



APERITIVOS

Parillada \$12.99
Churrasco, pollo, chorizo español servido con salsa chimichurri.

Chorizo al vino \$9.95
Servido con rodajas de pan crujientes.

Dip de camarones rostizados \$12.99
Servido con chips de viandas.

Croquetas de maduros \$6.95
Chorizo y queso feta servido con alioli cítrico.

Bolitas de queso \$7.99
Gouda ahumado servido con salsa de guayaba.

Croquetas de habichuela \$5.95
Servidas sobre salsa criolla.

ENSALADA

Ensalada rostizada \$7.99
Hojas de lechuga romana a la parrilla, parmesano reggiano rallado, crutones de yuca, grape tomatoes rostizados, cebolla encurtida y vinagreta hecha en casa.

Puedes añadir pollo (4oz) \$3.00
churrasco (4oz) \$9.00
camarones (6) \$8.00

SOPAS

Sopa del día
(6oz) \$4.95
(10oz) \$7.99

PARA VEGANOS

Steak de coliflor \$17.95
Sobre una cama de hummus y salsa fría acompañado de chips de vianda.

Paella vegetariana \$16.95
(Aprox. para 2 personas) Caldo de vegetales, brócoli, squash, espárragos, grape tomatoes.

Tacos de coliflor (2) \$12.95

ROTÍZ

Bar & Rest

PLATOS PRINCIPALES

DE LA TIERRA

Chuleta de cordero \$24.99
Servido en salsa de menta hecha en casa sobre papas salteadas.

Filete mignon Angus \$34.95
(8oz) Al tinto servido con rostizado de calabaza.

Churrasco \$28.99
Servido en salsa de vino reducida acompañado de vegetales salteados.

DEL CORRAL

Pechuga rellena \$17.99
De apio y chorizo servida en salsa bechamel.

Pato braseado \$25.99
Sobre mampo couscous.

DEL MAR

Halibut \$29.98
(8oz) A la beurre blanc.

Mahi Mahi \$24.95
(8oz) Sobre encurtido de gandules.

Salmón \$20.95
(8oz) Mediterráneo con kalamatas, queso feta, grapes tomates, cebolla y albahaca.

Mar y Tierra \$33.99
Rib eye Angus (10oz) y rostizado de camarones o pulpo.

Risotto Marinera \$21.95
(Aprox. para 2 personas)
Camarones, mejillones, almejas, calamares, pulpo.

Paella Valenciana \$18.95
(Aprox. para 2 personas) Pollo, embutidos, conejo.

PASTA A LA ROTÍZ

Gnocchi en bechamel \$10.95

Puedes añadir

Pollo (4oz) \$3.00

Churrasco (4oz) \$9.00

Camarones (6) \$8.00

Tostones (4) \$3.00

Arroz mamposteo (6oz) \$3.95

Papas rojas rostizadas (6oz) \$3.00

Majado del día (6oz) \$4.95

Vegetales salteados (6oz) \$4.95

ACOMPAÑANTES

POSTRES

Cremé brulé \$6.00

Tarta de pecans \$10.00
Servido con mantecado y caramelo salado.



FRAPPÉ \$6.00

- Fresa
- Piña
- Parcha
- Mangó
- Limón
- Piña colada

JUGOS \$4.00

- Parcha
- Toronja rosada
- China

AGUAS

- Dasani \$1.50
- Fiji \$2.50

REFRESCOS

- Coca cola \$1.50
- Diet coke \$1.50
- Sprite \$1.50
- Sprite zero \$1.50
- Canada dry \$1.75

AGUAS CARBONATADAS

- Perrier \$3.00
- Fever-tree(tonic water) \$3.50
- Fever-tree(ginger ale) \$3.50
- Fever-tree(tonic water light) \$3.50
- Fever-tree(club soda) \$3.50
- Ginger beer \$3.50

MOJITOS SIN \$4.00 ALCOHOL

- Coco
- Parcha
- Fresa
- Kiwi
- Piña

CARTA DE VINOS

VINOS POR COPA

Beringer, Main & Vine, California (variedad)	\$6
Riscal, Tempranillo, Castilla y León, España.....	\$6

VINOS ESPUMOSOS

Luca Paretti, Prosecco, Treviso, Italia.....	\$26
Raventós De Nit, Conca del Riu Anoia, España.....	\$45
Moët Chandon, Rosé, Impérial, Champagne, Francia.....	\$110

VINOS BLANCOS

Matua, Sauvignon Blanc, Marlborough, Nueva Zelanda.....	\$27
Cavit, Pinot Grigio, Delle Venezie, Italia	\$22
Martín Códax, Albariño, Rías Baixas, España.....	\$30
Poet's Leap, Riesling, Columbia Valley, Washington.....	\$40
Artesa, Chardonnay, California.....	\$55

VINOS TINTOS

Morgan, Twelve Clones, Pinot Noir, California.....	\$59
Macho Man, Monastrell, Jumilla, España.....	\$51
Enemigo Mío, Garnacha, Jumilla, España.....	\$34
Ontañón, Reserva, Tempranillo, Rioja, España.....	\$26
Marqués de Riscal, Gran Reserva, Tempranillo, Rioja, España.....	\$70
Paco García, Beautiful Things, Tempranillo, Rioja, España.....	\$75
Teófilo Reyes, Crianza, Tempranillo, Ribera del Duero, España.....	\$40
Valduero, Reserva, Tempranillo, Ribera del Duero, España.....	\$70
Mauro, Cosecha, Castilla y León, España.....	\$72
San Román, Tempranillo, Toro, España.....	\$70
Pintia, Tempranillo, Toro, España.....	\$80
Beringer, Knights Valley, Cabernet Sauvignon, California.....	\$60
Stags' Leap, Cabernet Sauvignon, Napa Valley, California.....	\$95
Nine Hats, Red Blend, Columbia Valley, Washington.....	\$40
Trivento, Golden Reserve, Malbec, Mendoza, Argentina.....	\$37



\$4.00



\$3.00



\$3.00



\$8.00



\$3.00



Corona
\$3.00

Corona
Extra

330 ml

IMPORTED
BEER

LA
CERVEZA
MAS
FINA

Brewed in Mexico by / Brasee au Mexique par
CERVEceria MODELO, S. DE R. L. DE CV

REG. U.S.A. No. 7417 "B"



GUINNESS
\$4.00

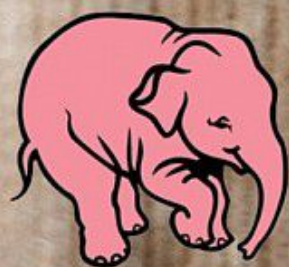
Modelo

Negra

\$3.00



\$3.00



DELIRIUM
\$8.00



\$3.00

ROTIZ
Bar & Rest