



Steak, Fish & Pasta House

## *Entradas / Entrées*

### *Bruschetta parmesana / Parmesan Bruschetta*

Pan tostado con tomate fresco, albahaca, ajo, cebolla, aceite de olivo, queso mozzarella y parmesano  
*Fresh toast with tomato, basil, garlic, onion, olive oil, mozzarella and parmesan cheese.*

### *Fritto misto marroquí / Moroccan fritto misto*

Aros de calamar, camarones, zanahoria y calabacitas acompañada de una deliciosa salsa de pimienta cayena  
*Calamari rings, shrimp, carrot and zucchini garnished with a spicy cayenne sauce*

### *Croquetas de jamón serrano/ Serrano ham croquettes*

Con alioli de chipotle / *With chipotle alioli*

### *Mejillones salteados al vino blanco / Sautéed mussels in White wine*

Salteados a la crema con tomillo, pimienta, miga de pan al romero y parmesano.  
*Sautéed in thyme cream sauce, bell pepper and Rosemary-parmesan bread crumbs.*

## *Ensaladas / Salads*

### *Ensalada de espinacas con cítricos/ Citrics and spinach salad*

Espinacas, arúgula, fresa, suprema de naranja y toronja con vinagreta de miel y mostaza.  
*Spinach, arugula, strawberries, orange and grapefruit with honey mustard vinaigrette.*

### *Ensalada a la Toscana con Camarones/ Shrimp Tuscan salad*

Lechuga, cebolla morada, pepino, aguacate, alcaparras y camarones marinados en aceite de chile  
*Lettuce, red onion, cucumber, avocado, capers and chili oil marinated shrimp*

### *\*Ensalada César tradicional/ Tradicional Caesar salad*

### *Ensalada capresse / Capresse salad*

Tomate, queso mozzarella, hojas de albahaca y pesto de cilantro  
*Tomato, mozzarella cheese, basil leaves and cilantro pesto*



Steak, Fish & Pasta House

## Sopas / Soups

### Crema de almeja/ *Clam chowder*

Con crostini de ajo y mantequilla  
*With garlic and butter crostini*

### Crema Florentina / *Florentine cream soup*

Crema de espinacas con albóndiga de pollo y albahaca  
*Spinach cream soup with Chicken meatballs and basil*

### Sopa de cebolla francesa/ *French Onion soup*

Cebolla caramelizada, fondo de res, queso mozzarella, crotones  
*Caramelized onion, beef bouillon, mozzarella cheese and croutons*

### Sopa vegetariana / *Vegetarian soup*

Con champiñones, espinacas, zanahoria, brócoli, coliflor, cilantro y salsa de soya  
*Mushroom, spinach, carrot, broccoli, cauliflower, cilantro and soy sauce.*

## Pasta

### Lasaña a la boloñesa/ *Bolognese lasagna*

Pasta fresca hecha en casa, ragú de carne de res, queso mozzarella y salsa bechamel  
*Fresh house made pasta, beef ragout, mozzarella cheese and bechamel sauce*

### Lasaña de espinacas y piña / *Spinach and pineapple lasagna*

Gratinada con queso mozzarella, servida con salsa de vino blanco y caldillo de tomates al orégano.  
*Au gratin with Mozzarella cheese, served with white wine and oregano-tomato sauce.*

### Mozzarella Tortelli / *Tortelli de Mozzarella*

Salteados con ajo, vino blanco y tomate cherry.  
*Sautéed with garlic, white wine and cherry tomatoes*

### Fetuccini de Frutos del Mar / *Seafood Fettuccine*

Camarón, calamar, callo de almeja y mejillón salteados al vino blanco, con salsa cremosa de tomate, ajo, chalote y hierbas finas.  
*Shrimp, calamari, scallops and mussels sautéed in white wine, Creamy tomato, garlic, shallot and fine herbs sauce*

### Espagueti Alfredo / *Alfredo sauce spaguetti*

Salsa Alfredo, champiñones, morrones, y queso parmesano  
*Alfredo sauce, mushrooms, bell pepper and parmesan cheese*



Steak, Fish & Pasta House

## Pizza

### Provolone & salami

Queso provolone ahumado, salami napolitano, tomate cherry y albahaca fresca  
*Smoked provolone, Neapolitan salami, cherry tomato and fresh basil*

### Pera y Gorgonzola/ *Pear and Gorgonzola*

Pera, queso gorgonzola, nuez caramelizada, salsa de miel y romero  
*Pear, gorgonzola cheese, caramelized nuts, and honey-rosemary sauce*

### Capricciosa

Corazón de alcachofa, queso de cabra, aceituna negra y tomate cherry  
*Artichoke hearts, goat cheese, black olives and cherry tomatoes*

### Romana

Aceite de olivo al ajo, cebolla morada, anchoa negra y albahaca fresca  
*Garlic olive oil, red onion, black anchovies and fresh basil*

## Del mar / *From de sea*

### Pulpo al pastor / *Pastor style octopus*

A la parrilla acompañado de vegetales salteados con vino blanco y aceite de olivo, puré de coliflor y piña  
*Grilled with sautéed vegetables with olive oil and White wine, cauliflower-pineapple purée*

### Medallón de atún sellado / *Seared tuna medallion*

Con costra de ajonjolí y alga nori, con sofrito de germen de soya, elote, y frijoles negros  
*Sesame and nori algae crusted tuna medallion, with soybean sprouts, corn kernels and black beans stir fry*

### Filete de huachinango baby / *Baby red snapper filet*

Al ajillo con vegetales salteados al vino blanco con aceite de oliva y puré de coliflor y piña  
*With garlic-guajillo chili sauce, sautéed vegetables with olive oil and White wine, cauliflower-pineapple purée*

### Risotto negro con camarón y callo de almeja

#### *Black risotto with shrimp and clam scallops*

Camarón, callo de almeja, chícharo fresco y tinta de calamar  
*Shrimp, clam scallops, fresh peas and squid ink*

### Camarones imperiales/ *Imperial shrimp*

Camarones rellenos con queso americano envuelto con tocino con salsa de queso azul y albahaca. Servidos con vegetales a la parrilla y puré de papa.  
*American cheese stuffed shrimp wrapped in bacon with blue cheese and basil sauce, with grilled vegetables and mashed potatoes.*



Steak, Fish & Pasta House

### Salmón rostizado / Roasted salmon

Acompañado de caldillo de mariscos y vegetales  
*With a light seafood bisque with vegetables*

### Filete de pescado relleno de mariscos con crema de langosta

#### Seafood stuffed fish filet in lobster cream sauce

Relleno de pulpo y camarón, con salsa cremosa de langosta. Servido con risotto de champiñones y vegetales a la parrilla.

*Octopus and shrimp stuffed fish filet, in creamy lobster sauce  
Served with mushroom risotto and grilled vegetables.*

## *Platillos vegetarianos / Vegetarian dishes*

### Portobello a las brasas con aceite de trufa / Truffled grilled portobello

Relleno de sofritos de espárragos, germen de soya y pimientos bañado con salsa de tomate y ajo tostado  
*Stuffed with asparagus, soybean sprouts and bellpepper stir fry in tomato-roasted garlic sauce*

### Envoltura de jicama al vino blanco / Jicama rolls with white wine

Rellena de setas, frijol, plátano macho y espinacas salteadas con aceite de trufa y vino blanco  
*Stuffed with mushrooms, beans, plantain and spinach sautéed in truffle oil and white wine*

## *De la parrilla / From the Grill*

\*Filete Mignon 8oz

Rack de cordero/ *Rack of lamb*

\*Rib eye

\*New York

Mar y tierra/ *Surf and turf*

Cordero con pulpo / *Lamb and octopus*

\*Cielo mar y tierra / *sky, surf and turf.*

Camarones, pechuga de pollo y filete de res/ *Shrimp, chicken breast and filet mignon*

Escoja dos guarniciones para sus cortes / *Choose two sides for your cuts*

Puré de papa - *Mashed potatoes*

Puré de manzana y plátano - *Apple and banana purée*

Puré de camote - *Mashed sweet potatoes*

Espárragos con tocino - *Asparagus with bacon*

Champiñones al ajillo - *Garlic mushrooms*

Risotto de champiñones - *Mushroom risotto*

Vegetales a la parrilla - *Grilled vegetables*