



Appetizers / Entremeses

Octopus Ragu / Ragú de Pulpos

Served with rioja potatoes, dried chiles oil and capers / *Servido con papas rioja, aceite de chiles secos y alcaparras.*

Mussels sautéed in White Wine / Mejillones salteados al Vino Blanco

Mussels sauteed in white wine with cream and thyme; served with bell peppers with a Rosemary-parmesan crust
Salteados en vino blanco a la crema y tomillo, servidos con pimientos con costra de miga de pan al romero y parmesano.

Black Corn and Crab turnovers/ Empanadas de Maíz Negro Rellenas de Cangrejo

Served on avocado cream and watercress. / *Servidas sobre crema de aguacate y berros.*

Moroccan Fritto misto / Fritto misto Marroquí

Calamari, shrimp, carrots, zucchini, with a delicious Cayenne spicy sauce
Servido con aros de calamar, camarones, zanahoria y calabacitas acompañados de una deliciosa pomada picante de cayena

Salads / Ensaladas

Sarraceno Salad / Ensalada Sarraceno

Arugula, pine nuts, cous-cous, red cabbage, cherry tomatoes, red peppers, watercress, orange and a citrus vinaigrette
Servida con arúgula, piñón amarillo, cuscús, col morada, tomate cherry, pimientos rojos, berros y naranja con vinagreta de cítricos.

Salad Provençal / Ensalada provensal

Lettuce, sliced tomatoes, corn and cucumber served with a warm Roquefort cheese dressing, nuts and croutons
Lechuga, rodajas de tomate, maíz y pepino, servido con una salsa tibia de Roquefort, nueces y crotones

Seasons Salad / Ensalada de las estaciones

Fresh spinach with goat cheese, peas and dried fruit / *Ensalada de espinacas con queso de cabra chícharos y frutos secos.*

Tuscan Salad with Shrimp/ Ensalada a la Toscana con Camarones

Bread salad with lettuce, red onions, cucumber and shrimp marinated in three chili oil
Ensalada de pan con lechuga, cebolla morada, pepino y camarones marinados en aceite de tres chiles

Before placing your order, please inform your server if you or anyone in your party has any food allergies. Items are cooked to order. Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of food borne illness
Antes de ordenar, por favor informe a su mesero si usted o alguno de sus acompañantes tienen alguna alergia a algún alimento. Los platillos son cocinados al momento. El consumo de carnes crudas o poco cocidas, aves, mariscos o huevos pueden aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos.



Soups / Sopas

Chickpea soup with Bacon and Spinach / Sopa de garbanzos con tocino y espinacas

Prepared with beef bouillon, shallots, leeks and carrots / *Preparado con fondo de res, chalotes dulces, poro y zanahoria.*

Cream of Broccoli & calamari soup/ Crema de brócoli y calamares

Served with sauteed calamari and roasted almonds / *Salteados y servidos con hojuelas de almendras tostadas.*

Main Dishes / Platillos principales

Eggplant Lasagna/ Lasaña de berengenas al horno

Baked with parmesan cheese and basil / *Horneada con jitomate, queso parmesano y albahaca.*

Mozzarella Tortelli /Tortelli de Mozzarella

Stuffed with mozzarella cheese and sauteed with garlic, white wine and fresh cherry tomatoes

Rellenos de queso mozzarella, salteados con ajo, vino blanco y jitomates cherry.

Spinach and Pineapple Lasagna / Lasaña de Espinacas y Piña

Au gratin with Mozzarella cheese, served with a white wine and oregano- tomato sauce.

Gratinada con queso mozzarella, servida con salsa de vino blanco y caldillo de tomates al orégano.

Seafood Fettuccine / Fettuccini en Frutos del Mar

Shrimp, calamari, scallops and mussels sauteed in white wine, garlic, shallots, tomatoes, cream and fine herbs

Camarón, calamar, callo de almeja y mejillón salteados al vino blanco, ajo, chalote, hierbas finas, tomate y un toque de crema.

Blue Fin Tuna Caputo style / Lomo de atún al caputo

Served with green beans, potatoes sautéed with butter and thyme in a honey-Dijon mustard sauce

Servido con ejotes, papa a la mantequilla y tomillo en salsa de mostaza Dijon y miel a las finas hierbas.

Salmon wrapped in Spinach / Salmón envuelto con espinacas

Stuffed with goat cheese and sauteed vegetables in basil sauce / *Relleno de queso de cabra y vegetales salteados en salsa de albahaca.*

Before placing your order, please inform your server if you or anyone in your party has any food allergies. Items are cooked to order. Consuming raw or undercook meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of food borne illness

Antes de ordenar, por favor informe a su mesero si usted o alguno de sus acompañantes tienen alguna alergia a algún alimento. Los platillos son cocinados al momento. El consumo de carnes crudas o poco cocidas, aves, mariscos o huevos pueden aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos



Roasted Scallops / Callos asados

Over cauliflower puree with Truffles and served with sauteed mushrooms and chives
Sobre puré de coliflor trufado y servido con setas salteadas al ajo y cebollín

**Filet Mignon with Marsala wine sauce / Filete de res y crema de vino Marsala

Served with sautéed mushrooms with cream, Marsala wine and cardamom over mashed potatoes and spinach in Brandy sauce
Champiñones salteados en nata, vino Marsala y cardamomo sobre puré de papas y espinacas con salsa al Brandy

**Surf & Turf

Filet mignon and lobster dressed with butter foam, baby vegetables and potatoes
Corazón de filete de res con media langosta bañados con espuma de mantequilla, vegetales baby y papa

Catch of the day sauteed in White Wine / Pesca del día a la cacerola en vino blanco

Served with a cherry tomato sauce, basil, bacon, white beans, and tumeric-oregano essence

**Black Angus Rib eye/ Rib Eye Angus

**Chef's Lobster / Langosta a la moda del chef

Your choice of lobster: Thermidor, steamed or sauteed in black butter, served with fresh vegetables and house potatoes
Al thermidor, ó al vapor ó mantequilla negra, servida con vegetales frescos y papas de la casa

20% Discount is offered to all our Meal Plan Guests when ordering cuts or other dishes marked with a double **

20% de Descuento aplica para aquellos clientes con Meal Plan cuando ordenen cortes finos marcados con **

Ask your server for our Daily Special / Pregunte a su mesero por nuestro especial del día

Steak, Fish & Pasta House

Before placing your order, please inform your server if anyone in your party has any food allergies. Items are cooked to order. Consuming raw or undercook meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of food borne illness
Antes de ordenar, por favor informe a su mesero si usted o alguno de sus acompañantes tienen alguna alergia a algún alimento. Los platillos son cocinados al momento. El consumo de carnes crudas o poco cocidas, aves, mariscos o huevos pueden aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos.