

Soups & Salads

SHRIMP BISQUE (237 mL) \$260
Delicious bisque served with croutons and a few drops of guajillo chili oil and parsley

TORTILLA SOUP (237 mL) \$195
Flavored with epazote, crispy tortilla juliennes, guajillo chili, cream, fresh cheese and avocado

BURRATA CAPRESE (200 gr.) \$320
With slices of tomato, arugula, fresh basil, basil pesto and balsamic reduction

CAESAR SALAD (180 gr.) \$290
Homemade Caesar dressing, served with croutons, parmesan cheese and anchovy fillets

Starters / Appetizers

ROASTED BEET (180 gr.) \$290
With goat cheese mousse, fresh arugula, pistachio and balsamic reduction

CLASSIC GUACAMOLE (200 gr.) \$220
Made with avocado, tomato, onion, cilantro and a touch of lime

BEEF CARPACCIO (150 gr.) \$395
Slices of beef fillet marinated with wholegrain mustard, arugula, jicama, parmesan cheese and olive oil perfumed with fennel seeds

MELTED CHEESE WITH CHISTORRA (200 gr.) \$295
Delicious mix of gratinated cheeses with chistorra

COCONUT SHRIMP (4 pcs. 16/20) \$340
Served with mango and passion fruit sauce, on a bed of mashed potato

MUSSELS IN CREAMY WHITE WINE SAUCE (8 pcs.) \$380
New Zealand mussels sautéed with white wine, smoked bacon, garlic and onion

BEEF SWEETS GRILLED WITH CHIMICHURRI SAUCE (250 gr.) \$380
Served on a bed of roasted onion, accompanied by "Martajada" sauce

DUET OF EMPANADAS (2 pcs.) \$230
Argentine style filled with ground beef or spinach with cheese, accompanied by chimichurri sauce and crushed sauce

BEEF FILET TACOS (3 pcs.) \$420
Served with creamy avocado and tomatillo sauce, fresh cilantro and deslimed red onion accompanied by a marrow bone

BRAISED SHORT RIB TACOS (3 pcs.) \$330
Served with creamy avocado and tomatillo sauce, fresh cilantro and deslimed red onion

PORK BELLY CHICHARRÓN (250 gr.) \$395
Served over guacamole, accompanied by homemade sauces and tortillas

Our Grill

HIGH CHOICE QUALITY
All our cuts are accompanied by Argentine-style salad or mashed potato

CHICKEN BREAST (10.5 oz. | 300 gr.) \$390

FLANK STEAK (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.) \$1,690

GRILL PLATTER (2 per) \$1,590

New York 400gr, Flank Steak 300gr & Chistorra 150gr.

Shrimp 4 pcs

With mashed potato and Argentine salad

Add **GRILLED SHRIMP** \$290
to your dish 5 pcs. 16/20

Extra sides

· Mashed potato or sweet potato 150 gr. \$150

· French fries 180 gr. \$150

· Roasted cambray potatoes 180 gr. \$170

· Asparagus wrapped with prosciutto, parmesan cheese and balsamic reduction 180 gr. \$290

· Garlic mushrooms 180 gr. \$190

· Baby vegetables sautéed 180 gr. \$250

· Creamed spinach 180 gr. \$190

*The sunset is the
beginning of something
beautiful:
the night.*

Juansen Dizon

Chef's Suggestions

- BRAISED SHORT RIB
IN RED WINE SAUCE** 350 gr. \$695
Served with sweet potato purée
and sauteed baby vegetables
- FILET MIGNON** 250 gr. \$895
Wrapped in smoked bacon, served with
mushroom gravy, accompanied by mashed
potato and sauteed baby vegetables
- RIB EYE BURGER** 250 gr. \$440
With cheddar cheese, bacon, arugula and
caramelized onion, accompanied by french fries
- PORK BELLY** 300 gr \$490
Glazed with peach and bourbon sauce,
accompanied by mashed potato with corn
and tomatillo sauce with a light touch
of habanero chili
- SURF & TURF FAJITAS
FLAMBÉED WITH MEZCAL** \$650
Flank steak 200 gr., grilled shrimp 5 pcs. 16/20,
Guacamole, tortillas and homemade salsas.
- CATCH FROM THE BAY** 250 gr. \$495
Fish fillet wrapped in sacred leaf, on a mirror
of poblano chile cream, accompanied
by grilled zucchini
- OCTOPUS ZARANDEADO STYLE** 250 gr. \$540
With guajillo chile mayonnaise and accompanied
by roasted potatoes and black olive dressing
- SALMON WITH CREAMY BUTTER
AND LEMON SAUCE** 250 gr. \$550
Accompanied by mashed potato and sauteed
asparagus
- MUMMY SHRIMP** 5 pcs. U15 \$590
Shrimp stuffed with cheese, wrapped in bacon
and bathed in three-cheese sauce, accompanied
by vegetable juliennes and mashed potato
- RISOTTO FUNGHI** 250 gr. \$390
Creamy risotto with parmesan cheese,
mushroom mix, truffle oil and parsley
- SHRIMP RISOTTO** 5 pcs. U15 \$490
Creamy risotto with grilled shrimp, parmesan
cheese and shrimp cream

*There's no better way to end than with
the sweet touch of dessert.*

*Give in to temptation... and don't leave
without trying them!*



SERRANO'S
grill

DINNER

Menu



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



Signature DRINKS 60 ml

MARGARITA SERRANO'S \$260

Tequila Centinela Reposado, licor de naranja, piña fresca macerada, miel de agave, esencia de chile serrano y jugo de limón / *Tequila Centinela Reposado, orange liqueur, macerated fresh pineapple, agave syrup, serrano chile essence and lime juice*

PINK FLAMINGO \$290

Tequila Eterno Cristalino, licor de naranja, frambuesa macerada y esencia de limón real / *Eterno Cristalino tequila, orange liqueur, macerated raspberry & lemon*

OAXACA FIRE \$270

Mezcal 400 Conejos Espadin, infusión de jamaica con esencia de chile de morita, licor Fireball y jugo de limón real / *400 Conejos Mezcal, Hibiscus infusion with morita pepper essence, fireball and lemon infusion*

LA DIVINA \$270

Mezcal Divino Maguey Espadin, néctar de tamarindo, jugo de piña, miel de agave y jugo de limón / *Divino Maguey Mezcal, Tamarind nectar, pineapple juice, agave honey and lime juice*

IVANNA \$280

Mezcal Saca Lagrimas Espadin, licor St. Germain Carbón activado, Aquafaba, Jugo de piña y sour-sweet / *Mezcal Saca Lagrimas Espadin, St. Germain liqueur, Activated carbon, Aquafaba, Pineapple juice and sour-sweet*

ARENA BLANCA \$250

Raicilla artesanal La Xamara, limoncello casero, jarabe de almendras, y limón real / *La Xamara artisanal raicilla, homemade limoncello, almond syrup, and lemon*

JACK BERRY \$280

Jack Daniel's, licor Chambord, frutos rojos macerados y un dash de Licor 43 / *Jack Daniel's, Chambord liqueur, macerated red berries & a dash of Licor 43*

CASSIS SPRITZ \$270

Licor de Cassis, extracto de fresa, prosecco y jugo de limón / *Cassis liqueur, strawberry extract, prosecco & lime juice*

MINT COOLER \$290

Vodka Tito's, pinot grigio, dash de licor Hpnotiq, menta fresca y jugo de limón. / *Vodka Tito's, pinot grigio, a dash of Hpnotiq liqueur, fresh mint, and lime juice.*

LADY BLUE \$270

Vodka Absolut, licor hpnotiq, prosecco, dash de curaçao azul y jugo de limon. / *Vodka Absolut, licor hpnotiq, prosecco, blue curaçao dash & lime juice*

GRANADA ROYAL \$270

Tanqueray N° Ten, licor de granada Pama, jugo de arandano, jugo de limón real, semillas de cilantro maceradas. / *Tanqueray N° Ten, Pama pomegranate liqueur, cranberry juice, lemon juice, macerated coriander seeds*

Gin Infussion DRINKS 60 ml

BLOOD ORANGE GIN \$240

Whitley Neill Gin (Blood Orange) rodajas de naranja y agua tónica / *Whitley Neil gin (Blood Orange) orange slices & tonic water*

GIN DE FRUTOS ROJOS \$220

Ginebra artesanal Palmar, frutos rojos y agua tónica / *Palmar craft gin, red berries and tonic water*

CITRUS GIN \$260

Ginebra Tanqueray No Ten, rodajas de toronja, limón real, limón verde, naranja, semillas de enebro y agua tónica / *Tanqueray No. Ten gin, grapefruit, lemon, lime & orange slices, juniper seeds & tonic water*

GIN DE PEPINO \$260

Ginebra Hendrick's, tiras de pepino, agua tónica, dash de limón / *Hendrick's Gin, cucumber strips, tonic water & lemon dash*

Martinis CON VODKA O GINEBRA DE LA CASA 60 ml

COSMOPOLITAN \$180

SUCIO / *dirty* \$180

SECO / *dry* \$170

VESPER \$200

LITCHI / *lychee* \$170

MANZANA / *apple* \$180

LEMON DROP / *dry* \$170

MAZAPAN / *peanut marzipan* \$170

CHOCOLATE \$170

ESPRESSO \$180

Martinis Premium

TITO'S \$250

KETEL ONE \$230

GREY GOOSE \$280

BELVEDERE \$340

BOMBAY \$250

HENDRICK'S \$280

TANQUERAY \$230

Mocteles 350 ml

NARANJA PASIÓN \$90

Jugo de naranja, fruta de la pasión, agua mineral / *Orange juice, passion fruit, mineral water and syrup*

GUABA TONIC \$90

Extracto de guayaba, esencia de romero y agua tónica / *Guava extrac, rosemary essence & tonic water*

MORAS Y LITCHI \$100

Zarzamoras, lichi, jugo de limon / *Zarzamora, lychee, lime juice & natural water*

FRESH MANGO \$90

Mango, jugo de limón verde, albahaca y agua mineral / *Mango, lime juice, basil, mineral water*

Tequilas & Mezcales

DRINKS 45 ml

Tequila Blanco

Patron Silver	\$220
Don Julio Blanco	\$225
7 Leguas Blanco	\$190
Herradura Blanco	\$200
Centinela Blanco	\$180

Tequila Reposado

Patron Reposado	\$235
Don Julio Reposado	\$250
1800 Reposado	\$200
Herradura Reposado	\$190
7 Leguas Reposado	\$220
Centinela Reposado	\$190

Tequila Añejo

1800 Añejo	\$230
Don Julio Añejo	\$285
Herradura Añejo	\$285
Centinela Añejo	\$230

Tequila Cristalino

Don Julio 70	\$285
1800 Cristalino	\$250
Maestro Dobell Diamante	\$240
Eterno Cristalino	\$220

Tequilas Premium

Casa Dragones Joven	\$900
Clase Azul Reposado	\$900
Clase Azul Añejo	\$1,690
Don Julio 1942 Añejo	\$900
Reserva de la Familia Añejo	\$800
Cascahuin Extra Añejo	\$400

Mezcal

Montelobos Pechuga	\$340
Montelobos Espadín	\$195
Saca Lagrimas	\$190
Divino Maguey Espadin	\$180
400 Conejos	\$180

Destilados Mexicanos

Raicilla Pólvara	\$330
Raicilla Xamana	\$220
Charanda Uruapan	\$150
Bacanora Aguamiel	\$200
Sotol Higuera Leoiphilum	\$185



SERRANO'S
grill



MIXOLOGÍA
Mixology