

# COUNTRY GRILL NIGHT

Dear customer, with your main course, appetizer, soup, side order & dessert are included  
Estimado cliente, al ordenar su plato fuerte le incluiremos su entrada, sopa, guarniciones y postre

## APPETIZERS · ENTRADAS

### BBQ Rib Panini / Panini de Costilla BBQ

Served with white cabbage, mayonnaise of grilled chiles, & BBQ sauce

*Con mayonesa de chiles toreados, col blanca y salsa BBQ*

### Cajun Seasoning Grilled Vegetables / Vegetales a la Parrilla al Cajun

Carrot, green beans, eggplant, mixed local tomatoes & grilled zucchini with Cajun seasoning, baked croutons with basil & garlic vinaigrette with maple syrup

*Zanahoria, ejotes, berenjena, tomates mixtos y calabaza parrillada al cajun con crotones de albahaca y vinagreta de ajo horneado con miel de maple*

### Arugula & Brie Cheese Salad / Ensalada de Arúgulas y Queso Brie

Arugula, dates, grilled apple, amaranth & blackberry dressing / Arúgulas, dátiles, manzana parrillada, amaranto y aderezo de zarzamora

## SOUPS & CREAMS · SOPAS Y CREMAS

### Oxtail Soup / Sopa de Rabo de Res

Broccoli, star zucchini, red pepper & onion bread / Brócoli, calabaza, pimiento rojo y pan de cebolla

### Sweet corn cream / Crema de elote dulce

With shrimp & peppers stew / Con estofado de camarón y pimientos

## ENTREES · PLATOS FUERTES

### \*Grilled platter for two / \*Parillada para dos

With flank steak 200 grs, pork chop 200grs, grilled sausage, chicken breast 200 grs, mix brochette & cheese fondue with Mexican sausage / Con arrachera 200 grs , chuleta de puerco 200 grs , salchicha, pechuga de pollo 200 grs , brocheta mixta y queso fundido con chorizo

### Whole Red Snapper 400 grs / Huachinango Entero 400 gr

### Sea Bass 200 grs / Filete de Cabrilla a la Parrilla 200 grs

### Jumbo Shrimp 200 grs / Camarones Jumbo 200 grs

### Grilled half Chicken 450 grs / Medio Pollo a la Parrilla 450 grs

### \*Filet Mignon 220 grs / \*Filete de Res a la Parrilla 220 grs

### \*Surf & Turf, Beef Tenderloin 110 grs & Grilled Jumbo Shrimp 100 grs / \*Mar y Tierra, Res 110 grs y Camarón 100 grs

### \*Half New Zealand Rack of Lamb / \*Medio Costillar de Cordero de Nueva Zelanda

### \*Black Angus Rib Eye 450 grs / \*Rib Eye Black Angus 450 grs

### \*Kurobuta Pork Chop 400 grs / \*Chuleta de Puerco Korobuta 400 grs

Pork Smoked Rib / Costilla  de Puerco Cargada Ahumada

BBQ Pork Back Rib / Costilla de Puerco a la BBQ

### \*Smoked Beef Short Rib / \*Short Rib de Res Ahumado

## SIDE ORDERS · GUARNICIONES

Corn Salad · Mashed Potatoes & Roasted Garlic · Baked Potato · Grilled Vegetables · Grilled Eggplant with Garlic Butter & Hummus with Parsley / Ensalada de Elote · Puré de Papa y Ajo Rostizado · Papa al Horno · Vegetales a la Parrilla · Berenjenas a la Parrilla con Mantequilla de Ajo y Hummus con Perejil

## DESSERT BAR · BARRA DE POSTRES



\*In compliance with Mexican regulations regarding raw ingredients, these menu selections are served at the customer's desire.

\* En cumplimiento con normas de salubridad referentes a ingredientes crudos, se sirve el platillo bajo riesgo del consumidor.