

the grill

Entradas frías

- 🍏 Rebanada de pan del campo horneada con alcachofa y espinacas frescas
- 🌮 Dip de aguacate con chile serrano, cilantro y crujiente de chicharrón de cerdo

Entradas Calientes

- 🍷 Queso pravo/eta con pimientos rostizados, ajo y orégano
- 🌮 Champiñones al ajillo, con chile guajillo, perejil y vino blanco

Ensaladas

- 🌮 Lechuga iceberg con tocino, tomate fresco, pepino, aderezo Gorgonzola y cubitos de carne asada

Ensalada César tradicional acompañada de láminas de queso parmesano y pechuga de pollo asado

Cremas y sopas

- 🌮 Jugo de carne, servido con trocitos de carne, cebolla, cilantro y chile serrano si lo desea
- 🍷 Crema de elote con trocitos de pan especiados

Pollo

- 🍏 Brocheta de pollo con verduras al limón

Cerdo

Brocheta de chorizo Argentino y butifarra

🌙 Costillas de cerdo al estilo New Orleans

Res

ARRACHERA

RIB EYE

LOMO A LA PARILLA

PARRILLADA ARGENTINA

PICAÑA

COSTILLAS DE RES ASADAS

Selección de Salsas: Pimienta verde, champiñones, queso azul y bbq

Pescado

🍏🌱 Salmón a la parrilla con ajonjolí y verduras

Guarniciones

Papas al horno con mantequilla

Arroz con achiote y hierbas

Papas a la francesa

Puré de papas a la francesa

Salteado de verduras

Elote a la barbacoa con mantequilla y sal

Hamburguesas

“SELECCIÓN DE CARNES (150GR-5.3OZ)”

De res, 🌙 De res picante, Pollo

🍏 Son platillos saludables que ayudan a mantener una dieta equilibrada

🌱 Son platillos libres de gluten | 🌙 Son platillos picantes | 🥛 Este platillo contiene lácteos y/o huevos

El consumo de carnes, aves de corral, mariscos, crustáceos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos, especialmente si padece alguna afección médica.

Postres

Helados y sorbetes caseros, pregunte por la variedad de hoy

Cheese cake con plátano y salsa de caramelo

Brownie de chocolate, con salsa de chocolate y helado de vainilla

Relleno de helado de mantequilla de cacahuete

🌿🌾 Ceviche de frutas exóticas con sorbete de limón

🌿 Opción de origen vegetal (Whole Food Plant-Based)

🌾 Son platillos libres de gluten

MENÚ DE ORIGEN VEGETAL

Entrada

- ☑️ Ratatouille verduras a las brasas con salsa de tomate perfumado a las hierbas finas

Ensaladas

- ☑️ Ensalada mixta, variedad de lechugas, pimientos, tomates cherry asados y vinagreta de maní dulce

Ensalada de quinoa con vinagreta de limón, cilantro y jalapeños

Sopa

- ☑️ Sopa de verduras de temporada con caldillo de tomate y crujiente de tortilla

Platillos Principales

- ☑️ Rollitos de espinaca y salteado de verduras bañadas con aceite de hierbas y guarnición de arroz

- 🥚 Hamburguesa de portobello asado con queso manchego fundido, tomate asado, lechugas y pesto de cilantro

☑️ Son platillos libres de gluten | 🥚 Este platillo contiene lácteos y/o huevos

🌿 Opción de origen vegetal (Whole Food Plant-Based)



EXCELLENCE

RIVIERA CANCUN MEXICO