

Menu



Entradas Frías

CEVICHE DE CAMARÓN A LA PERUANA

Camarones marinados en zumo de limón, cebolla y cilantro

CARPACCIO DE RES

Laminas de solomito, aceite de oliva, limón, alcaparras y queso parmesano.

CARPACCIO DE SALMÓN

Laminas de salmón, aceite de oliva, limón, alcaparras y queso parmesano.

TABLA DE QUESOS

Variedad de quesos, camambert, tilsit, gruyere, enmental y sabana, acompañados con frutas fresca

CEVICHE DE CAMARONES (Tumaqueño)

Cocinados fríos, jugo de limón, cebolla picada, pasta de tomate y brandy.

Entradas Calientes

CALAMARES APANADOS

Pasados por harina y huevo, fritos con salsa tártara aparte.

CALAMARES AL GRATIN

Con salsa blanca y queso parmesano.

CHAMPIÑONES AL AJILLO

Salteados en aceite de oliva, perejil, ajo y crema de leche.

CHAMPIÑONES AL GRATIN

Con salsa blanca y queso parmesano.

PALMITOS AL GRATÍN

Corazones de palma (vegetales) bañados con salsa blanca y queso parmesano

Menu



Entradas Calientes

PALITROQUES AL GRATIN

Presado de mariscos, con salsa blanca y queso parmesano.

PALITROQUES AL AJILLO

Salteados en aceite de oliva, perejil, ajo y crema de leche.

HUEVOS DE CODORNIZ GRATINADOS

En salsa Gold, con queso parmesano.

CHICHARRON CON PATACON, CHORIZO Y HOGAO

Sopas y Cremas

CREMA DE JAIBA

Con crema blanca y mantequilla.

CREMA DE CHAMPIÑONES

Con crema blanca y mantequilla.

CREMA DE POLLO

Con crema blanca y mantequilla.

CREMA MIXTA DE POLLO Y CHAMPIÑONES

Con crema blanca y mantequilla.

SOPA DE VERDURAS CON POLLO

Consomé de pollo con arvejas, habichuelas, zanahoria y papa.

Menu



De nuestra Parrilla

Brangus

Brahman

SIRLOIN STEAK

300 grs.

Medallón de solomo, totalmente magro, a la brasa, servida con mantequilla aromatizada tipo maître de hotel.

CHURRASCO

350 grs.

Corte de solomo (chata) estilo mariposa asada a la brasa, con dos cordones de grasa.

PUNTA DE ANCA

375 grs.

Corte estilo mariposa de cadera, asada a la brasa, con dos cordones de grasa.

BIFÉ CHORIZO

400 grs.

Corte grueso de solomo, con un cordón de grasa en la parte superior.

BABY BEEF

300 grs.

Corte en filete de solomito fino, totalmente magra, asada a la brasa.

BABY BEEF A LA MARIN

300 grs.

Baby beef asado a la brasa, luego cortado en brunoise y cubierto con rodajas de tomate.

STERLING

375 grs.

Corte grueso de solomito totalmente magra, asado a la brasa.

NEW YORK STEAK

375 grs.

Corte grueso de punta de anca, cadera (bife de punta de anca).

MIXTO MAR Y TIERRA

Medallón de solomito magro y langostinos asado todo a la brasa.

ESPIGA

350 grs.

Cola de solomo, presentada en dos medallones, a la brasa, totalmente magra.

Menu



De nuestra Parrilla

COLA DE SOLOMO 350 grs.
Corte en filete de la cola del solomo, totalmente magro.

PARRILLADA
Rica combinación de pollo, costilla, res, chorizo y papa asada en salsa B.B.Q.

MORRILLO
Morro de cebú (joroba) un poco grasoso, con marinaje especial, precocido y asado a la brasa.

TERNERA EN CHAMPIÑONES
Carne de res joven, asada a la brasa con salsa blanca y champiñones.

MIXTO SABANERO
Filete de solomo de res con un filete de lomo de cerdo, cubiertos con espárragos, champiñones y queso sabana, en salsa meuniere.

COSTILLA BBQ 400 grs.
De cerdo precocida y asada a la brasa en salsa BBQ.

Carnes en su salsa

STEAK ANGUS BRANGUS 250 grs.
Medallón fino de solomo magro, asado, bañado con salsa demiglace con trocitos de tocineta, jamón y pimentón.

STEAK MEDITERRANEO 250 grs.
Lomito de Res en reducción de vino tinto, crema de leche, camarón y langostinos.

STEAK BORGOÑA 250 grs.
Medallón de lomo de res, con trocitos de pollo y jamón, champiñones, salsa demiglace y crema de leche.

STEAK PIMIENTA 300 grs.
Medallón de solomito magro, asado a la brasa, bañado con salsa demiglace y pimienta.

Menu



Carnes en su salsa

FILLET MIGNON

250 grs.

Filete de solomito fino magro, rodeado en tocineta, asado a la brasa, bañado en salsa demiglaze y champiñones.

SOLOMILLO FRANCÉS

250 grs.

Solomito magro, con incrustaciones de tocineta, salsa demiglaze, crema de leche, vino tinto, finas hierbas, pasta de tomate, champiñones y queso fundido.

LOMITO IMPERIAL

250 grs.

Medallón de solomito magro, a la brasa y bañado con crema de leche, salsa blanca, pollo picado, queso parmesano y gratinado.

STEAK REY FAROUK

250 grs.

Medallón de lomo de res, a la brasa, con jamón picado, camarones y un langostino en salsa demiglaze y crema de leche.

CAÑON ROMANELLY

250 grs.

Medallones de cerdo bañados en salsa de frutas con queso holandés fundido.

Aves

POLLO PRESIDENT

Pechuga de pollo, rellena de jamón y queso, apanado y con salsa de champiñones.

POLLO EN CHAMPIÑONES

Pechuga deshuesada, a la brasa, bañadas en salsa blanca y champiñones.

POLLO AL LIMÓN

Pechuga deshuesada asada a la brasa, aromatizada con jugo de limón.

Menu



Mariscos

LANGOSTINOS SEVILLANA

Envueltos en tocineta y jamón, con queso fundido y salsa blanca.

LANGOSTINOS BARCELONA

Flameados al brandy, con reducción de jugo de naranja, crema de leche, estragón, aborrajados.

LANGOSTINOS AL COCO

Langostinos flameados al brandy, preparados en leche de coco, crema de leche y coco rallado.

BROCHETA DE LANGOSTINOS

Es un pincho de langostinos frescos, marinados, asados a la brasa, servidos sobre arroz al curry.

PARRILLA DE MARISCOS

Camarones, calamares, pulpo, palitroques, langostino, todo al ajillo y jaiba gratinada.

CAZUELA DE MARISCOS

En salsa blanca y gratinada.

JAIBA THERMIDOR

Mezclada con champiñones, en salsa blanca y gratinada.

COLA DE LANGOSTA MARENGO 300 grs.

Medallones de langosta, con jaiba y langostinos, bañados en salsa blanca al gratin.

COLA DE LANGOSTA GRILLE 300 grs.

Flameada al brandy con aceite de oliva

COLA DE LANGOSTA THERMIDOR 300 grs.

En salsa blanca, con champiñones al gratin.

ACOMPAÑAMIENTOS ADICIONALES:

Papa americana, arroz de coco, papas al vapor, verdura caliente, puré de papas, papas a la francesa, arroz blanco, patacón y yuca.

Menu



Pescados

ROBALO MONTEVERDE

Filete de Róbalo, asado a la plancha, bañado en salsa blanca, con huevos de codorniz y espinaca al gratin.

RÓBALO MARINERA

Filete de róbalo a la plancha, bañado con salsa roja, variedad de mariscos al gratin.

RÓBALO POLANSKY

Fino filete de róbalo asado a la plancha, cubierto con salsa blanca, mostaza y langostinos.

RÓBALO PARMESANO

Filete de róbalo apanado en queso parmesano.

RÓBALO WALESKA

Filete de róbalo asado a la plancha, con salsa blanca, champiñones y camarones, al gratin.

SALMÓN CON MARISCOS

Filete de salmón a la plancha, bañado con mariscos en salsa blanca.

SALMÓN A LA NARANJA

A la plancha, bañado en salsa de naranja, con almendras y aromatizado en vino blanco.

Paellas

PAELLA ANGUS BRANGUS

Carne de res, carne de cerdo y pollo

PAELLA VALENCIANA

Langostinos, mariscos variados, carne de cerdo y pollo.

PAELLA MARINERA

Menu



Para Picar

PICADA PARA DOS PERSONAS

Compuesta de: Carne de Res, carne de Cerdo, Chicharrón, Chorizo, Pollo, Patacón, Papas a la francesa, Tomate y arepa.

MENU INFANTIL

Pincho de pollo, salchicha, papas francesas y Helado

Postres

VOLCAN DE CHOCOLATE CON HELADO

TIRAMIZÚ

POSTRE DE NATAS

CHEESE CAKE

FLAN DE CAMELO

NAPOLEÓN

HELADO

TRES LECHES
