

SOUTH AMERICAN GRILL

"Churrasquería y Vino"

APPETIZERS - ENTRADAS

Stuffed Plantains - <i>Patacones Rellenos</i> Cheese, chorizo - <i>Queso, chorizo</i>	\$ 119
Argentinian Meat-Filled Turnovers - <i>Empanadas Argentinas de Carne</i> Garlic-arriero chimichurri sauce - <i>Chimichurri ajo-arriero</i>	\$ 119
Soup of the Day - <i>Sopa del Día</i> Different recipes every day- <i>Diferentes recetas cada día</i>	\$ 119
Argentinian Sausage Baguette - <i>Choripan Argentino</i> Chimichurri, pico de gallo - <i>Chorizo, chimichurri, salsa mexicana</i>	\$ 179
Chile-Garlic Octopus - <i>Pulpo al Ajillo</i> Olive oil, guajillo chile, mushrooms - <i>Aceite de olivo, chile guajillo, champiñones</i>	\$ 219
Imported Cheese Board - <i>Tabla de Quesos Importados</i> Olives, pickles, fresh fruit - <i>Aceitunas, pepinillos, fruta fresca</i>	\$ 219
Melted Cheese With Roasted Chistorra - <i>Queso Fundido con Chistorra Asada</i> Mozzarella, roasted sausage, flour tortillas - <i>Mozzarella, chistorra asada, tortillas harina</i>	\$ 219
Filled Roasted Portobellos - <i>Portobellos Rellenos Asados</i> Mozzarella, cherry tomatoes, balsamic reduction - <i>Mozzarella, tomate cherry, reducción de balsámico</i>	\$ 219

CEVICHES

Octopus in Love Ceviche - <i>Ceviche de Pulpos Enamorados</i> Tomato, onion, serrano chile, lime, mayonnaise <i>Tomate, cebolla, chile serrano, limón, mayonesa</i>	\$ 219
Peruvian Sea Bass Ceviche - <i>Ceviche Peruano de Cabrilla</i> Lime, red onion, habanero chile - <i>Limón, cebolla morada, chile habanero</i>	\$ 269

FROM THE ARGENTINE GRILL - DE LA PARRILLA ARGENTINA

Organic Vegetable Brochette - <i>Brocheta de Verduras Orgánicas</i> Balsamic reduction - <i>Reducción de balsámico</i>	\$ 189
Chimichurri Marinated Vacío - <i>Vacío Marinado Chimichurri 180 gr.</i>	\$ 299
Aji Half Chicken Boned - <i>Medio Pollo Deshuesado al Ají</i> ½ boned, marination part of the house - <i>½ pieza deshuesada, marinacion de la casa</i>	\$ 299
Picaña Baked with Fine Herbs - <i>Picaña Horneada a las Finas Hierbas 180 gr</i> Marinated with rosemary - <i>marinado con romero</i>	PREMIUM \$ 299
Trio of Brazilian Skewers - <i>Trio de Espadas Brasileñas</i> Marinated chicken thighs, argentinian chorizo, top sirloin - <i>Muslos de pollo adobado, chorizo argentino, top sirloin</i>	\$ 499
Shrimp & Mushrooms Lemon and Garlic - <i>Camarón y Champiñones al Limón y Ajo 180 gr.</i> Jumbo shrimp, mushrooms, butter, lemon - <i>Camarón jumbo, champiñones, mantequilla, Limón</i>	\$ 529
Beef Tenderloin - <i>Bife de Lomo Asado 180 gr.</i>	\$ 599
Lobster Tail - <i>Cola de Langosta 200 gr.</i> Garlic butter, rice, green salad - <i>Mantequilla al ajo, arroz, ensalada verde</i>	PREMIUM \$ 799
20 oz. Angus Cowboy Steak - <i>Cowboy Steak 570 gr.</i>	PREMIUM \$ 1,299

SIDE DISHES - GUARNICIONES

Choose One - *Elige Una*

EXTRAS - ADICIONALES Tomato & Cucumber Salad / Cheesy Baked Potato / Black Beans & Rice / French Fries Fried Plantains / Roasted Corn with Chipotle Butter <i>Ensalada de Tomate y Pepino / Papa al Horno Gratinada / Moros y Cristianos / Papas a la Francesa</i> <i>Plátanos Fritos / Elotes Asados con Mantequilla de Chipotle</i>	\$ 119
--	--------

Prices are in Mexican pesos and include tax. Please note that we are unable to accept cash payments.
Our all inclusive & meal plan guests enjoy a 40% food and 35% beverage discount on items marked PREMIUM.
Los precios son en pesos Mexicanos e incluyen impuestos. No se aceptan pagos en efectivo.
Nuestros huéspedes todo incluido tienen un 40% descuento en alimentos y 35% en bebidas marcados PREMIUM

SOUTH AMERICAN GRILL

"Churrasquería y Vino"

WINES BY THE GLASS/ VINOS POR COPEO SPARKLING WINE BY THE GLASS

Vino Espumoso por copeo (180 ml.)

Prosecco di Valdobbiadene, *Bortolomiol Banda Rosa Extra Dry, 2017, DOCG, Italy* \$ 259

WHITE WINE BY THE GLASS

Vino Blanco por copeo (180 ml.)

Carmen Sauvignon Blanc 2016, *Valle Central, Chile* \$ 179

Mezzacorona Pinot Grigio 2017, *Trentino, Italy* \$ 229

Folie a Deux Chardonnay 2016, *Russian River Valley, California, USA* \$ 299

RED WINE BY THE GLASS

Vino Tinto por copeo (180 ml.)

Alta Vista, *Classic, Mendoza, 2017, Argentina* \$ 199

Ventisquero Reserva Pinot Noir 2016, *Valle de Casablanca, Chile* \$ 229

Casa Madero Merlot 2016, *Valle de Parras, Mexico* \$ 239

Adobe Guadalupe Vineyards "Jardin Secreto" 2015, *Valle de Guadalupe, Mexico* \$ 349

Roganto "Tramonte" 2015, *Valle de San Jacinto y Guadalupe, Mexico* \$ 349

J. Lohr "Seven Oaks" Cabernet Sauvignon 2016, *Paso Robles, USA* \$ 399

PORT WINE BY THE GLASS

Oporto por copeo (89 ml.)

Fonseca 10 year Tawny Porto, *Duoro, Portugal* \$ 269

BY THE BOTTLE/ POR BOTELLA

(750 ML. 25 OZ)

CHAMPAGNE

Perrier- Jouët Grand Brut N. V. *Champagne, France* \$ 2,499

Veuve Clicquot Brut N. V. *Champagne, France* \$ 2,599

Moët & Chandon Imperial Brut N. V. *Champagne, France* \$ 2,599

Dom Pérignon Brut 2006, *Champagne, France* \$ 7,999

SPARKLING

La Gioiosa Moscato "Frizzante" NV, *Veneto Italy* \$ 609

Prosecco di Valdobbiadene, *Bortolomiol Banda Rosa Extra Dry, 2017, DOCG, Italy* \$ 899

Prosecco di Valdobbiadene, *Bortolomiol Prior Brut, 2017, DOCG, Italy* \$ 999

WHITE WINE / VINO BLANCO

Carmen Sauvignon 2017, *Valle Central, Chile* \$ 699

Sileni Sauvignon Blanc 2016, *Marlborough, New Zealand* \$ 1,399

La Crema Chardonnay 2016, *Sonoma Coast, California, USA* \$ 2,299

RED WINE/VINO TINTO

Ventisquero Reserva Pinot Noir 2016, *Valle de Casablanca, Chile* \$ 799

Catena Malbec 2015, *Mendoza, Argentina* \$ 1,399

Decoy Cabernet Sauvignon 2016, *Sonoma County, California, USA* \$ 1,799

Prices are in Mexican pesos and include tax. Please note that we are unable to accept cash payments.

Our All Inclusive & Meal Plan Guests enjoy a 35% discount on the above-mentioned wines.

Los precios son en pesos Mexicanos e incluyen impuestos. No se aceptan pagos en efectivo.

Nuestros huéspedes Todo Incluido tienen un descuento de 35% en los vinos arriba mencionados.

El abuso del consumo del producto es nocivo para la salud.