



SOPA DEL DIA/SOUP OF THE DAY M/P

ENSALADA DE PERA Y QUESO DE CABRA* 10

*LECHUGAS MIXTAS, PERAS, ARANDANOS DESHIDRATADOS, QUESO DE CABRA, NUECES
CAMELIZADOS MIXED GREENS, PEARS, DRIED CRANBERRIS, GOAT CHEESE, CAMELIZED WALNUTS*

ENSALADA DEL HUERTO* 7

*LECHUGAS MIXTAS, TOMATES, PEPINOS, PIMIENTOS ROJOS ASADOS, VINAGRETA DE LA CASA
MIXED GREENS, CHERRY TOMATOES, CUCUMBERS, ROASTED RED PEPPERS, HOUSE VINAIGRETTE*

ACEITUNAS Y PAN 5

*SURTIDO DE ACEITUNAS ESPAÑOLAS RELLENAS, PIMENTON AHUMADO & ALMENDRAS TOSTADAS
MIXED SPANISH STUFFED OLIVES, SMOKED PAPRIKA & TOASTED ALMONDS*

GOUDA Y GUAYABA 7

*BOLITAS DE QUESO GOUDA EMPANADAS, "GASTRIQUE" DE DULCE DE GUAYABA
GOUDA CHEESE BALLS, GUAVA GASTRIQUE*

BUÑUELOS DE BACALAO 7

*BACALAO SALADO, PAPAS RUSSET, PANKO, "ESCABECHE DE TOMATITOS"
SALTED COD FRITTERS, RUSSET POTATOES, "CHERRY TOMATO ESCABECHE"*

DATILES, JAMÓN Y QUESO* 10

*DATILES MEDJOL, JAMON SERRANO, QUESO DE CABRA, LECHUGAS MIXTAS
MEDJOL DATES, SERRANO HAM, GOAT CHEESE, MIXED GREEN SALAD*

ESCARGOTS A LA BOURGUIGNONNE 9/15

*JEREZ FINO, CHARDONNAY DE LA CASA, AJO ASADO, PEREJIL FRESCO & MANTEQUILLA
FINE SHERRY WINE, HOUSE CHARDONNAY, ROASTED GARLIC, FRESH PARSLEY & BUTTER 1/2 OR 1 DZ*

CHORIZOS PARRILLEROS 7

**TODOS NUESTROS PLATOS SE PREPARAN AL MOMENTO, PARA UN SERVICIO MAS RAPIDO EL CHEF SUGIERE
QUE LOS PLATOS PRINCIPALES SEAN ORDENADOS JUNTO A LOS APERITIVOS.**

DE LA PARRILLA/FROM THE GRILL

OJO DE BIFE ANGUS/ANGUS RIBEYE 12oz*	25
BIFE DE CHORIZO ANGUS/ANGUS NEW YORK STRIPLOIN 12oz*	24
BIFE DE LOMO ANGUS/ANGUS BEEF TENDERLOIN 8oz*	26
BIFE DE ENTRAÑA ANGUS/ANGUS SKIRT STEAK 8oz/16oz*	16/29
LOMO DE CERDO/PORK TENDERLOIN 8oz*	14
HAMBURGUESA Y PAPAS FRITAS DE LA CASA/HOUSE BURGER AND FRIES*	10
PARRILLADA VACAS GAUCHAS 20/40oz*	30/55
MEDIO POLLO NATURAL DESHUESADO/HALF BONELESS NATURAL CHICKEN*	18
GALLINITA ASADA EN SUS JUGOS/GRILLED CORNISH HEN*	18
FILETE DE ATUN YELLOWFIN/YELLOWFIN TUNA FILET*	24
SUPLEMENTOS/SUPPLEMENTS*: 2.5	
QUESO DE CABRA/GOAT CHEESE "DEMI GLACE" DE LA CASA/HOUSE DEMI GLACE	
CEBOLLAS CAMELIZADAS EN OPORTO/ PORT WINE CAMELIZED ONIONS	
PLATOS PRINCIPALES INCLUYEN UN ACOMPAÑANTE/MAIN DISHES INCLUDE ONE SIDE DISH	
ARROZ MAMPOSTEAO*	4
AMARILLOS/RIPE PLANTAINS*	4
ARROZ Y HABICHUELAS/RICE AND BEANS*	4
ENSALADA MIXTA/MIXED GREENS SALAD*	4
PAPAS FRITAS DE LA CASA/HOME MADE CURLY FRIES*	4
PAPAS A LA PARRILLA/GRILLED POTATOES*	4
VEGETALES DEL DÍA/VEGETABLES OF THE DAY*	6
YUCA FRITA/CASSAVA FRIES*	4

*GLUTEN FREE

PARA PODER SERVIRLE MEJOR FAVOR DE INDICAR SOBRE CUALQUIER ALERGIA ANTES DE ORDENAR
IN ORDER TO PROVIDE A BETTER SERVICE PLEASE INFORM US OF ANY ALLERGIES BEFORE ORDERING