



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 Arúgula 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**

Hydroponic Lettuce Heart and Goat Cheese accompanied by Gorgonzola Cheese Dressing and Fried Prosciutto

#### ***Ensalada Media Luna***

*Corazón de Lechuga Hidropónica y Queso de Cabra acompañado de Aderezo de Queso Gorgonzola y Prosciutto Frito*

### **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 Azafrán***

*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

## **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*

## **20°87° Style Grill \$55 USD (for 2 persons)**

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

### ***Parrillada Estilo 20°87° \$1,100 MXN (para 2 personas)***

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

**SEAFOOD**  
PESCADOS Y MARISCOS

**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*



DESSERT  
POSTRES

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

Mason Jar Banana Split  
*Banana Split en Tarro*

Creamy Oreo Cheesecake  
*Cheesecake de Oreo*

Seasonal Sorbets Trilogy  
*Trilogía de Sorbetes de Temporada*

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



VEGAN - VEGANO



VEGETARIAN - VEGETARIANO