

MENU



Bar & Grill

Aperitivos

Bocados de bistec y salmón.....\$17

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

Tacos Birria.....\$16

Tortillas de maíz. Rellenaa de carne desmechada. Servidas con su consome autentico.

¡¡¡Ceviche del día!!.....\$16

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.

Alas de pollo.....\$16

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.

Carpaccio.....\$15

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

Takoyaki de pulpo.....\$14

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

Calamari al Diavolo.....\$14

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

Jumbo Jalapeño Poppers.....\$10

Jalapeño gigantes frito con un sabrosa relleno y salsa ahomada de chipotle alioli.

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

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

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.....\$21

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

Ensaladas

Ensalada del chef.....\$20

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..... \$5.00 adicionales.

Ensalada de Taco.....\$20

Lechuga romana fresca, tomate, maiz, pimientos morrones, tortillas crujientes, y jalapeños. Mezclado con nuestra salsa baja lima casera. Servidos con su election de pollo o camarones a la parilla.

César De Pollo Clásico.....\$18

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.

Tazón de arroz teriyaki.....\$18

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.

Hamburguesas y tacos...

Taquitos de Pollo Al buffalo.....\$17

Tortillas de harina crujientes rellanas con pollo buffalo picante, queso crema, pimientos, queso cheddar y salsa ranch de jalapeños. Servidas con papas fritas y salsa gravy.

Hamburguesa

de Angus a la parrilla.....\$14

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.....\$7

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.....\$14

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.....\$14

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

Envoltura de Pollo.....\$14

Polla asado, lechuga crujiente, tomate, cebolla, pimientos y queso rallado envuelto en tortilla de harina. Opciones de aderezo: Cesar, Chipotle o buffalo ranch.

¡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 - \$9

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.....\$21

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.....\$27

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. Liger, 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.....\$18

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

Entrantes cont....

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.....\$23

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 (12 oz).....\$39

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

Filete Mignon.....\$23

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

Rib Eye (12 oz).....\$37

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.

Matthew’s marisco y carne\$30

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.....\$5

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 case Rojo o Blanco (6 oz).....\$6

También ofrecemos cafés especiales, chai y kombucha bajo pedido.