

ENTRANTES/STARTERS

CARPACCIO DE PULPO CON VINAGRETA DE TOMATE \$475
OCTOPUS CARPACCIO WITH TOMATO VINAIGRETTE

CARPACCIO DE SALMON CON QUESO CREMA Y VINAGRETA DE CEBOLLITAS MORADAS \$575
SALMON CARPACCIO WITH CREAM CHEESE AND RED ONIONS VINAIGRETTE

CARPACCIO DE RES CON RUCULA, PARMESANO Y VINAGRETA DE LIMON \$375
BEEF CARPACCIO WITH RUGULA, PARMESAN CHEESE AND LEMON VINAIGRETTE

PLATO DE JAMON SERRANO \$425
CURED HAM PLATE

PLATO DE MANCHEGO \$425
MANCHEGO CHEESE PLATE

CALAMARES FRITOS \$325
FRIED CALAMARI

CREMA DE AUYAMA CON CASABITOS Y PARMESANO \$295
SQUASH SOUP WITH CASSAVA BITS AND PARMESAN CHEESE

CHORIZO AL VINO \$350
SPANISH RED SAUSAGE COOKED IN RED WINE

EMPANADITAS DE CARNE MECHADA, GUAYABA Y MOZZARELLA \$325
FRIED BEEF PIE, GUAVA PASTE AND CHEESE

CROQUETAS DE POLLO \$275
CHICKEN CROQUETTES

CROQUETAS DE PLATANO MADURO, CHORIZO Y MANCHEGO \$325
SWEET PLANTAIN CROQUETTES BREADED WITH MANCHEGO CHEESE AND SPANISH CHORIZO

PIQUILLOS RELLENOS DE OSSOBUCO Y QUESO \$450
STUFFED PIQUILLO PEPPERS WITH OSSO BUCO & CHEESE

PROVOLETA \$435
GRILLED PROVOLONE

ROLLITOS DE BERENJENA CON CREAM CHEESE, MOZZARELLA Y ALBAHACA \$350
EGGPLANT MINI ROLLS WITH CREAM CHEESE, MOZARELA AND BASIL

PULPO A LA VINAGRETA \$325
OCTOPUS VINAIGRETTE

COCKTAIL DE CAMARONES \$325
SHRIMP COCKTAIL

IMPUESTOS NO INCLUIDOS

ENSALADAS/SALADS

**ENSALADA DE QUESO DE CABRA,
LECHUGA, RUCULA, ARANDANOS SECOS,
NUECES Y VINAGRETA DE FRUTOS ROJOS \$475**

GOAT CHEESE SALAD WITH LETTUCE, RUGULA,
DRY CRANBERRIES, NUTS AND RED FRUIT
VINAIGRETTE

**ENSALADA DE POLLO CON MAIZ, AGUACATE,
ARANDANOS SECOS, TOMATE Y VINAGRETA
DE MIEL Y MOSTAZA \$425**

HONEY MUSTARD CHICKEN SALAD WITH DRY
CRANBERRIES, AVOCADO, TOMATOES AND
CORN

**ENSALADA CAPRESA CON TOMATES,
MOZZARELLA FRESCA, RUCULA,
PESTO DE LA CASA Y REDUCCION DE
BALSAMIC O \$375**

CAPRESSE SALAD WITH TOMATOES, RUGULA,
FRESH MOZZARELLA, PESTO AND BALSAMIC
REDUCTION

ENSALADA CESAR \$375
CESAR SALAD

**MILHOJAS DE BERENJENA CON MOZZARELLA,
PIMIENTOS, PESTO, TOMATE Y PARMESANO
\$450**

MILLE-FEUILLES OF EGGPLANTS WITH
MOZZARELLA, RED PEPPERS, PESTO, TOMATOES
AND PARMESAN



IMPUESTOS NO INCLUIDOS



HAMBURGUESAS Y SANDWICHES
BURGERS AND SANDWICHES



HAMBURGUESA PALADART DE QUESO
AZUL, CEBOLLAS CARAMELIZADAS, LECHUGA
Y TOMATE \$425

PALADART BURGER WITH BLUE CHEESE,
CARAMELIZED ONIONS, AND TOMATO

HAMBURGUESA COMPLETA CON QUESO
CHEDDAR, TOCINETA, LECHUGA
Y TOMATE \$380

COMPLETE BURGER WITH CHEDDAR CHEESE,
BACON, LETTUCE AND TOMATO

SANDWICH DE LOMITO \$400
TENDERLOIN SANDWICH

SANDWICH DE VACIO \$450
VACUUM SANDWICH



IMPUESTOS NO INCLUIDOS

CREPES Y PASTAS
CREPES AND PASTA

CREPE DE ESPINACAS Y MOZARELLA \$425
SPINACH CREPE WITH MOZARELLA.

CREPE DE CAMARONES \$675
SHRIMP CREPE

CREPE DE VACIO, HONGOS Y CEBOLLA
\$450
FLAP MEAT , MUSHROOM AND ONION
CREPE

PENNE CAMARONES EN SALSA AURORA Y
TOCINETA CRUJIENTE \$425
SHRIMP PENNE WITH AURORA SAUCE AND
CRISPY BACON

PENNE PESTO CREMOSO, TOMATES SECOS
Y RUCULA \$425
PENNE WITH PESTO CREAM SAUCE, DRY
TOMATOES AND RUGULA

CANELONES DE POLLO EN SALSA DE
QUESO \$425
CHICKEN MANICOTTI WITH CHEESE SAUCE



IMPUESTOS NO INCLUIDOS

PESCADOS Y MARISCOS
FISH & SEAFOOD



FILETE DE MERO A LA PLANCHA \$450
GRILLED GROUPEL FILET

MERO CON CAMARONES \$650
GROUPEL FILET WITH SHRIMP AND TOPPED
WITH CREAMY VEGETABLES

**FILETE DE SALMON A LA PLANCHA CON
VEGETALES AL GRILL \$750**
GRILLED SALMON WITH VEGETABLES

TUNA TATAKI \$675
LIGHT SEALED TUNA FISH SERVED WITH
AVOCADO AND TERIYAKI SAUCE

PULPO A LA PLANCHA \$625
GRILLED OCTOPUS

PULPO A LA GALLEGA \$625
GALICIAN STYLE OCTOPUS WITH BAKED
POTATOES & PAPRIKA

CAMARONES AL AJILLO \$625
GARLIC SHRIMP



IMPUESTOS NO INCLUIDOS

**PARRILLA
GRILL**

CHORIZO \$ 155
ARGENTINEAN SAUSAGE

MORCILLA \$ 155
BLOOD SAUSAGE

MOLLEJAS \$ 325
CALF SWEET BREAD

CHORIPAN \$ 250
ARGENTINEAN CHORIZO SANDWICH

MILANESA DE POLLO \$ 550
CHICKEN MILANESE

MILANESA DE RES \$ 525
BEEF MILANESE

PECHUGA CORDON BLEU \$ 595
CHICKEN CORDON BLEU

PECHUGA A LA PARRILLA \$ 425
GRILLED CHICKEN BREAST

COSTILLAS DE CERDO \$ 395
PORK RIBS

PINCHO DE POLLO \$ 450
CHICKEN KEBABS

PINCHO DE RES \$ 575
BEEF KEBABS

IMPUESTOS NO INCLUIDOS

**PARRILLA
GRILL**

PINCHO MAR Y TIERRA \$ 650
SURF AND TURF KEBABS

LOMO PALADART \$ 725
BEEF LOIN AND PALADART SAUCE

MEDALLONES DE LOMO \$ 625
BEEF LOIN MEDALLIONS

VACIO ANGUS \$ 850
ANGUS FLANK STEAK

CHURRASCO PRIME \$ 975

ASADO DE TIRAS \$ 995 X LB
STRIP ROAST

RIBEYE ANGUS \$ 1.,200 X LB
RIBEYE x POUND

SIRLOIN ANGUS \$ 1,175
SIRLOIN ANGUS

TENDERLOIN \$ 1,175
TENDERLOIN

T-BONE \$ 1,200 X LB
T-BONE x POUND

CHULETON \$ 1,200 X LB
RIBEYE x POUND

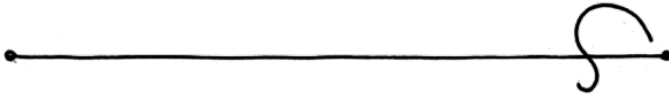
IMPUESTOS NO INCLUIDOS

PARRILLA GRILL

PARRILLADA

PARRILLADA MIXTA DE CARNES
CHORIZO PARILLA, VACIO,
CHURRASCO, LOMITO,
COSTILLITAS DE CERDO Y PIMIENTOS
ASADOS.

\$1300 X PARILLADA PARA DOS



SALSAS
\$150

PIMIENTA/HONGOS/BLEU CHEESE



IMPUESTOS NO INCLUIDOS

ACOMPAÑANTES
SIDE DISHES

PAPAS SALTEADAS
SAUTEED POTATOES \$130

PAPAS ASADAS
BAKED POTATOES \$125

YUCA FRITA/FRIED YUCCA \$150

YUCA ENCEBOLLADA
YUCCA WITH ONION \$150

VEGETALES SALTEADOS
SAUTEED VEGETABLES \$130

ENSALADA DE RUCULA Y PARMESANO
RUGULA SALAD & PARMESAN CHEESE \$215

ENSALADA VERDE
GARDEN SALAD \$200

PURE DE PAPA GRATINADO
GRATIN MASHED POTATOES \$160

PURE DE YUCA GRATINADO
GRATIN MASHED YUCA \$160

TOSTONES/ FRIED PLANTAIN \$125

PATATAS FRITAS/ FRENCH FRIES \$125

PAPAS A LO POBRE/ POOR POTATOES \$140

ESPINACAS SALTEADAS CON AJO
SAUTEED SPINACH WITH GARLIC \$225

ESPINACAS A LA CREMA
CREAMED SPINACH \$230

IMPUESTOS NO INCLUIDOS