

the grill

Entradas Frías

🍷🌿 TIRADITO DE SANDÍA AHUMADA

Tomate caramelizado, tatemado de chiles, limón real, pesto de perejil

🍷🌿 CARPACCIO DE RES

Costra de pimientas, epazote, cebolla caramelizada, Grana Padano

Entradas Calientes

COLIFOR ROTIZADA

Salsa de soya, perejil, cremoso picante

TUÉTANO & RIB EYE

Aguacate a la parrilla, pimientos adobados, dobladas de maíz

MOLLEJAS DE RES CROCANTES

Vinagre de jerez, mostaza, alcaparra, rúcula, pimientos



Ensaladas

🍷 THE GRILL

Mix de lechugas, durazno a la parrilla, jitomates cherry, poro frito, vinagreta de frambuesa

🍷 🍃 ICEBERG

Romana, tomates, tocino, aderezo roquefort

Sopas

🍷 JUGO DE CARNE

Pico de gallo verde

🍷 🍃 CREMA DE LENTEJA

Pancetta Ahumada, crocantes de plátano, aceite de cilantro



Cortes
USDA Choice

LOMO DE BIFE

COSTILLA DE RES BRASEADA

MANHATTAN STRIP-LOIN

KANSAS STEAK

PORTERHOUSE

RIB EYE

ARRACHERA

Complementos

Ⓢ ESPÁRRAGOS
con Parmesano

PURÉ DE PAPA
con ajo

MACARRONES
con queso y trufa

PAPA AL HORNO
con crema ácida

AROS DE CEBOLLA

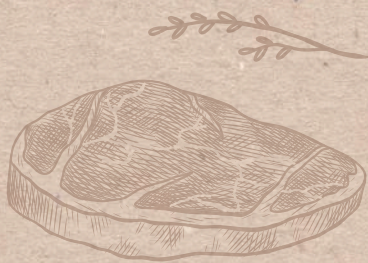
Ⓢ ESPINACAS
con crema de cabra

Especiales

COSTILLAS CORAL

Elote dulce, mayonesa de chiles ahumados





*Hamburguesa,
Hamburguesa,
Hamburguesa,
(Sliders)*

BRISKET CONFITADO

Pan brioche, mayonesa de ajo
rostizado, pimientos asados,
rúcula, papa frita,
cheddar, tocino

PIERNA DE CERDO

Pan brioche, mayonesa
ahumada, col morada,
curly de camote

PATO CONFITADO

Pan brioche, mostaza antigua,
pepinillos, provolone,
papas fritas trufadas

Postres

PAN DE ELOTE

LAVA RED VELVET
helado de queso

El consumo de carnes, aves de corral,
mariscos, crustáceos o huevos crudos o
poco cocidos puede aumentar el riesgo
de enfermedades transmitidas por los
alimentos, especialmente si padece alguna
afección médica.

☞ Son platillos libres de gluten

☛ Opción de origen vegetal
(Whole Food Plant-Based)



MENÚ DE ORIGEN VEGETAL

Entradas

🍏 🌿 AGUACATE FUEGO

Quelites, ceniza de habanero, pate de pimientos

🍏 🌿 CHERRY TARTINE

Tomate confit al romero, aceituna negra, pate de cebolla
reducción de balsámico, vinagreta

🍏 🌿 BONELESS DE COLIFLOR

BBQ Gochuyang, fritas de camote

Sopa

🍏 🌿 CREMA DE PAPA Y PORO

Platos Fuertes

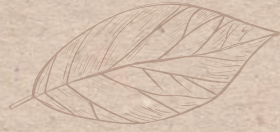
🍏 🌿 TETELA DE HONGOS Y FRIJOL

Setas, champiñón, hoja santa,
ensalada de nopal, salsa encacahuatada

🍏 🌿 CREPES DE SETAS

Cremoso de poblano, elote dulce,
cebolla cambray, ejotes





Postres

RED VELVET

Pastel a base de un bizcocho de terciopelo sin huevo,
una crema vegetal de vainilla con una compota de frutos rojos

🍏 Son platillos saludables que ayudan a mantener una
dieta equilibrada

🌾 Son platillos libres de gluten

🌿 Opción de origen vegetal
(Whole Food Plant-Based)



EXCELLENCE

CORAL PLAYA MUJERES, MEXICO