

HEAD OF A MADMAN GRILL

TO BEGIN PARA EMPEZAR

PEAR SALAD ENSALADA DE PERA

red wine, blue cheese mousse, organic lettuces, balsamic dressing and walnuts / vino tinto, relent de mouse de queso azul, lechugas organicas con aderezo balsamico y nuez

530

HEIRLOOM TOMATOES TOMATES HEIRLOOM

Smoked in-house with mozzarella, olive oil, aromatized with fennel, celery and purple onion / ahumados en su jugo con mozzarella, aceite de oliva, aromatizado con hinojo, apio y cebolla morada

490

GUACAMOLE

with green pumpkin seeds, guajillo chili powder, lemon, chimichurri and served with charcoal grilled tlayuda / con pepitas verdes, polvo de chile guajillo, limon, chimichurri y tlayudas parrilladas al carbon

235

FISH AND SHRIMP CEVICHE CEVICHE DE PESCADO Y CAMARON

with traditional tiger's milk, aji pepper, red onion, cucumber, roasted sweet corn, cancha and yellow sweet potato / con leche de tigre tradicional, aji, cebolla morada, pepino, elote dulce rostizado, cancha y camote amarillito

495

FROM THE GRILL DE LA PARRILLA

PRIME RIBEYE

770 per 300 gr
1290 per 500 gr

RACK OF LAMB RACK DE CORDERO

890 per 300 gr
1460 per 500 gr

SKIRT STEAK ARRACHERA

370 per 300 gr
620 per 500 gr

FROM THE SEA DEL MAR

CATCH OF THE DAY PESCA DEL DÍA

190 por cada 100 gr - 190 per 100 grams

choose your style:

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

*zarandeado style

*marinated with curry and coconut milk

*yucatecan mojo - marinated in green pepper, poblano and xcatic chili, cumin, hoja santa, coriander and lime

elige tu estilo:

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

*zarandeado

*marinado al curry y leche de coco

*yucatecan mojo - marinada con morron verde, chile poblano y chile xcatic, comino, hoja santa, cilantro y lima

CARIBBEAN LOBSTER LANGOSTA CARIBEÑA

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

220 por cada 100 gr - 220 per 100 grams

(the catch of the day, caribbean lobster, octopus and head-on shrimp are priced according to weight / la pesca del día, langosta caribeña, el pulpo y el camarón de cabeza tienen un precio según el peso)

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 880 / dzn 880

media docena 460 / ½ dzn 460

BAJA OYSTERS OSTIONES DE BAJA

fresh oysters served with oriental chili sauce and sesame oil or served with house sauce – acompañada con tortillas / tuétanos de res marinated in achiote and cooked underground in the traditional way, accompanied by sauces and blue corn tortillas – marinado en achiote y cocinado de manera tradicional en el horno pib (debajo de la tierra) acompañado de salsas y tortillas de maíz azul

600

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

250 - 2 pzs

SMOKED SHORT RIB COSTILLA AHUMADA

beef rib smoked for 10 hours, accompanied by pickled cucumbers, onions and a spicy barbecue sauce / costilla de res ahumada por 10 horas, acompañada de pepinillos y cebolla encurtida, con salsa BBQ picante

850

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

730

BRISKET HAMBURGER HAMBURGUESA DE BRISKET

smoked for 12 hours and glazed in its own juices, served with house-made kimchi, provolone cheese and accompanied by potato wedges / ahumado 12 horas y glaseado en su jugo con vino tinto, kimchi de la casa, queso provolone y acompañado de papas gajo

495

PREMIUM SELECTION SELECCION PREMIUM

TOMAHAWK PRIME

1.100 kg (approx) – 2.4 lbs (approx)
2200

ORA KING SALMON SALMON ORA KING

new zealand salmon, smoked in-house and served with carrots pickled in orange juice and mustard seeds with hoja santa butter / ahumado en casa y servido con zanahorias en escabeche en jugo de naranja y semillas de mostaza con mantequilla de hoja santa

930 - 220 gr

CAMPECHE STONE CRAB CANGREJO MORO DE CAMPECHE

jumbo crab claws served with a white wine, butter and saffron sauce / manitas jumbo de cangrejo de campeche en salsa de vino blanco aromatizadas con azafran y mantequilla

850

PACIFIC RED LOBSTER LANGOSTA ROJA DEL PACIFICO

roasted until tender and juicy, covered in white wine sauce and aromatic herbs / de sabor tierno y jugoso, bañada en salsa de mantequilla, vino blanco y hierbas aromaticas

2300

NIGERIAN JUMBO SHRIMP CAMARÓN JUMBO NIGERIANO

marinated with fresh citrus fruits, garlic and parsley and then grilled / marinado con cítricos frescos, ajo y perejil y luego asado a la parrilla

1500

TACO BAR

BARRA DE TACOS

SMOKED MUSHROOMS HONGOS AHUMADOS

dominican plantain tortilla, requesón, cilantro, avocado leaf and guava / Tortilla de platanó dominicana, requesón, cilantro, hoja de aguacate y guayaba

330 - 2 pzs

GRILLED RIBEYE COSTILLA A LA PARILLA

guajillo chili tortilla, grilled onions, beans and cilantro / tortilla de chile guajillo, cebollas asadas, frijoles y cilantro

390 - 2 pzs

OCTOPUS PULPO

zarandeado-style octopus, huitlacoche tortilla, creamy avocado and mixed sprouts / pulpo a la zarandeado, tortilla de huitlacoche, aguacate cremoso y brotes mixtos

420 - 2 pzs

FALAFEL

house-made pita bread, served with cucumber, purple onion, tomatoes and tzatziki sauce / pan de pita casero, servido con pepino, cebolla morada, tomates y salsa tzatziki

290 - 1 pieza

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

190

POTATO WEDGES PAPAS GAJO

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

120

MASHED POTATOES PURÉ DE PAPA

flavored with roasted garlic aromatizado con ajo rostizado

135

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

160

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

150

GRILLED PORTOBELLO PORTOBELLO AL GRILL

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

190

BABY VEGETABLES VEGETALES BABY

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

310

MASHED CAULIFLOWER PURÉ DE COLIFLOR

smoked and lightly scented with truffle oil ahumado y aromatizado con aceite de trufa

180

CREAMED SPINACH ESPINACA A LA CREMA

with smoked provolone cream con crema de provolone ahumado

195

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