

HEAD OF A MADMAN GRILL

FROM THE GRILL DE LA PARRILLA

(todos los cortes y mariscos de venden a partir de 300 gramos / all the meat cuts and seafood from 300 grams and up)

PRIME RIB EYE

250 por cada 100 gr- 250 per 100gr

PRIME NEW YORK

230 por cada 100 gr- 230 per 100 gr

RACK OF LAMB

RACK DE CORDERO

270 por cada 100 gr- 270 per 100 gr

OCTOPUS PULPO

120 por cada 100 gr- 120 per 100 gr

SKIRT STEAK ARRACHERA

120 por cada 100 gr- 120 per 100 gr

JUMBO SHRIMP CAMARÓN JUMBO CON Cabeza

150 por cada 100 gr- 150 per 100 gr

FROM THE SEA DEL MAR

CATCH OF THE DAY PESCA DEL DÍA

170 por cada 100 gr- 170 per 100 gr

choose your style:

*flavored with basil, cilantro leaves and lemon slices and ponzu sauce.

*zarandeado style

*marinated with curry and coconut milk

*aromatizado con hojas de albahaca, cilantro, y rodajas de limón, acompañada de salsa ponzu

*zarandeado

*marinado al curry y leche de coco

CARIBBEAN LOBSTER LANGOSTA CARIBEÑA

190 por cada 100 gr- 190 per 100 gr

whole caribbean lobster, served with garlic and parsley butter – langosta caribeña entera, servida con mantequilla de ajo y perejil

(la pesca del día y langosta, precio según peso / catch of the day and lobster prices according to weight)

ORA KING SALMON SALMON ORA KING

910 - 220 gr / 910 - 220 gr

new zealand salmon , wood-smoked by the grill– salmón de nueva zelanda ahumado con leña a la parrilla

BAJA OYSTERS OSTRAS DE LA BAJA

CHOCOLATE CLAMS ALMEJA CHOCOLATA

grilled in the wood oven with spinach, mushrooms, kanikama and macadamia butter, flavored with xcatic chili oil – rostizada en horno de leña con espinaca, champiñones, kanikama y mantequilla de macadamia

aromatizada con aceite de chile xcatic

docena 850 / dzn 850

media docena 450 / ½ dzn 450

OYSTERS OSTIONES

fresh oysters served with oriental chili sauce and sesame oil or served with house sauce – acompañada con salsa de chiles orientales y aceite de ajonjolí o acompañada con salsa de la casa

docena 720 / dzn 720

media docena 380 / ½ dzn 380

(por ser productos frescos preguntar por su disponibilidad / availability can vary on our fresh seafood products)

FROM THE FARM DE LA GRANJA

BONE MARROW TUÉTANOS DE RES

beef bone marrow marinated for 24 hours, served with escamoles, tlayuda chips and taquera sauce – tuétanos de res marinados por 24 horas, acompañados de escamoles, chips de tlayudas y salsa taquera

220 - 2 pzs

SMOKED SHORT RIB COSTILLA AHUMADA

served with pipian sauce and mezcal reduction - acompañado de pipián verde con reducción mezcal

720

TOMAHAWK PRIME

1.100 kg (aprox) – 2.4 lbs (aprox)

1950

ROASTED CHICKEN POLLO PICANTÓN

marinated for 15 hours, accompanied by our homemade special tomato sauce and cajun potato wedges – marinado 15 horas, servido con salsa de tomate especial de la casa y papas gajo al cajún

720

ORGANIC SIDES GUARNICIONES

GRILLED ASPARAGUS ESPÁRRAGOS AL GRILL

grilled asparagus, flavored with truffle oil and creamy hazelnuts – aromatizados con aceite de trufa y cremoso de avellanas

180

POTATO WEDGES PAPAS GAJO

cajun-style, wood oven roasted potato wedges al cajún rostizada al horno de leña

110

MASHED POTATOE PURÉ DE PAPA

flavored with roasted garlic aromatizado con ajo rostizado

125

SWEET CORN ELOTES DULCES

sweet mexican corn, accompanied by smoked butter with creamy corn and lime from yucatán acompañados de mantequilla ahumada con cremoso de elote y lima yucateca

155

SMOKED SWEET POTATO CAMOTE AHUMADO

smoked in the wood oven with a touch of habanero butter and honey – ahumado en horno de leña con un toque de mantequilla de habanero y miel

140

GRILLED PORTOBELLO PORTOBELLO AL GRILL

grilled with aromatic herbs - asados en la parrilla con hierbas aromáticas

180

BABY VEGETABLES VEGETALES BABY

baby vegetables grilled and roasted with olive oil vegetales baby rostizados a las brasas con aceite de olivo

300

MASHED CAULIFLOWER PURÉ DE COL AHUMADA

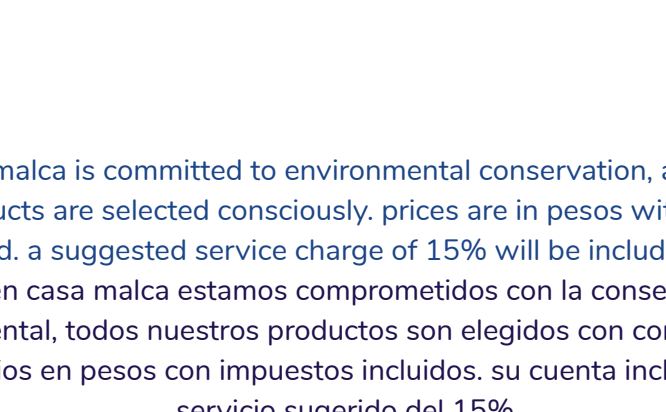
smoked and lightly accented with truffle oil - aromatizado con aceite de trufa

170

CREAMED SPINACH ESPINACA A LA CREMA

with smoked provolone cream con crema de provolone ahumado

185



jean-michel basquiat
untitled (head of a madman), 1982