

Sopas y ensaladas

BISQUE DE CAMARÓN (237 mL) \$260
Delicioso bisque servido con crotones y unas gotas de aceite de chile guajillo y perejil

SOPA DE TORTILLA (237 mL) \$195
Aromatizada con epazote, julianas crujientes de tortilla, chile guajillo, crema, queso fresco y aguacate

BURRATA CAPRESE (200 gr.) \$320
Con rodajas de jitomate, arúgula, albahaca fresca, pesto de albahaca y reducción de balsámico

ENSALADA CÉSAR (180 gr.) \$290
Aderezo César hecho en casa, servida con crotones, queso parmesano y filetes de anchoas

Entradas

BETABEL ROSTIZADO (180 gr.) \$290
Con mousse de queso de cabra, arúgula fresca, pistache y reducción de balsámico

GUACAMOLE CLÁSICO (200 gr.) \$220
A base de aguacate, jitomate, cebolla, cilantro y un toque de limón

CARPACCIO DE RES (150 gr.) \$395
Láminas de filete de res marinadas con mostaza antigua, arúgula, jicama, queso parmesano y aceite de olivo perfumado con semillas de hinojo

QUESO FUNDIDO CON CHISTORRA (200 gr.) \$295
Deliciosa mezcla de quesos gratinados con chistorra

CAMARONES COCO (4 pzas. 16/20) \$340
Servidos con una salsa de mango y maracuyá, sobre una cama de puré de papa

MEJILLONES EN SALSA CREMOSA DE VINO BLANCO (8 pzas.) \$380
Mejillón Nueva Zelanda salteados con vino blanco, tocino ahumado, ajo, cebolla

MOLLEJAS DE RES AL GRILL CON SALSA CHIMICHURRI (250 gr.) \$380
Servidas sobre una cama de cebolla asada, acompañada de salsa martajada

DUETO DE EMPANADAS (2 pzas.) \$230
Estilo Argentino rellenas de carne molida ó espinacas con queso, acompañadas de salsa chimichurri y salsa martajada

TACOS DE FILETE (3 pzas.) \$420
Servidos en tortilla de maíz azul, salsa cremosa de aguacate, cilantro fresco y cebolla morada, acompañadas de un hueso de tuétano

TACOS DE SHORT RIB BRASEADO (3 pzas.) \$330
Servidos con salsa cremosa de aguacate y tomatillo, cilantro fresco y cebolla morada desflemada.

CHICHARRÓN DE PORK BELLY (250 gr.) \$395
Servido sobre guacamole, acompañado de nuestras salsas de la casa y tortillas

Nuestros cortes al grill

CALIDAD HIGH CHOICE
Todos nuestros cortes van acompañados de ensalada argentina o puré de papa.

PECHUGA DE POLLO (10.5 oz. | 300 gr.) \$390

ARRACHERA (14.1 oz. | 400 gr.) \$590

NEW YORK STEAK. (14.1 oz. | 400 gr.) \$860

RIB EYE STEAK. (14.1 oz. | 400 gr.) \$990

COWBOY STEAK. (21 oz. | 600 gr.) \$1,590

PARRILLADA (2 per) \$1,590

New York 400gr, Arrachera 300gr y Chistorra 150gr.

Camarones 4 pz. Acompañado de puré de papa, y ensalada Argentina

Agrega \$290

CAMARONES A LA PARRILLA
a tu corte 5 pzas. 16/20

Guarniciones extras

· Puré de papa o de camote 150 gr. \$150

· Papas a la francesa 180 gr. \$150

· Papas cambray rostizadas 180 gr. \$170

· Espárragos envueltos con jamón serrano, queso parmesano y reducción de balsámico 180 gr \$290

· Champiñones al ajillo 180 gr. \$190

· Vegetales baby salteados 180 gr. \$250

· Espinacas a la crema 180 gr. \$190

*El atardecer es el inicio
de algo hermoso:
la noche.*

Juansen Dizon

Sugerencias del chef

**SHORT RIB BRASEADO
EN SALSA DE VINO TINTO** 350 gr. \$695

Acompañado de puré de camote
y vegetales baby salteados

FILETE MIGNON 250 gr. \$895

Envuelto en tocino ahumado, servido con gravy
de champiñones, acompañado de puré de papa
y vegetales baby salteados

HAMBURGUESA DE RIB EYE 250 gr. \$440

Con queso cheddar, tocino, arúgula y cebolla
caramelizada, acompañada de papas a la francesa

PORK BELLY 300 gr \$490

Glaseado con salsa de durazno y bourbon,
acompañado de puré de papa con elote y salsa de
tomatillo con un ligero toque de chile habanero

**FAJITAS MAR Y TIERRA
FLAMEADAS CON MEZCAL** \$650

Arrachera 200 gr, camarones al grill (5 pzas. 16/20), con
guacamole, tortillas y salsas de la casa

PESCA DE LA BAHÍA 250 gr. \$495

Filete de pescado envuelto en hoja santa,
sobre un espejo de crema de chile poblano,
acompañado de calabacitas a la parrilla

PULPO ZARANDEADO A LAS BRASAS 250 gr. \$540

Con mayonesa de chile guajillo y acompañado de
papas rostizadas y aderezo de aceitunas negras

**SALMÓN CON SALSA CREMOSA
DE MANTEQUILLA Y LIMÓN** 250 gr. \$550

Acompañado de puré de papa y espárragos
salteados

CAMARONES MOMIA 5 pzas. U15 \$590

Camarones rellenos de queso, envueltos
con tocino y bañados con salsa de 3 quesos,
acompañados de julianas de vegetales
y puré de papa

RISOTTO FUNGHI 250 gr. \$390

Creimoso risotto con queso parmesano, mezcla
de champiñones, aceite de trufa y perejil

RISOTTO CON CAMARONES 5 pzas. U15 \$490

Creimoso risotto con camarones al grill, queso
parmesano y crema de camarón

*No hay mejor manera de cerrar que
con el toque dulce del postre.*

*¡Déjate tentar...
y no te vayas sin probarlos!*



SERRANO'S
grill

Menu
CENA

