

MENU



Bar & Grill

Aperitivos

Bocados de bistec y salmón.....\$16

Dos brochetas de bistec y trocitos de salmón, sazonado. Acompañadas champiñones, y bañadas en salsa holandesa.

Tacos Birria.....\$16

Tortillas de maíz. Rellenas de carne desmechada. Servidas con su consome auténtico.

Carpaccio.....\$14

Su elección de res o caracol, servida con vinagreta mezclada, queso parmesano añejo, cebollas rojas crujientes, alcaparras y aguacate.

Takoyaki de pulpo.....\$13

Tempura frita con pulpo en cubos, apio, zanahoria, cebolla, ajo y cilantro. Cubierta con una sabrosa salsa takoyaki. **estacional.**

¡¡¡Ceviche del día!!.....\$15

Una vibrante y sabrosa celebración del mar mezclada con jugo de limón picante, cebolla rojo rujiente, pimientos dulces, tomate cortado en cubitos y un toque de cilantro.

Cebolla flores scientes.....\$7

Cebolla jumbo frito, sazonados especialmente a la perfección.

Tostada de queso y ajo.....\$6

Una mezcla de quesos, ajo y especias. Horneada sobre un pan plano suave y preparada en mantequilla.

Alas de pollo.....\$13

450 g de deliciosas alitas fritas. Disponibles en una variedad de sabores para satisfacer cualquier antojo. Ajo parmesano, Mango mutton de pimienta, Búfalo, Sal y pimienta, Barbacoa o mermelada de naranja.

Calamari al Diavolo.....\$13

Aros de calamare fritos en aceite de oliva, cebolla, ajo y pimientos. Cubiertos con una reducción de tomate picante.

Agregue papas fritas a cualquier anterior.....\$4

Para compartir...

Nachos Supremos.....\$11

Un plato de nachos repleto de frijoles con chili, quesos picantes, guacamole y pico de gallo.

Platters frito.....\$20

Palitos de mozzarella, alitas de pollo, aros de cebolla, camarones tempura gigantes, calamares fritos y salsas.

tablero de culinaria.....\$26

Una combinación de mariscos, carnes y quesos acompañada de focaccia de romero, crutones, nueces confitadas, uvas, chutney y una crema de rábano picante con eneldo.

Ensaladas

César De Pollo Clásico.....\$17

Una deliciosa combinación de lechuga romana crujiente, crotones crujientes, sabroso queso parmesano, pollo a la parrilla a la perfección y nuestro cremoso aderezo para ensalada César.

Ensalada del chef.....\$17

Mezcla de lechugas frescas, tomates, maíz dulce, pimientos verdes, huevo, aguacate, tocino, pollo a la parrilla y aderezo de mostaza y miel del Chef Darwin. Agregue camaron..... \$4.00 adicionales.

Ensalada De Atún.....\$14

Una refrescante mezcla de atún, verduras crujientes y una vinagreta ligera y saludable de vino tinto mezclado con aceite de oliva. Servido frío.

Ensalada griega.....\$14

Una vibrante mezcla de pepinos crujientes, tomates jugosos, cebollas rojas con un toque ácido, pimientos verdes, aceitunas rojas en salmuera y sandía. Cubierta en una reducción de vinagre balsámico y queso feta.

Tazón de arroz teriyaki.....\$17

Un tazón de arroz blanco al vapor, pollo salteado en una salsa teriyaki agridulce y verduras salteadas. Decorado con semillas de sésamo y cebolla verde en rodajas.

Tazón de arroz caribeño.....\$17

Los sabores caribeños más intensos incluyen camarones jumbo sobre una cama de arroz sazonado, pimientos, maíz y frijoles negros. Cubiertos con piña, aguacate, limón, hierbas frescas y la fabulosa salsa caribeña de Foster.

Hamburguesas y tacos...

Hamburguesa

de Angus a la parrilla.....\$13

Angus USDA de 8 oz en pan recién horneado. Queso americano clásico, lechuga y tomate. Decorada con pepinillos y nuestra salsa casera. Servida con papas fritas y salsa gravy.

Hamburguesa extra.....\$6

Añade estos ingredientes...

Champiñones, cebolla salteada, Jalapeños, pimientos de banana o aguacate.....añadir \$1.00 ea.

Queso suizo, mozzarella,

tocino o guacamole.....añadir \$1.75 ea.

Randy's

Hamburguesa de Polaco.....\$13

Hamburguesa de 8 oz de carne de cerdo y res recién molida y sazonada, servida en un pan brioche suave. Cubierta con chucrut, pepinillos y salsa holandesa cremosa. Acompañada de papas fritas y salsa gravy.

tacos de pescado.....\$13

Filete del día, frío o a la parrilla, aguacate, ensalada de repollo, cilantro, limón y alioli de chipotle. Servido en tortillas de maíz.Total tres.

¡Sopa del día!.

Pregunte a su mesera/o para obtener más detalles y precios.

Pequeño or Grande

Pasta

Fettuccini Alfredo.....\$12

Finas cintas de fettuccini bañadas en una lujosa y cremosa salsa de parmesano y mantequilla.

Penne al Pesto.....\$12

Pasta penne tierna bañada en un vibrante pesto de albahaca casero, enriquecido con parmesano y un chorrito de aceite de oliva.

Añadir a las variedades de pasta anteriores

Pollo - \$4.....Camarones - \$8

Espaguetis a la boloñesa.....\$12

Unos espaguetis al dente abundantes y sabrosos, servidos con una rica salsa de carne y tomate cocinada a fuego lento, hierbas aromáticas y una pizca de queso parmesano.

Seafood

Mariscos vienen acompañados de puré de papas y verduras salteadas.

Se puede sustituir por arroz, papas asadas o papas rellenas doble asadas.

Camarones jumbo.....\$20

Camarones jugosos y frescos del mar, asados a la perfección. A elegir entre al ajillo, fritos o al estilo scampi. Salsa roja o Frandiablo.

Langosta Thermidor.....\$26

Una succulenta langosta entera en una salsa rica y cremosa, cubierta con queso fundido para una experiencia exquisita.

¡¡La pesca del día!!

Deléitese con lo mejor del océano: un filete de pescado local perfectamente asado. Ligero, sabroso y siempre cambiante. Consulte a su camarero para obtener más información y conocer el precio.

Pulpo a la parrilla (de temporada)

Precios de mercado. Pulpo tierno y ahumado, asado a la perfección y bañado en chimichurri vibrante. Un plato audaz de inspiración costera.

Entrantes

Marsala vienen acompañados de puré de papas y verduras salteadas.

Se puede sustituir por arroz, papas asadas o papas rellenas doble asadas.

Pollo Marsala.....\$17

Pechugas de pollo tiernas, ligeramente enharinadas y salteadas con champiñones y salsa Alfredo o de vino tinto a elección.

Costillas de cerdo a la barbacoa

Costillas de cerdo tiernas y jugosas, cocinadas a fuego lento a la perfección. Acompañadas de nuestras salsas especiales, ensalada de coleslaw cremosa y papas fritas.

Media costillas: \$20 o Costillas completa: \$32

Elegir azúcar de arce moreno, piña con chipotle, dulce yahumado, mango con jengibre, curry de coco.

Sustituir aros de cebolla o papas

fritas de camote.....\$4

Plato principal

Platos principales vienen acompañados de puré de papas y verduras salteadas.

Se puede sustituir por arroz, papas asadas o papas rellenas doble asadas.

Churrasco.....\$22

Filete de falda jugoso, asado a la parrilla y sazonado a la perfección. Y cubierto con una vibrante salsa chimichurri repleta de hierbas. Audaz, picante y lleno de sabor.

New York Strip

Un corte premium del lomo corto, con un intenso sabor a carne de res. Asado a su gusto.

10 oz - \$34

12 oz - \$38

Filete Mignon.....\$22

Tierno, mantecoso y que se deshace en la boca, nuestro filete mignon premium de 225-gram (8 oz) está sazonado por expertos y sellado a la perfección.

Rib Eye

Jugoso, tierno y con una veta de grasa abundante, nuestro chuletón se asa a la perfección para un sabor intenso en cada bocado. Un verdadero clásico para los amantes de la carne.

12 oz - \$36

14 oz - \$40

Matthew's marisco y carne\$28

Una exquisita combinación de tierra y mar: tierno y jugoso filete a la parrilla junto a una langosta succulenta y mantecosa. Lo mejor de ambos mundos.

Añadir camarones jumbo.....\$4

Para los amantes de los dulces...

Visite nuestra vitrina de panadería para descubrir delicias recién hechas. Pregunte a su mesera/o para más detalles.

Bebidas

Agua sin gas o con gas.....\$1.5.

Refrescos.....\$2

Cafe\$2.5

Selección de Tés.....\$2

¡Jugos del día!.....\$5

Smoothies.....\$7

(Pregunta para sabores, elige base de leche o jugo)

Vino de la casa Rojo o Blanco (6 oz).....\$6

También ofrecemos cafés especiales, chai y kombucha bajo pedido.