



MENU DE VERANO

ENTRADAS

Tostada de atún fresco & paté de cangrejo ahumado.

Empanada de cebolla caramelizada, queso gorgonzola ó cordero, al horno de leña, a elección.

Tomate organico y burrata.

Taco de cangrejo crujiente con salteado "yamitsuki".

PRINCIPALES

Pasta del dia, con mantequilla de ajo, limon confitado, chile, terminando con pesto fresco y reggiano con camaron al horno de leña.

1/2 pollo estilo norteno.

Bistec de rib eye Australiano (200 gr) a las brasas con salsa de ajos rostizados & chiltepin, con papas bravas fritas en grasa de pato.

Milanesa crujiente de lomo de puerco (300 gr), con ensalada cesar ahumada de la casa.

1/2 pieza de Bonita ("atún blanco") 300 gr, adobado a las brasas con ensalada de hojas verdes & vinagreta de mango.

POSTRES

Copa Dubai (helado de chocolate blanco con pistacho & crujiente).

Pay de queso "estilo vasco".

Budín de plátano y dátiles con caramelo de whisky y crema de nata.

\$675

No incluye bebidas ni propina.



SUMMER MENU

APPETIZER

Fresh Tuna Tostada & Smoked Crab Paté.

Empanada with caramelized onion, gorgonzola cheese or lamb, baked in a wood-fired oven, your choice.

Organic tomato and burrata.

Crispy crab taco with "yamitsuki" sauté.

ENTREES

Pasta of the day, with garlic butter, candied lemon, chili, finished with fresh pesto and reggiano and wood-fired shrimp.

1/2 Northern Style Chicken.

Australian rib eye steak (200 gr) grilled over embers, served with roasted garlic & chiltepin sauce, and duck fat fried bravas potatoes.

Crispy pork loin milanese (300 gr), served with house smoked Caesar salad.

Grilled Bonita ("white tuna") - Half Cut 300 g, marinated and grilled over open flames, served with mixed greens & mango vinaigrette.

DESSERTS

Dubai Cup (white chocolate ice cream with pistachio & crunch).

Banana and date pudding with whiskey caramel and cream.

Basque-style cheesecake.

\$675

Tips and beverages not included.