



MARISCOS DE LUJO

1. Ostra
2. Langostinos
3. Cóctel de Langostinos Rey
4. Cangrejo Real de Alaska

5. Cola de Langosta (130gr)

8. Torre de mariscos
9. Torre de Marisco Premium

APERITIVOS

11. Pastel de cangrejo
12. Crema de guisantes
13. Vieiras "Salsa verde"
14. Steak tartare de solomillo con mostaza y pera, preparado en tu mesa
15. Bacon bañado en jarabe de arce y champiñones salteados
16. Brisket sobre tostada

17. Costillas de cerdo ahumadas estilo St. Luis
18. Burrata con tomates mixtos y cebolla
19. Ensalada César preparada en la mesa
20. Coliflor asada con hierbas
21. Ensalada California con guacamole

PRINCIPALES

24. Cola de Langosta a la parrilla (470gr)
25. Filete de mero con langostinos
26. Cheeseburger al Broiler con cebolla caramelizada
27. Risotto con langosta
28. Medio pollo con limón y pimienta al estilo Louisiana

29. Sándwich de brisket ahumado
30. Risotto de setas y trufa
31. Hamburguesa vegana
32. Tacos de ternera con Jus
33. Filete de rodaballo con salsa de cava y alcaparras

GUARNICIONES DE LUJO

- 34.- Macarrones con queso
- 35.- Macarrones con queso con solomillo
- 36.- Macarrones con queso y trufa
- 37.- Espinacas gratinadas

- 38.- Coles de Bruselas con mermelada de tomate y bacon
- 39.- Champiñones al ajo
- 40.- Dos huevos fritos

- 41.- Papas Dauphinoise
- 42.- Papas fritas gruesas
- 43.- Papas fritas con ketchup
- 44.- Ensalada fresca



Cuchillo "The Bank" para carne en su caja · 22
Llévate contigo el recuerdo ideal de tu experiencia culinaria

CORTES PREMIUM • MADURADOS EN SECO

Todas nuestras carnes se cocinan en nuestro asador Southbend, que ayuda a crear una corteza perfecta a partir de una llama de gas de turbina infrarroja que cocina a más de 700 grados. Todas nuestras guarniciones se sirven por separado a menos que se indique lo contrario.

Sin hueso, certificado Angus joven.

- 48.- Solomillo Angus 250g · 31
- 49.- Petit Solomillo 200g · 25
- 51.- Lomo alto Angus 350g · 29

NUESTRAS ESPECIALIDADES DE LA CASA

52. Chuleta New York
57. Chuleta ANGUS New York

53. Lomo Alto (Prime rib) con costilla ahumado en cajún

58. Costillar de Wagyu americano con hueso

PLATOS PARA COMPARTIR PARA DOS Servido en el hueso

54. Lomo alto COWBOY Angus Prime

55. PORTERHOUSE de Angus para dos

56. TOMAHAWK de Goya colgado para dos

SAZONADORES PARA LA CARNE

- 62.- Mantequilla de talón de ternera y tuétano
- 63.- Mantequilla de mostaza
- 64.- Condimento cajún
- 65.- Salsa de bourbon con pimienta
- 66.- Salsa de champiñones
- 67.- Salsa de mostaza



CELERY



GLUTEN



CRUSTACEANS



NUTS



EGGS



MILK



MOLUSCS



MUSTARD



FISH



SESAME



SOY



SULPHITES