

Entradas

Para empezar, compartir y disfrutar.

Empanadas

Empanadas argentinas de res Certified Angus Beef® corte cuchillo (3 und).

Coliflor Rostizada

Horneada a la perfección con salsa de queso azul y pesto cremoso.

César Ahumada

Lechuga romana al carbón con crotones, jamón serrano y aderezo César clásico.

Mollejas de Ternera

Mollejas americanas asadas en fuego alto con salsa de romero y puré de papa.

Chorizos Artesanales

Selección de chorizos de la casa acompañados de chimichurri fresco.

Ceviche Ahumado

Pesca del día en una deliciosa leche de tigre con un toque ahumado.

Zucchini Salad

Zucchini al carbón con hummus de la casa y pan de masa madre.

Carpaccio

Finas láminas de carne Certified Angus Beef® con praline y nieve de parmesano.

Tartar de Res

Clásico francés con carne Certified Angus Beef® acompañado con pan de la casa.

Colita y Hueso

Tuetano al horno de leña, acompañado de láminas asadas de cuadril Certified Angus Beef®.



Nuestros cortes de res son 100% americanos, seleccionados bajo el estándar Certified Angus Beef®.

Tri Tip Steak 16 oz

Corte vacuno destacado por su sabor intenso y su capa de grasa 450gr.

Coulotte Steak 16 oz

Picaña americana de marmoleo uniforme y sabor exquisito 450gr.

Short Rib 16 oz

La famosa tira de asado, de sabor intenso y marmoleo superior 450gr.

Outside Skirt 14 oz

Corte americano suave y jugoso, intenso, conocido como entraña 400gr.

New York Steak 16 oz

Un clásico americano de textura firme y marmoleo moderado 450gr.

Rib Eye Americano 16 oz

Corte premium jugoso de marmoleo abundante conocido como ojo de bife 450 gr.

Guarniciones

Acompañamientos que equilibran tu plato.

Quinoto
Aligot
Papas Fritas
Mac and Cheese
Ensalada Griega
Espinaca a la Crema

Salsas y Mantequillas

Clásicos al estilo francés para realzar cada corte.

Salsa Glace Romero
Salsa Glace Trufada
Salsa 3 Pimientas
Mantequilla Blue Cheese
Mantequilla Café de París

Especiales

Ideal para compartir entre 2 personas.

Lenguado a la Sal

En costra de sal y hierbas a la leña y servido con salsa pilpil.

Cordero a la Provenzal

Costillas de cordero importadas en costra de especias.

Porterhouse 25 oz

Para conocedores de la carne. Corte premium americano compuesto de bife y lomo fino.

Cowboy Steak 30 oz

Aclamado por los amantes de la carne, de sabor único y lleno de jugosidad.

STEAK HOUSE

Platos Fuertes

De la visión creativa de nuestro chef, platos fuertes con identidad y carácter.

Sopa de Cebolla

Un clásico francés, aromatizada con jerez y gratinado con queso gruyère.

Crema de Coliflor con Mejillones

Crema de coliflor rostizada a la leña acompañado de choritos chilenos.

Pasta Carbonara

Pasta hecha a mano en su salsa, combina guanciale, pimienta y queso pecorino romano.

Pasta Vongole

Clásico plato que combina almejas blancas y ajo, servidas con salsa a base de kale.

Pollo al Horno

Pollo jugoso ahumado con cocción larga en nuestro horno de leña servido en su salsa.

Pesca Ahumada

Pregunta sobre nuestra pesca del día cubierta en costra de almendras y beurre de blanc.

Salmón Tropical

Filete de salmón asado en madera de roble, chuney de mango y ensalada de la casa.

Langostinos a la Brasa

Langostinos asados en leña, servidos en salsa americana y carbones de yuca.

Haxel Ahumado

Codillo de cerdo cocido en ahumador por 12 horas bañado en salsa de cerveza negra.