

HEAD OF A MADMAN GRILL

TO BEGIN PARA EMPEZAR

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

250

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 amarillo

585

FROM THE FARM DE LA GRANJA

PRIME RIBEYE

830 per 300 gr
1350 per 500 gr

RACK OF LAMB RACK DE CORDERO

910 per 300 gr
1480 per 500 gr

SKIRT STEAK ARRACHERA

460 per 300 gr
550 per 500 gr

TOMAHAWK

1.100 kg (aprox) – 2.4 lbs (aprox)

2200

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

990

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

790

FROM THE SEA DEL MAR

CATCH OF THE DAY PESCA DEL DÍA

195 por cada 100 gr - 195 per 100 grams

choose your style:

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

*zarandeado style

elige tu estilo:

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

*zarandeado

OCTOPUS PULPO

195 por cada 100 gr - 195 per 100 grams

HEAD-ON JUMBO SHRIMP CAMARÓN JUMBO CON CABEZA

180 por cada 100 gr - 180 per 100 grams

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

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

NIGERIAN TIGER SHRIMP CAMARÓN TIGRE 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

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

195

POTATO WEDGES PAPAS GAJO

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

BABY VEGETABLES VEGETALES BABY

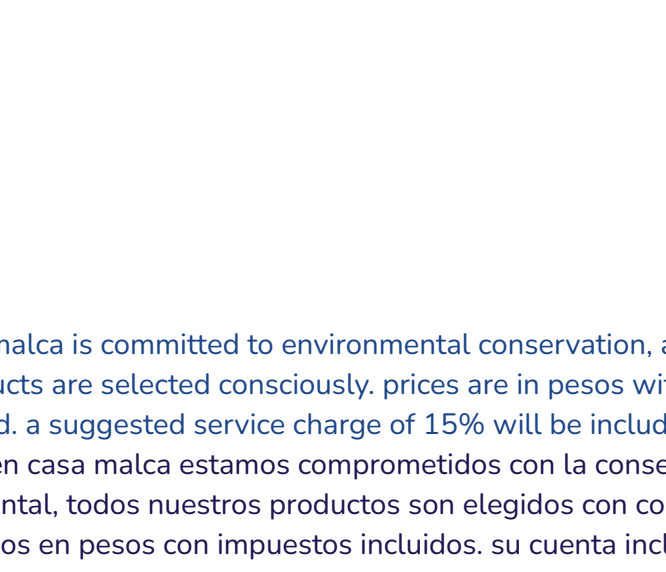
baby vegetables grilled and roasted with olive oil vegetales baby rostizados a las brasas con aceite de olivo

320

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