



**DESDE 1988  
RESTAURANT- BAR**

### **I CONSIGLI DEL CHEF**

**RACK DI AGNELLO**  
Incredibile  
\$ 260

**PRIME RIB**  
Nel suo sugo naturale  
\$ 260

**GRIGLIATA DI FRUTTI DI MARE**  
(2 pers)  
Una combinazione di frutti di mare preparata a tavola, aragosta, gamberi, pesce e granchio azzurro  
\$ 715

**MARE E TERRA**  
La combinazione perfetta tra aragosta e bistecca  
\$ 405

**PIATTO MESSICANO (2pers)**  
Autenticamente messicano  
\$ 480

**SPECIALITÀ DEL CHEF**  
Tonno importato alla piastra, aglio incapperato, burro e preparato al carbone  
\$ 260

**\*PER FAVORE USI IL NUMERO DEL PIATTO SCELTO PER ORDINARE\***



DESDE 1988  
RESTAURANT- BAR

## MENU

### ANTIPASTI

1. CARPACCIO DI MANZO \$ 80.00  
*Cuore di filetto tagliato finemente e accompagnato dal condimento della casa*
2. CARPACCIO DI SALMONE \$ 110.00  
*Salmone tagliato finemente e accompagnato da una vinaigrette di peperoncino habanero*
3. CALAMARI SOFIA \$ 95.00  
*Anelli di calamari marinati e ricoperti con una tempura della casa*
4. CEVICHE DI PESCE \$ 90.00  
*Il piatto tradizionale dal sapore caraibico*
5. CEVICHE DI GAMBERI \$ 115.00  
*Elaborato con i migliori frutti di mare dei Caraibi*
6. GUACAMOLE CON TOTOPOS \$ 60.00  
*Salsa fresca di avocado e croccanti totopos*
7. NACHOS \$ 65.00  
*Molti, ma molti nachos*
8. FORMAGGIO FUSO \$ 66.00  
*Il fondue scottante accompagnato da funghi champignon o salsiccia chorizo*
9. ZUPPA DI LIMONE \$ 55.00  
*Un' autentica delizia regionale*
10. BRODO TLALPEÑO \$ 55.00  
*Consommé di pollo con verdure fresche*
11. ZUPPA AZTECA \$ 55.00  
*Tradizionale zuppa di tortilla*
12. CREMA DI ARAGOSTA \$ 77.00  
*Fresca dal Mar dei Caraibi*
13. ZUPPA DI FRUTTI DI MARE \$ 100.00  
*Freschi, appena pescati*

## **INSALATE**

14. **INSALATA MISTA E VERDE** \$ 68.00  
*Lattuga fresca e verdure dell'orto*
15. **INSALATA DI SPINACI** \$ 68.00  
*Insalata energetica*
16. **INSALATA DI FRUTTI DI MARE** \$ 165.00  
*Deliziosa miscela di frutti di mare e la freschezza dell'orto*
17. **AVOCADO CON GAMBERI** \$ 135.00  
*Il sapore squisito e la freschezza dei nostri mari*
18. **INSALATA CESAR (2 pers.)** \$ 140.00  
*Da sempre la preferita*

## **PIATTI MESSICANI**

19. **POLLO ALLA GRIGLIA** \$ 125.00  
*Fresco dalla fattoria al suo palato, servito in salsa di mole, salsa verde e Bbq*
20. **TAMPIQUEÑA** \$ 165.00  
*Autentico piatto rivoluzionario accompagnato con enchilada, salsa guacamole, riso e fagioli*
21. **ENCHILADAS** \$ 110.00  
*Autenticamente messicani; di pollo e formaggio con salsa verde, rossa o mole*
22. **PANCHO VILLA** \$ 165.00  
*Si prepari il suo propio taco di pollo, di manzo e guacamole*
23. **BURRITAS** \$ 125.00  
*Specialità del nord, pollo o manzo con formaggio*
24. **PEPERONE RIPIENO CON CARNE O FORMAGGIO** \$ 125.00  
*Ricetta originale della nonna*
25. **PEPERONE RIPIENO DI FRUTTI DI MARE** \$ 170.00  
*Dal sapore caraibico*
26. **FAJITAS** \$ 140.00  
*Dal sapore caraibico. Pollo, manzo o misto*
27. **QUESADILLAS**  
*Formaggio \$ 110.00    Gamberi \$ 180.00    Pesce \$ 145.00*

## PASTA

28. SPAGHETTI \$ 88.00  
*Specialità classica con salsa di pomodoro e formaggio o alla bolognese con salsa di erbe aromatiche e con un tocco di vino rosso*
29. LINGUINE CON GAMBERI \$ 135.00  
*Un'altra genialità del nostro chef, con gamberi e pomodoro secco e un pizzico di aglio*
30. FETTUCCHINE CON GAMBERI \$ 165.00  
*Per gli amanti dei frutti di mare, preparato a tavola*

## CARNE

31. T. BONE \$ 165.00  
*Squisito taglio Americano*
32. NEW YORK \$ 250.00  
*Favolosa porzione, accompagnata da patata al forno e verdure arrostiti*
33. RIBEYE \$ 250.00  
*Per gli amanti della buona carne alla piastra*
34. FILETTO MIGNON \$ 195.00  
*Delizioso taglio di manzo*
35. COSTOLETTE B.B.Q. \$ 160.00  
*Semplicemente delizioso, bagnate in salsa b.b.q. e servite con patata al forno*
36. CARNE ARRACHERA \$ 175.00  
*L'autentico Tex-Mex, accompagnato da foglie di fichi d'India, cipolline cambray e salsa di guacamole*
37. SPIEDINI ALLA GRIGLIA \$ 155.00  
*Di manzo, pollo e misto*
38. PESCE INTERO \$ 140.00  
*Pesce del giorno*
39. FILETTO DI PESCE \$ 145.00  
*Elaborato delicatamente all'aglio, burro, salsa ajillo e impanato*
40. FILETTO MAHI MAHI \$ 145.00  
*Un generoso taglio di pesce saltato al burro*
41. FILETTO DI PESCE AL CARTOCCIO \$ 145.00  
*Servito con la sua squisita salsa bianca al vino*
42. GAMBERI A PIACERE \$ 220.00  
*Li scelga a piacere all'aglio, al burro, con salsa ajillo e finemente impanate*



43. **SALMONE CON SUPREMA DI GRANCHIO** \$ 180.00  
*Squisita porzione di salmone combinata con granchi*

44. **GAMBERI AL TEQUILA** \$ 235.00  
*Dalla deliziosa cucina messicana e gourmet al sapore molto messicano, preparato a tavola*

## **SPECIALITÀ**

45. **ARAGOSTA A PIACERE** P  
*Specialità della casa*

46. **CHATEAU BRIAND (2 pers)** \$ 590.00  
*Succulento filetto di manzo bagnato da salsa Choron*

47. **GRIGLIATA DI CARNE (2 pers)** \$ 510.00  
*Il consiglio del nostro rosticciere; di manzo, pollo, maiale, salsiccia chorizo e cipolline cambray*

48. **GAMBERI AL COCCO** \$ 230.00  
*Accompagnati da un Chutney di arancia*

## **DOLCI**

49. **BANANE ALLA FIAMMA (2 pers.)** \$ 120.00  
*Il tocco dolce e magico preparato a tavola. Liquore di arancia, brandy, cannella e gelato*

50. **CREPES CON CAJETA** \$ 85.00  
*Deliziosa ricetta dolce della nonna, fatte con latte, liquore di caffè, brandy e vaniglia*

51. **GELATI** \$ 40.00  
*Cocco, cioccolato e vaniglia*

52. **PASTICCINI DELLA CASA** \$ 45.00  
*Fatti in casa, al cioccolato e formaggio con salsa di fragola*

53. **CREME CAMEL** \$ 45.00  
*Delizioso dolce dal sapore casereccio*

54. **CAFFÉ MESSICANO** \$ 85.00  
*Tradizionale caffè preparato a tavola alla fiamma con tequila e liquore di caffè*

55. **CAFFÉ SPAGNOLO** \$ 85.00  
*Preparato a tavola con brandy e liquore di caffè*

56. **CAFFÉ MAYA** \$ 85.00  
*Esotico; alla fiamma con il liquore degli dei maya, Extabentun, liquore di caffè e gelato, Incredibile!*

57. **CAFFÉ AMERICANO** \$ 25.00