

SOUTH AMERICAN GRILL

"Churrasquería y Vino"

APPETIZERS - ENTRADAS

Stuffed Plantains - Patacones Rellenos

Cheese, chorizo - *Queso, chorizo*

Argentinian Meat-Filled Turnovers - Empanadas Argentinas de Carne

Garlic-arriero chimichurri sauce - *Chimichurri ajo-arriero*

Argentinian Sausage Baguette - Choripan Argentino

Chimichurri, pico de gallo - *Chorizo, chimichurri, salsa mexicana*

Chile-Garlic Octopus - Pulpo al Ajillo

Olive oil, guajillo chile, mushrooms - *Aceite de olivo, chile guajillo, champiñones*

Imported Cheese Board - Tabla de Quesos Importados

Olives, pickles, fresh fruit - *Aceitunas, pepinillos, fruta fresca*

CEVICHE

Vegetarian Ceviche - Ceviche Vegetariano

Avocado, cucumber, mushrooms, cocktail sauce

Aguacate, pepino, y champiñones, salsa coctelera

Octopus in Love Ceviche - Ceviche de Pulpos Enamorados

Tomato, onion, serrano chile, lime, mayonnaise

Tomate, cebolla, chile serrano, limón, mayonesa

Yucatan Sea Bass Ceviche - Ceviche Yucateco de Cabrilla

Lime, red onion, habanero chile, oregano - *Limón, cebolla morada, chile habanero, orégano*

FROM THE ARGENTINE GRILL - DE LA PARRILLA ARGENTINA

Organic Vegetable Brochette - Brocheta de Verduras Orgánicas

Balsamic reduction - *Reducción de balsámico*

Grilled Marinated Skirt Steak - Arrachera Marinada a la Parrilla 180 gr.

Grilled Marinated Chicken Breast - Pechuga de Pollo Marinado a la Parrilla 200 gr.

Jumbo Shrimp Brochette - Brocheta de Camarón Jumbo 150 gr.

Garlic-arriero chimichurri sauce - *Chimichurri ajo-arriero*

Beef Filet & Mushroom Brochette - Brocheta de Filete de Res 180 gr. y Champiñones

Smoked bell pepper chimichurri sauce - *Chimichurri de pimiento ahumado*

Grilled Lobster Tail - Cola de Langosta a la Parrilla 200 gr.

Garlic butter, rice, green salad - *Mantequilla al ajo, arroz, ensalada verde*

Grilled 20 oz. Angus Cowboy Steak - Cowboy Steak a la Parrilla 570 gr.

SIDE DISHES - GUARNICIONES

Choose One - Elige Una

EXTRAS - ADICIONALES

Tomato & Cucumber Salad - *Ensalada de Tomate y Pepino*

Cheesy Baked Potato - *Papa al Horno Gratinada*

Black Beans & Rice - *Moros y Cristianos*

French Fries - *Papas a la Francesa*

Fried Plantains - *Plátanos Fritos*

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, Millesimato 2015, DOCG, Italy*

WHITE WINE BY THE GLASS

Vino Blanco por copeo (180 ml.)

Carmen Sauvignon Blanc 2016, *Valle Central, Chile*

Casa Madero "2V" Chardonnay, *Chenin 2016, Valle de Parras, Mexico*

Mezzacorona Pinot Grigio 2015, *Trentino, Italy*

Folie a Deux Chardonnay 2014, *Russian River Valley, California*

RED WINE BY THE GLASS

Vino Tinto por copeo (180 ml.)

Alta Vista, *Classic, Mendoza, 2015, Argentina*

Ventisquero Reserva Pinot Noir 2015, *Valle de Casablanca, Chile*

Casa Madero Merlot 2015, *Valle de Parras, Mexico*

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

Roganto "Tramonte" 2014, *Valle de San Jacinto y Guadalupe, Mexico*

J. Lohr "seven Oaks" Cabernet Sauvignon 2014, *Paso Robles, USA*

PORT WINE BY THE GLASS

Oporto por copeo (180 ml.)

Fonseca 10 year Tawny Porto, *Duoro, Portugal*

BY THE BOTTLE/ POR BOTELLA

(750 ML. 25 OZ)

CHAMPAGNE

Perrier- Jouët Grand Brut N. V. *Champagne, France*

Veuve Clicquot Brut N. V. *Champagne, France*

Moët & Chandon Imperial Brut N. V. *Champagne, France*

Dom Pérignon Brut 2006, *Champagne, France*

SPARKLING

La Gioiosa Moscato "Frizzante" NV, *Veneto Italy*

Prosecco di Valdobbiadene, *Bortolomiol Banda Rosa Extra Dry, Millesimato 2015, DOCG, Italy*

Prosecco di Valdobbiadene, *Bortolomiol Prior Brut, Millesimato 2015, DOCG, Italy*

WHITE WINE / VINO BLANCO

Dragani Pinot Grigio 2015, *Abruzzo, Italy*

Sileni Sauvignon Blanc 2016, *Marlborough, New Zealand*

La Crema Chardonnay 2014, *Sonoma Coast, California, USA*

RED WINE/VINO TINTO

Ventisquero Reserva Pinot Noir 2015, *Valle de Casablanca, Chile*

Catena Malbec 2014, *Mendoza, Argentina*

Duckhorn Vineyards "Decoy" Cabernet Sauvignon 2014, *Sonoma County, California, USA*

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.