



# GRILL NIGHT · NOCHE DE PARRILLA

395 MN

## AMUSE BOUCHE

### **Beef Au Jus with Baby Clams · Jugo de Carne con Almeja Baby**

Hot with a touch of tequila, onions, cilantro and lemon  
*Caliente con un toque de tequila, cebolla, cilantro y limón*

## APPETIZERS · ENTRADAS

### **Woodfired Vegetables · Vegetales a la Leña**

Bell peppers, eggplant, carrots and Portobello mushroom. Served with romesco sauce, nori seaweed chimichurri and grilled focaccia  
*Pimientos morrones, berenjenas, zanahorias y portobellos. Servidos con salsa romesco, chimichurri de alga marina y focaccia a la parrilla*

...

### **Provoleta**

Grilled smoked cheese, olive oil, croutons, rosemary, garlic and balsamic vinegar  
*Queso ahumado a la parrilla, aceite de olivo, crutones, romero, ajo y aceto balsámico*

...

### **Mesquite-Style Mushroom Cream Soup · Crema de Hongos al Mezquite**

Cream cheese quenelle and truffle oil  
*Quenelle de queso y aceite de trufa*

## MAIN COURSE · PLATO FUERTE

### **Grill Platter · Parrillada**

Chicken, flank steak, picanha, Argentinean sausage, shrimp and fish  
*Pollo, arrachera, picaña, chistorra, camarón y pescado*

...

### **Your Choice of Side Dishes · Guarniciones a Elección**

Sautéed spinach with cream and bacon, special stuffed potato or grilled tomato with balsamic vinegar  
*Espinaca salteadas a la crema y tocino, papa rellena especial o tomate parrillado al balsámico*

## DESSERTS · POSTRES

### **Smoked Lemon Curd · Curd de Limón Ahumado**

With alfajor tablet, burnt milk and nougat with passion fruit cream  
*Con tableta de alfajor, leche quemada líquida y turrón con crema de maracuyá*

