



N **20.87** W

GRILL

APPETIZERS

ENTRADAS

Argentinian Sausage

Chorizo Argentino

Chistorra

Chistorra

Crabcake

Pastel de cangrejo

Mini Portobello and Parmesan Cheese Tostada

Mini Tostada de Portobello Confitado y Queso Parmesano

Mini Fried Octopus Tostada

Mini Tostada de Chicharrón de Pulpo



VEGAN - VEGANO



VEGETARIAN - VEGETARIANO



Caesar Salad

Classic Caesar Salad with Fresh Lettuce, Olive Tapenade Croutons, Parmesan Cheese and Caesar Dressing

Ensalada César

Clásica Ensalada César, acompañada de Queso Parmesano, Aderezo César y Crotones de Tapenade

Iberic Ham and Fig Salad

Arugula and Organic Lettuce Salad with Iberian Ham thin slices, Caramelized Pine Nuts and Figs, Forest Fruits Dressing and Red Wine Reduction

Ensalada de Jamón Ibérico e Higos

Ensalada de Rúcula y Lechugas Orgánicas con delgadas láminas de Jamón Ibérico, Piñon Caramelizado e Higos, con un Aderezo de Frutos Rojos y una Reducción de Vino Tinto

Halfmoon Salad

Caramelized Pine Nuts with Arugula, Figs and Red Wine Reduction

Ensalada Media Luna

Delgadas láminas de Jamón Ibérico, Piñones Caramelizados con Rúcula, Higos y Reducción de Vino Tinto

Portobello Salad

Roasted Portobello Mushroom with garlic, Parmesan Cheese, Black Truffle Oil, Sunflower Sprouts and Dehydrated Tomato Vinaigrette

Ensalada de Portobello

Portobellos asados con ajo, rebanadas de Queso Parmesano, Aceite de Trufa Negra, Brotes de Girasol y Vinagreta de Tomate Deshidratado



VEGAN - VEGANO



VEGETARIAN - VEGETARIANO



Onion Soup

Caramelized Onion Soup made from Beef and Chicken Broth,
Oven Roasted with Au Gratin Gruyere Cheese Crouton

Sopa de Cebolla

*Cebollas Caramelizadas a base de Consomé de Res y Pollo,
finalizado en horno con Croton Gratinado de Queso Gruyer*

White Garlic Soup

Silky Cream Soup with Garlic Confit Truffle Goat Cheese
and Toasted Almonds

Crema de Ajo Blanco

*Sedosa Crema de Ajo Confitado con Trufa de Queso Cabra
y Almendras Tostadas*



VEGAN - VEGANO



VEGETARIAN - VEGETARIANO

PASTA & RISOTTO

PASTA Y RISOTTO

Amatriciana Penne

Made with Cherry Tomatoes, Onion and Pancetta

Amatriciana Penne

Con Tomate Fresco, Cebolla y Panceta

Creamy Fettuccine

Creamy Fettuccine with Vegetables and
a Hint of Grana Padano Cheese

Cremoso Fettuccine

*Acompañado con Vegetales y
un toque de Queso Grana Padano*

Saffron Risotto

Saffron-Infused Risotto with Seasonal Vegetables
and Grana Padano Cheese Flakes

Risotto Afrazán

*Risotto preparado a base de una Infusión de Azafrán con
Vegetales de Temporada y Hojuelas de Queso Grana Padano*

Parmesan Risotto

Traditional Creamy Parmesan Risotto
and Asparagus Tips

Risotto Parmigiano

*Risotto Parmesano Cremoso y
Puntas de Espárragos*



VEGAN - VEGANO



VEGETARIAN - VEGETARIANO

CHICKEN & MEAT

AVES Y CARNES

Cowboy (2 persons)

Rosemary Salt Marinated, Rustic Mashed Potatoes and Grilled Green Onions

Cowboy (2 personas)

Marinado con Sal de Romero, Puré Rústico de Papas y Cebollas Cambray Asadas

Hamburger

Classic Juicy Beef Hamburger, Balsamic Portobello Mushroom caramelized Onions and Au Gratin Gorgonzola Cheese accompanied with Crispy Cajun Fries

Clásica de Hamburguesa de Res

Portobello al Balsámico, Cebollas Caramelizadas y un Gratinado de Queso Gorgonzola acompañado de Papas al Cajún

Pork Skewers

Bacon-Wrapped Pork Loin Skewers with a Pineapple Chutney, Buttered Asparagus Spears and Grilled Corn Cob

Brochetas de Lomo de Cerdo

Envueltas en Tocino acompañado con Chutney, Espárragos a la Mantequilla y Elotes Asados

Marinated Chicken

24-Hour Marinated Chicken in Greek Yogurt and Spices, Sautéed Mushrooms and Fried Plantains accompanied a side of Sweet & Sour Sauce

Pollo Marinado

Por 24-Horas en Yogurt Griego y Especias, Champiñones Salteados y Plátanos Fritos acompañado de una Salsa Agridulce

CHICKEN & MEAT

AVES Y CARNES

Flank Steak

Tender and Juicy Angus Beef with Grilled Corn Cob and Rustic Chimichurri Sauce

Arrachera

Suave y Jugoso Corte de Res Angus con Elote Asado y Salsa de Chimichurri

New York Strip Steak

Spice- Crusted New York Steak accompanied by Arugula Salad and Parmesan Cheese Slices

Corte New York

Con una Costra de Recado Negro acompañado de una Ensalada de Rúcula y pequeñas rebanadas de Queso Parmesano

Rib Eye

Rib Eye Steak Marinated in our 20°87° Chimichurri Sauce and a hint of Rosemary Salt, Fines Herbs and Wedge Potatoes

Rib Eye

Marinado con nuestra Salsa de Chimichurri de 20°87° y un toque de Sal de Romero con Papa Gajo a las Finas Hierbas

Chateaubriand (2 persons)

14 Oz Juicy Broiled Chateaubriand with Bearnaise Sauce and Mushroom Gravy Sauce accompanied by Rustic Mashed Potatoes

Chateaubriand (2 personas)

Jugoso Filete de Chateaubriand Asado de 400 gr, con Salsa Bernesa y Gravy de Champiñones acompañado de Puré de Papa Rústico

20°87° Style Grill \$55 USD

Rib Eye, Shrimp And Caribbean Lobster accompanied by a selection of Roasted Vegetables with our Chimichurri Sauce

Parrillada Estilo 20°87° \$1,100 MXN

Rib Eye, Camarones y Langosta Caribeña acompañado de una selección de vegetales asados y marinados con nuestra Salsa de Chimichurri



Grilled Grouper

Catch of the Day with Mashed Corn and
Fresh Herbs Salad

Mero a las Brasas

*Pesca del día con un Puré de Elotes Asados y
una Ensalada de Hierbas Frescas*

Grilled Octopus

Accompanied by Shiitake Mushrooms and
Rustic Potatoes with Fines Herbs

Pulpo a las Brasas

*Acompañado de Champiñones Shiitake y
Papas con Finas Hierbas*

Grilled Salmon

Grilled Salmon Fillet with Sautéed Vegetables
and Fennel Sauce

Salmón a las brasas

*Filete de Salmón Asado con Vegetales Salteados
y Salsa de Hinojo*

Seafood Casserole

Mixed Seafood Casserole with a hint of Pernod,
Creamy White Cheese Sauce and Au Gratin Gruyere Cheese

Cazuela de Mariscos

*Cazuela de Mariscos Mixtos con un toque de Pernod,
Salsa Cremosa de Queso y un Gratinado de Queso Gruyer*



French Fries
Papas Fritas

Grilled Corn Cob
Elotes Asados

Baked Potato
Papa al Horno

Wisconsin Style Mac & Cheese
Macarrones con Queso Estilo Wisconsin

Rustic Mashed Potatoes 
Puré de Papas Rústico



VEGAN - VEGANO



VEGETARIAN - VEGETARIANO

DESSERT
POSTRES

20°87° Traditional Crème Brûlée
20°87° Traditional Crème Brûlée

Mason Jar Banana Split
Banana Split en Tarro

Ice Cream Truck
Camión de Helados

Creamy Oreo Cheesecake
Cheesecake de Oreo

Traditional Apple Tarte Tatin with Vanilla Ice Cream
Tarta de Manzana Tradicional con Helado de Vainilla



VEGAN - VEGANO



VEGETARIAN - VEGETARIANO