

Seasalt

STEAKHOUSE

SOPAS

JUGO DE CARNE

CREMA DE CALABAZA A LAS HIERBAS

ENTRADAS

ENSALADA PORTEÑA

FRESCA LECHUGA ORGANICA CON TOQUE DULCE, QUESO DE CABRA, PERA AL VINO TINTO, NUEZ DE MACADAMIA Y ADEREZO CHAMPAÑA.

HUMITAS DE CARNE O QUESO Y MAÍZ

HECHAS EN CASA.

PROVOLONE A LA PARRILLA

CON CHIMICHURRI.

CHORIZO ARGENTINO (80 G)

ACOMPAÑADO DE PAN DE AJO.

CORTES IMPORTADOS

NEW YORK (300 G)

ARRACHERA (300 G)

LOMO (200 G)

SALMÓN (200 G)

PULPO (200 G)

ACOMPAÑANTES

VEGETALES AL GRILL
ESPARRAGOS GRATIN
PURE DE PAPA
BUDÍN DE COLIFLOR
PAPAS FRITAS

POSTRES

ALFAJORES

RELLENOS DE DULCE DE LECHE.

TARTA DE BATATA CON HELADO

PASTEL DE CHOCOLATE

SOUPS

MEAT JUICE

ZUCCHINI CREAM WITH HERBS

STARTERS

PORTEÑA SALAD

FRESH ORGANIC LETTUCE WITH A SWEET TOUCH, GOAT CHEESE, WINED PEAR, MACADAMIA NUT AND CHAMPAGNE DRESSING.

MEAT OR CHEESE AND CORN HUMITAS

HOMEMADE.

GRILLED PROVOLONE

WITH CHIMICHURRI.

ARGENTINEAN CHORIZO (80 G)

SERVED WITH GARLIC BREAD.

IMPORTED STEAKS

NEW YORK (300 G)

FLANK STEAK (300 G)

TENDERLOIN (200 G)

SALMON (200 G)

OCTOPUS (200 G)

SIDES

GRILLED VEGETABLES
GRATINED ASPARAGUS
MASHED POTATOES
CAULIFLOWER PUDDING
FRENCH FRIES

DESSERTS

ALFAJORES

FILLED WITH CARAMEL SAUCE.

SWEET POTATO CAKE WITH ICE CREAM

CHOCOLATE CAKE

ESPECIALES

RIB EYE (350 G) - \$990

TOMAHAWK (1000 G) - \$2,300

PORTERHOUSE (750 G) - \$1,650

COLA DE LANGOSTA BOGAVANTE (250 G) - \$1,100

COLA DE LANGOSTA (495 G) - \$2,300

SPECIALS

RIB EYE (350 G) - \$990

TOMAHAWK (1000 G) - \$2,300

PORTERHOUSE (750 G) - \$1,650

RIVER LOBSTER TAIL (250 G) - \$1,100

LOBSTER TAIL (495 G) - \$2,300

ESTE MENU ES PARTE DE SU PAQUETE TODO INCLUIDO; EXCEPTO LOS PRODUCTOS QUE MUESTRAN UN PRECIO JUNTO A ELLOS, DICHSO PRECIOS ESTAN EN PESOS MEXICANOS (MXN) E INCLUYEN EL 16% DE IVA | EL PAGO SE PUEDE REALIZAR CON TARJETA DE CREDITO O DEBITO Y CARGO HABITACION (SUJETO A VOUCHER ABIERTO) | NO SE ACEPTA MONEDA EXTRANJERA, NI EFECTIVO | EL GRAMAJE CORRESPONDE A LA PROTEINA EN CRUDO ANTES DE SER COCINADA Y PUEDE VARIAR DESPUES DE SU COCCION | EL CONSUMO DE CIERTOS INGREDIENTES CRUDOS O POCO COCIDOS PUEDE INCREMENTAR EL RIESGO DE INTOXICACION ALIMENTARIA; ENTRE OTROS, CARNES, AVES, PESCADOS, MARISCOS Y HUEVOS; CONSUMIR ESTOS PRODUCTOS CRUDOS, SON BAJO EL RIESGO DEL CONSUMIDOR | FAVOR DE INFORMARNOS EN CASO DE QUE TENGA ALGUNA ALERGIA O RESTRICCION ALIMENTICIA | PUEDE SOLICITAR INFORMACION SOBRE CUALQUIER INGREDIENTE A SU MESERO O AL GERENTE DEL RESTAURANTE.

THIS MENU IS PART OF YOUR ALL-INCLUSIVE PACKAGE; EXCEPT THE PRODUCTS THAT HAVE A PRICE NEXT TO IT, THOSE PRICES ARE EXPRESSED IN MEXICAN PESOS (MXN) AND INCLUDE 16% VAT | PAYMENT CAN BE MADE BY CREDIT OR DEBIT CARD, OR ROOM CHARGE (SUBJECT TO OPEN VOUCHER) | FOREIGN CURRENCY OR CASH AREN'T ACCEPTED | THE GRAMMAGE CORRESPONDS TO THE RAW PROTEIN BEFORE BEING COOKED AND MAY VARY AFTER COOKING | THE CONSUMPTION OF CERTAIN RAW OR UNDERCOOKED INGREDIENTS CAN INCREASE THE RISK OF FOOD POISONING; AMONG OTHER, MEATS, POULTRY, FISH, SHELLFISH AND EGGS; CONSUMING THIS RAW PRODUCTS IS AT THE CONSUMER'S RISK | PLEASE LET US KNOW IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGY OR RESTRICTION | YOU CAN REQUEST INFORMATION ON ANY INGREDIENT TO YOUR WAITER OR THE RESTAURANT MANAGER.