

THE GRILL





HANDCRAFTED COCKTAILS

COCTELERÍA ARTESANAL

coco's tuba 130

ron, shrub de coco, manzana y nuez
rum, coconut shrub, apple & pecans

oaxaca on the beach 120

mezcal, arandano, piña, hierbabuena, copa
ahogada en humo | *mezcal, cranberry,
pineapple, mint, in a smoked glass*

tepache coco's 130

mezcal, ancho reyes, fermentado de piña,
limón | *mezcal, ancho reyes, pineapple
fermentation, lime*

manzana exótica 130

ron, manzana, albahaca, limón, ginger ale
rum, apple, basil, lime, ginger ale

pachita drink 130

vodka, mezcla de cítricos, cerveza de
cebada, servida en botella y papel estraza
*vodka, citrus mezcal, beer barley served in
a bottle and paper bag*

sangre cora 130

tequila, jamaica infusionada con vino tinto,
especias y jamaica caramelizada | *tequila,
wine infused hibiscus, spices & caramelized
hibiscus*

bésame mucho 130

ginebra, extracto de clorofila, limón, azúcar,
agua mineral, bitter angostura | *gin,
chlorophyll extract, lime, sugar, mineral
water, bitters*

tequila al pastor 130

tequila, chile serrano, cilantro, pepino y piña
tequila, serrana chili, cilantro & pineapple

mar, sol y mucho color 130

vodka, strega, maracuyá, limón, canasta de pasión
vodka, strega, passion fruit, lime, passion basket

sunset in the bay 130

vodka, controy, berries, ahogado en humo,
canela | *vodka, controy, berries & cinnamon
in a smoked glass*

vallarta mule 120

raicilla, jengibre, limón, ginger beer y albahaca
raicilla, ginger, lime, ginger beer, basil

penicilina 130

whisky, jarabe de jengibre, jugo de limón, dulce de
jengibre, spray de mezcal
*whisky, ginger syrup, lime juice, candied ginger,
mezcal spray*

ojo de alquimista 130

bombay, mermelada de kiwi, licor de sauco, limón,
agua tónica, cítrico deshidratado
*bombay, kiwi jam, sauco liquor, tonic, dehydrated
citrus*

xocolt 130

Ginebra, sherbet de cítricos, jugo de limón grand
marnier
Gin, citrus sherbet, lime juice, grand marnier



WINE LIST | CARTA DE VINOS

espumosos | sparkling

rosato il fresco | espumante rosato d.o.c | *italia* 700
millesimato brut | prosecco docg | *veneto, italia* 900
nicole extra brut | pinot, chardonnay & nebbiolo | *mexico* 900
taittinger brut | champagne a.o.c | *francia* 2500
moet & chandon | champagne a.o.c | *francia* 2500

blancos | white

terranoable | sauvignon blanc | *chile* 90 / 500
terranoable | chardonnay | *chile* 90 / 500
terranoable reserva | chardonnay | *chile* 140 / 680
villa sandi | pinot grigio | *veneto italia* 145 / 690
palacio de bornos | verdejo | *rueda españa* 700
palacio de bornos | sauvignon blanc | *rueda españa* 740
laberinto | sauvignon blanc | *mexico* 750
amaral | sauvignon blanc | *valle de leyda, chile* 760
señorío del sobral | albariño | *rias baixas españa* 840
pradalupo | roero arneis | *piemonte, italia* 990

rosados | rose

altavista vive rose | malbec | *argentina* 700
11 minutos rosato | carmenere, treviano & corvina | *italia* 860

tintos | reds

terranoable | merlot | *chile* 90 / 500
terranoable | cabernet sauvignon | *chile* 90 / 500
vino de la reina | sangiovese | *valle guadalupe, mexico* 145 / 690
cousino macul | carmere | *chile* 680
laberinto | cabernet, merlot, tempranillo | *san luis potos, mexico* 750
enate | tempranillo | *sotomontano | españa* 790
RA roganto | cabernet sauvignon | *valle san vicente, mexico* 850
cousino macul | cabernet sauvignon | *chile* 900
ensamble colina | cabernet, merlot, syrah, barbera, zinfandel | *mexico* 940
cava quintanilla reserva | cab. sauvignon, nebbiolo | *san luis potosi, mexico* 980
don leo | cabernet sauvignon, sirah | *mexico* 1100
valpolicella allegrini | corviona veronese, rondinella | *venetto, italia* 1100
norte 32 | cabernet sauvignon | *valle guadalupe, mexico* 1140
mediterra | syrah, cabernet sauvignon, merlot | *bolgheri, italia* 1200
don leo | pinot noir | *mexico* 1250
ala rota | cabernet, tannat, petit syrah | *valle guadalupe, mexico* 1250
palazzo de la torre | corvina veronese, rondinella & sangiovese | *italia* 1400
amarone della valpolicella familia pasqua | *venetto, italia* 2600
sondraia | cabernet sauvignon, merlot, cabernet franc | *bolgheri, italia* 4200



GRANDES COMIENZOS | GREAT BEGINNINGS

tartar de atún | tuna tartare 225

aguacate, pepino, aceite de ajonjolí, cilantro, salsa de ajonjolí y jengibre
avocado, cucumber, sesame oil, fresh cilantro, sesame ginger sauce

fritto misto (tempura) 175

calamar, coliflor, alcachofa, hongo portobello, calabacín, mayonesa de harissa
calamari, cauliflower, artichoke, portabella mushroom, zucchini, harissa mayo

pastel de cangrejo | crabcakes 260

con mix de lechugas y alioli de limòn | *with mixed greens & lemon alioli*

provoleta a la parrilla | grilled provoleta 185

queso provolone ahumado, pimiento rojo encurtido, jitomate asado, chimichurri
smoked provolone cheese, pickled red pepper, roasted tomato, chimichurri

tartar de res | beef tartare 240

filete miñón cortado a mano, alioli de ostión, alcaparras, jalapeño, pimiento, pan sourdough
hand cut filet mignon, oyster aioli, capers, chopped onion, jalapeno, cherry peppers, toasted sourdough

betabel a las brasas | grilled beets 165

jocoque hecho en casa, manzana verde, balsamico | *homemade jocoque, green apple, balsamic glaze*

SOPAS Y ENSALADAS | SOUPS & SALADS

queso de burrata | burrata cheese 280

durazno fresco, tomates cherry, albahaca fresca, pimienta negra, vinagreta de limòn, brioche tostado
cherry tomatoes fresh basil, black pepper, peaches, lemon vinaigrette, toasted brioche

ensalada de nopales asadas | roasted nopales salad 195

aguacate, queso panela a la parrilla, cebolla morada en escabeche, pico de gallo, vinagreta de champagne y comino | *avocado, grilled panela cheese, pickled purple onion, pico de gallo, champagne-cumin vinaigrette*

ensalada cesar al chipotle | chipotle caesar salad 185

lechuga romana, queso parmesano reggiano, crutones de polenta con jalapeño, aderezo cremoso de chipotle
crispy romaine lettuce, parmigiano reggiano cheese, jalapeno polenta croutons creamy chipotle dressing

+ camaròn o pescado | + shrimp or fish 100

mango habanero gazpacho 175

mango fresco, habanero, jitomate, cebolla dulce, cilantro fresco, brocheta de camarones a la parrilla
fresh mango, habanero pepper, tomato, sweet onion, fresh cilantro, grilled shrimp skewer

jugo de carne | short rib potage 195

costilla braseada, cebolla asada y tomatillo
braised short rib, grilled onion, tomatillo

GRANDES COMIENZOS | GREAT BEGINNINGS



LOS TACOS

PASTA + VEGETARIAN

LOS TACOS

coliflor a la parrilla | roasted cauliflower 140

poro frito, salsa macha | *ried leek, macha salsa*

hongos de temporada a la parrilla | roasted mushrooms 140

mantequilla con salvia, cebolla asada, cilantro fresco, salsa de aguacate
sage butter, grilled onion, fresh cilantro, avocado salsa

baja fish 160

pesca del día rebosado, cebolla morada en encurtida, pico de gallo, mayo de chipotle
crispy fish of the day, pickled purple onions, pico de gallo, chipotle mayo

smoked - pork belly - ahumado 175

piña al carbón, cebolla con habanero, puré de piña sobre tortilla de hoja santa
grilled pineapple, onion with habanero, pineapple puree on hoja santa tortilla

carnitas de pato | duck carnitas 195

cebolla curada, pera al grill, mole mancha-manteles
cured onion, grilled pear, macha-manteles mole

ribeye y tuétano 195

ribeye a termino, tuétano asado, salsa de cacahuate, cebollas y aguacate al carbón, tortilla de maíz azul | *grilled ribeye & bone marrow, charred avocado, grilled onions, smoky peanut mole, blue corn tortilla*

PASTA + VEGETARIANO

carpaccio de zucchini | zucchini carpaccio 195

queso de cabra, poro frito y sal de mar
goat cheese, fried leek & sea salt

torre de portobello al confit | portobello confit tower 195

chile pasilla, queso de cabra, jitomate deshidratado, chimichurri
pasilla chile, goat cheese, sun-dried tomatoes, chimichurri

vegetales a la parrilla | grilled vegetable medley 195

acelgas, tomates cherry, coles de bruselas, zanahorias baby, pimiento rojo, maíz baby, mezclado con quinoa y vinagreta de balsamico
swiss chard, cherry tomatoes, brussel sprouts, baby carrots, red bell pepper, baby corn, mixed with quinoa & balsamic vinaigrette

gnocchi 225

salchicha italiana ahumada, pesto de jitomate deshidratado, parmigiano reggiano fresco
italian smoked sausage, sun-dried tomato sauce, fresh parmigiano reggiano

risotto del día | risotto of the day 240

pregunte a su mesero | *ask your server*

ravioli de espinaca | spinach ravioli 265

con queso fresco y ajo, ragù de colita de res y queso parmesano
queso fresco & garlic, oxtail ragu, parmesan cheese

PARRILLA AL MEZQUITE

ck signature hamburger 240

carne molida de brisket y costilla de res, queso cheddar, cebollacaramelizada, portobellos al ajo & pork belly, sobre pan recién horneado

ground brisket & beef rib patty, topped with cheddar cheese, caramelized onions, grilled garlic portobello mushrooms & pork belly, over a homemade bun

OPCION DE CARNE | CHOICE OF MEAT

mariscos | seafood

camarones en caña de azúcar | *sugarcane shrimp* 360

pulpo | *octopus* 320

atún | *tuna* 360

pesca del día | *catch of the day* 340

ELIGE TU SALSA

- ajo asado con aceite de oliva | *roasted garlic with olive oil*

CHOOSE YOUR SAUCE

- mantequilla al ajillo | *ajillo butter*

- adobo

carnes | meats

chistorra | *spanish sausage* 280

salchicha ahumada | *smoked sausage* 280

costilla de cerdo glaseadas con miel de chipotle | *chipotle honey glazed pork ribs* 360

tomahawk de cerdo | *pork tomahawk* 480

arrachera nacional 340 gr | *domestic flank steak 12 oz* 350

tira de asado con hueso nacional 450gr | *short rib domestic with bone 14oz* 380

filete mignon nacional 350gr 12oz 420

new york nacional 340gr | *new york domestic 12 oz* 420

bife de chorizo nacional 400gr | *ribeye domestic 14 oz* 460

ELIGE TU SALSA

bearnaise ahumado | *smoked bearnaise*

CHOOSE YOUR SAUCE

bourbon con pimienta negra ahumada | *smoked black pepper bourbon*

mantequilla con queso azul | *blue cheese butter*

crema de hongo porcini | *porcini cream*

salsa de trufa negra | *black truffle gravy*

elige una guardicion | choose one side

guardición adicional +60 | *additional side +60*

ensalada del día | *salad of the day*

vegetales a la parrilla | *grilled vegetables*

truffle mac & cheese

puré de papa con ajo asado | *roasted garlic potato puree*

espinacas cremosas | *creamy spinach*

champiñones a la leña | *wood-fired mushrooms*

espárragos a la parrilla | *grilled asparagus*

coles de brucas a la parrilla | *grilled brussels sprouts*