



APPETIZERS / ENTRADAS

ARGENTINEAN EMPANADAS / EMPANADAS ARGENTINAS
Beef or Humita style corn
Res ó elotes estilo Humita

PROVOLETA CHEESE / PROVOLETA
Provolone slices with smoked oil and oregano
Rodajas de provolone con aceite de carbón y orégano

SWEETBREAD / MOLLEJAS AL GRILL
Delicious golden sweetbreads with house Chimichurri
Exquisitas mollejas doradas alineadas con chimichurri de la casa

SHRIMP AGUACHILE / AGUACHILE DE CAMARON
Shrimp with lemon juice, jalapeño peppers, onions, avocado, cilantro, cucumber and black sauces
Camarones en jugo de limón, chile jalapeño, cebolla, aguacate, cilantro, pepino y salsas negras

TOMATO AND GRAPEFRUIT SALAD
ENSALADA DE TOMATE A LOS CÍTRICOS
Red and green tomatoes, orange and grapefruit slices, radish, grapefruit dressing and arugula
Tomates rojos y verdes, rebanadas de toronja, naranja y rábano, decorado con arugula



SALADS / ENSALADAS

TORO
Lettuce mix, tomatoes, avocado, palm hearts and asparagus seasoned with red pepper vinaigrette
Lechugas, jitomates, aguacate, palmitos y espárragos, aderezada con vinagreta de pimientos rojos

CESAR SALAD / ENSALADA CÉSAR
Lettuce mix with traditional dressing, croutons and parmesan cheese
Mix de lechugas y aderezo tradicional acompañada de crotones y queso parmesano

CHEF'S SALAD / ENSALADA DEL CHEF
Lettuce mix, goat cheese, artichokes, sun dried tomatoes and walnuts
Lechuga mixta, queso de cabra, alcachofas, tomates deshidratados y nuez

SOUPS / SOPAS

BEEF BROTH / JUGO DE CARNE
Seasoned with olive oil and vinaigrette
Extracto de jugosos cortes de res, aderezado a su gusto con aceite de oliva y vinagreta

ONION CREAM / CREMA DE CEBOLLA
Light Cream soup with sautéed onions
Crema ligera a base de cebolla citronada

MAIN COURSE / PLATOS FUERTES

STUFFED PEPPER / PIMIENTO RELLENO
With crab meat and mixed seafood in light tomato sauce with melted gruyere cheese
Con pulpa de cangrejo y mix de mariscos en salsa liviana de tomate, gratinado con queso gruyere

BREADED CHICKEN NAPOLITANA STYLE / MILANESA DE POLLO
Served with tomato slices and mashed potatoes
Acompañada con rodajas de jitomate y puré de papa

HOUSE LINGUINI / LINGUINI DE LA CASA
Pasta with shrimps and argentinean sausage
Pasta acompañada de camarones y chorizo Argentino

CHILI AND TEQUILA SHRIMP
CAMARONES AL CHILE DE ARBOL CON ENSALADA TROPICAL
Tequila and chile de arbol shrimp, orange papaya salad, coconut cilantro brown rice.
Camarones con chile de árbol y Tequila, ensalada de papaya y naranja, arroz integral con coco y cilantro



PORTOBELLO STEAK / FILETE DE PORTOBELLO A LA GORGONZOLA
Balsamic portobello mushroom, creamy vegan "gorgonzola" sauce and sweet potato fries.
Champiñones portobello con balsámico, aderezo vegano cremoso de "gorgonzola" y papas con salsa de camote.



GRILLED STEAKS / CORTES A LA PARRILLA

Rib eye / Prime Rib / Skirt steak / Flank Steak / Short ribs / Flap meat (flank) / Pork Bbq Ribs / ¼ Chicken / Salmon / Shrimp Skewers
All our steaks are served with sautéed onions, roasted cactus and baked potatoes

Ojo de bife / Prime rib / Entraña / Arrachera / Asado de tira / Vacío de res / Costilla de cerdo bbq / 1/4 de pollo / Salmón / Brochetas de camarón
Todos nuestros cortes se sirven de cebolla salteada, nopal asado y papa horno

SIDES / GUARNICIONES

Provenzal potatoes / Creamy spinach with corn / Garlic mushrooms / Pilaf rice / Grilled vegetables

Papas provenzal / Espinacas a la crema con elote / Champiñones al ajillo / Arroz pilaf / Vegetales al grill

DESSERTS / POSTRES

BROWNIE

CARROT CAKE
Pastel de zanahoria

ALFAJORES

THREE CARAMEL CAKE
Pastel de tres cajetas

GUAVA PIE / PAY DE GUAYABA CON SALSA DE RON
Guava mousse pie in an almond and amaranth crust with spiced rum sauce.
Pay reducido en azúcar.
Contenido de grasas que provienen de las almendras y la leche de coco.



You can now have **delicious and healthy**
Comer **delicioso y saludable** ahora es posible

Graduated from Le Cordon Bleu, Paris at the age of 19. Karla is Mexican, an **enthusiastic health conscious foodie** and blogger and passionate about cuisine.

Graduada en Le Cordon Bleu, París a los 19 años. Karla es **entusiasta de la gastronomía saludable** y bloguera mexicana de corazón

*These items are cooked to order and may be served raw or undercooked. Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness. Please notify our restaurant manager about any health condition or allergy of concern.
*El consumo de carne, pollo, pescado, marisco y huevo crudos o poco cocidos puede incrementar el riesgo de intoxicación alimentaria, especialmente bajo ciertas condiciones médicas. Por favor avise al gerente en turno si alguien de su grupo es alérgico a algún alimento.