite de chile, calabacitas tempura, cilantro

TORTILLA SOUP · SOPA DE TORTILLA

Panela cheese, crispy tortilla, sour cream, avocado
Queso panela, tortilla frita, crema acida, aguacate

Main Course · Principales

SEA BASS WITH LEMON AND BUTTER SAUCE · CABRILLA EN SALSA DE MANTEQUILLA Y LIMÓN

KIMCHE ACHIOTE PRAWNS · CAMARONES AL KIMCHI ACHIOTE

CUSCO HALF CHICKEN · MEDIO POLLO ESTILO CUSCO

BEEF TENDERLOIN WITH CHIMICHURRI · FILETE DE RES CON CHIMICHURRI

LAMB RACK WITH MINT CHIMICHURRI · RACK DE CORDERO CON CHIMIMENTA

KABAYAKI PORK BELLY · PORK BELLY KABAYAKY

SKIRT STEAK TACOS · TACOS DE ARRACHERA MARINADA

Sides · Guarniciones

COUS COUS & APPLE SALAD · ENSALADA DE COUS COUS Y MANZANA

TRUFFLE FRIES · PAPAS TRUFA

GRILLED VEGETABLES · VEGETALES A LA PARRILLA

Dessert · Pastre

Dessert Trilogies: Pastry Chef's Choice

Trilogía de Postres: Elección del chef

*In compliance with Mexican regulations regarding raw ingredients, these menu selections are served at the customer's desire.

*En cumplimiento con normas de salubridad referentes a ingredientes crudos, se sirve el platillo bajo riesgo del consumidor