

# the grill

## *Ensaladas*

Ensalada de pollo a la barbacoa con hojas de romana, elote a la parrilla, frijoles negros, tomates y aguacates

- 🍷🍏 Hojas verdes con julianas de hinojo, taquitos de queso manchego, láminas de manzanas y vinagreta de sidra
- 

## *Entradas*

“Provoleta” queso con pimientos rostizados, ajo y orégano

Empanadas de queso o de carne de res con ensalada mezclum y vinagreta de limón

- 🍷 Pulpo a la parrilla con vinagreta de chipotle y ensalada de papas
- 

## *Sopas y Cremas*

- 🍷🍏 Consomé de res y champiñón al Jeréz

Crema de elote con trocitos de pan especiados

## *De la Parilla*

### RES

Arrachera                      T-bone                      New York

Picaña                      Lomo de res                      Rib Eye

---

### CERDO

Costillas de cerdo al estilo New Orleans

---

### POLLO

👉 Brocheta de pollo con verduras al limón

---

## *Hamburguesas*

Nuestras hamburguesas caseras son de 200 g

Res

👉 Res picante

Pollo

## *Pescado*

- ☞ Salmón y espárragos a la parrilla en mantequilla de vino blanco
- 

## *Elección de Salsas*

Chimichurri verde o rojo	Bearnesa
3 pimientos	BBQ
Queso azul	Champiñones

## *Elección de guarniciones*

Papas al horno con salsa agria, tocino y cebollino

- ☞ Puré de papa rústico con ajo

Papas a la francesa

- ☞ 🍎 Vegetales asados

- 🍎 Elote al limón y cilantro

Espinacas a la crema con cebolla caramelizada

---

El consumo de carnes, aves de corral, mariscos, crustáceos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos, especialmente si padece alguna afección médica.

## *Postres*

“Affogato” Helado de vainilla con café espresso y crocante de canela

Pastel de queso con plátano y salsa de caramelo

Brownie de doble chocolate

🍏🍏 Ensalada de fruta en jarabe de Grand Marnier

Pastel de helado de mantequilla de cacahuete

---

🍏 Son platillos saludables que ayudan a mantener una dieta equilibrada

🌿 Son platillos son libres de gluten

🥛 Este platillo contiene lácteos y/o huevos

🌿 Opción de origen vegetal (Whole Food Plant-Based)

# MENÚ DE ORIGEN VEGETAL

## *Ensaladas*

- 🍏🌿 Hojas verdes con julianas de hinojo, taquitos de queso manchego, láminas de manzanas y vinagreta de sidra
- 

## *Entradas*

- 🌿 Queso “Provoleta” con pimientos rostizados, ajo y orégano
  - 🌿 Empanadas de espinacas y queso con ensalada mezclum y vinagreta de limón
- 

🍏 Son platillos saludables que ayudan a mantener una dieta equilibrada

🌿 Son platillos son libres de gluten

🥛 Este platillo contiene lácteos y/o huevos

🌿 Opción de origen vegetal (Whole Food Plant-Based)

## *Crema*

- 🍏 Crema de elote con picatostes perfumados a la cúrcuma
- 

## *Platillos Principales*

- 🍷 Linguine con queso mozzarella y tomate fresco en salsa cremosa de pesto
- 🍷 Hamburguesa de lentejas con cebolla y portobello asado con queso gorgonzola y mayonesa de chimichurri



EXCELLENCE

PLAYA MUJERES, MEXICO