

AUMA

HUMO // CHAR // FUEGO // FLAME



ENTRADAS - APPETIZERS

PULPO A LAS BRASAS - GRILLED OCTOPUS (90 G) GF
Glaseado de chile guajillo, papas, relish de jalapeño
Guajillo chili glaze, potatoes, jalapeño relish

ZANAHORIAS ASADAS - CHARRED CARROTS GF
Chimichurri de pimiento, yogur al comino,
migas de finas hierbas
Roasted red pepper chimichurri, cumin yogurt sauce,
herbed breadcrumbs

CHISTORRA Y CHORIZO ARGENTINO
CHISTORRA & ARGENTINE CHORIZO (50 G)
Chimichurri, pimiento dulce tatemado
Chimichurri, charred sweet pepper

PROVOLETA A LAS BRASAS - CHARRED PROVOLETA GF
Pimientos asados, chimichurri, baguette tostada
Roasted peppers, chimichurri, toasted baguette

CÓCTEL DE CAMARÓN - SHRIMP COCKTAIL (115 G)
Camarón jumbo, salsa cóctel, rábano picante
Jumbo shrimp, cocktail sauce, horseradish

SOPAS Y ENSALADAS - SOUPS & SALADS

SOPA DE CEBOLLA FRANCESA - FRENCH ONION SOUP
Queso Gruyère, crutón de masa madre
Gruyère cheese, sourdough crouton

ENSALADA PICADA - CHOPPED SALAD GF
Lechugas, huevo, garbanzos, aceitunas kalamata,
cebolla, tomate, pimiento,
aderezo de limón, hierbas
Mixed greens, egg, chickpeas, Kalamata olives,
onion, tomato, roasted pepper,
herb-lemon dressing

ENSALADA WEDGE - THE WEDGE GF
Lechuga Iceberg, aderezo de queso azul,
tocino, tomates cherry, cebolla
Iceberg lettuce, blue cheese dressing,
bacon, cherry tomatoes, onion

SIDES - GUARNICIONES

Hongos salteados
Sautéed Mushrooms

Costillas de elote, BBQ, cilantro
BBQ Corn Ribs, cilantro

Vegetales rostizados con caponata de berenjena GF
Roasted vegetables with eggplant caponata

Papas fritas con aceite de trufa, parmesano GF
Truffle Fries

Papa al horno con crema agria, tocino, cheddar GF
Loaded Baked Potato

PLATOS FUERTES - MAIN COURSES

PESCADOS Y MARISCOS - FISH & SEAFOOD

PESCA DEL DÍA GF
LOCAL CATCH (180 G)
Filete de pescado estilo blackened
Blackened fish fillet

FILETE DE SALMÓN GF
SALMON STEAK (180 G)
Beurre blanc de lima
Lime beurre blanc

CAMARONES JUMBO GF
JUMBO SHRIMP (180 G)
Mantequilla de ajo, cebollín
Garlic butter, chives

STEAK DE COLIFLOR V * GF
CAULIFLOWER STEAK
Caponata de berenjena, puré de zanahoria,
migas de pan con hierbas
Eggplant caponata, carrot purée,
herbed breadcrumbs

HAMBURGUESA CON QUESO
SIGNATURE CHEESEBURGER (180 G)
Pan brioche, queso americano,
pepinillos, dijonesa, papas fritas
Brioche bun, American cheese, pickles,
dijonnaise, french fries

CORTES NACIONALES - LOCAL BEEF CUTS

Flank steak - Arrachera (180 G / 6 oz)
Filete de res - Filet of Beef (180 G / 6 oz)
New York strip (284 G / 10 oz)
Costillas BBQ - BBQ pork ribs (340 G / 12 oz)
Medio pollo rostizado - Half roasted chicken (500 G)

SALSAS - SAUCES GF
Béarnaise, Bordelaise, Chimichurri

ESPECIALIDADES - SPECIALTIES

COLA DE LANGOSTA DEL CARIBE \$ 1,200
CARIBBEAN LOBSTER TAIL (200 G)
Mantequilla clarificada al ajo
Drawn garlic butter

CORTES IMPORTADOS - IMPORTED CUTS
Angus rib-eye (396 G) \$ 550
Tomahawk (910 G) \$ 2,100

Los productos con precio indicado no están incluidos en el paquete all inclusive.
Los precios están expresados en pesos mexicanos e incluyen IVA (16%).
Se aceptan pagos con tarjeta de crédito o cargo a la habitación.
Products with indicated prices are not included in the all-inclusive package.
Prices are in Mexican pesos and include 16% tax.
Payment may be made by credit card or charged to your room.