

# SOUTH AMERICAN GRILL

"Churrasquería y Vino"

## Appetizers | Entradas

- Argentine Beef Empanadas | Empanadas Argentinas** 🌾 🍷 🍷 \$ 159  
Chimichurri, guasacaca | Carne de res, chimichurri, guasacaca
- Roasted Vegetables | Vegetales Asados** 🌿 🍷 \$ 199  
Marinated with aromatic herbs, fried garlic, lemon | Marinados con hierbas aromáticas, ajos fritos, limón
- Guaraní Salad | Ensalada Guaraní** 🌿 🍷 \$ 219  
Tomato, avocado, cucumber, olives, mixed lettuce, black pepper, lemon vinaigrette  
Tomate, aguacate, pepino, aceitunas, lechugas mixtas, pimienta negra, vinagreta de limón
- Mushrooms Ceviche | Ceviche de Hongos** 🍷 🌿 \$ 249  
Tamarind, red onion, cucumber, tomato, avocado, cilantro stem, lemon  
Tamarindo, pepino, tomate, aguacate, tallo cilantro, limón
- Tuna Tiradito | Tiradito de Atún** 🐟 🍷 🌿 🔥 \$ 279  
Yellow rocoto chilli sauce, avocado, soy pearls, scallions  
Salsa de rocoto amarillo, aguacate, perlas de soya, cebolla verde
- Stuffed Mushroom | Hongo Relleno a las Brasas** 🍷 🍷 🌿 \$ 289  
Portobello, chorizo, mozzarella cheese, arugula, sliced almond, sweet malbec reduction  
Portobello, chorizo, queso mozzarella, arúgula, almendra fileteada, reducción de malbec  
Meatless available | Disponible sin carne
- Peruvian Ceviche | Ceviche Peruano** 🐟 🍷 \$ 339  
Catch of the day, leche de tigre, güero chilli, red onion, peruvian corn, sweet potato, cilantro, ginger, garlic  
Pesca del día, leche de tigre, chile güero, cebolla morada, maíz peruano, camote asado, cilantro, jengibre, ajo

## In Buns | Entre Panes

Served with fries | Acompañado con papas fritas

- Choripan | Choripán** 🌾 🍷 🍷 \$ 349  
Grilled argentinian sausage, french bread, arugula, homemade pickles, bone marrow, guasacaca, Chilean pebre sauce  
Chorizo argentino, pan francés, arúgula, pepinillos caseros, tuétano asado, guasacaca, pebre chileno
- Vegetarian | Vegetariana** 🌿 🍷 🌿 \$ 349  
Organic quinoa - blue corn patty, red onion compote, arugula, dry tomato mojo sauce, avocado, tomato  
Hamburguesa de quinoa y maíz azul, compota de cebolla, arugula, mojo de tomate seco, aguacate, tomate
- Patagonian Pork Shank | Chamorro de la Patagonia** 🌾 🍷 🍷 \$ 429  
Slow cooked pork shank, argentinian sausage, mozzarella cheese, guasacaca, chilean pebre sauce  
Chamorro de cerdo confitado, chorizo argentino, queso mozzarella, guasacaca, pebre chileno
- Pampean Beef Rib | Costilla Pampeana** 🌾 🍷 🍷 🍷 🍷 \$ 459  
Short rib patty, brioche bread, cheddar cheese, beerBQ, aji tartar sauce, spicy leaves  
Hamburguesa de costilla de res, pan brioche, queso cheddar, beerBQ, tártara de ají, lechugas picantes
- Steak Sandwich | Sándwich de Filete de Res** 🌾 🍷 🍷 \$ 499  
Beef fillet, bacon, mozzarella cheese, roasted pepper, tomato, lettuce, smoked pepper alioli  
Filete de res, tocino, queso mozzarella, pimienta asado, tomate, lechuga, alioli de chile ahumado
- Rib Eye Burger (10 oz) | Hamburguesa de Rib Eye (10 oz)** 🌾 🍷 🍷 PREMIUM \$ 799  
Milk bun, provolone cheese, bacon and coffee jam, cabbage, roasted onion  
Bollo de leche, queso provolone, mermelada de tocino y café, col, cebolla asada



Prices are in Mexican pesos and include tax. Please note that we are unable to accept cash payments.

Our All-inclusive & Meal Plan Guests enjoy a 25% food and beverage discount on items marked PREMIUM.

Los precios son en pesos mexicanos e incluyen impuestos. No se aceptan pagos en efectivo.

Nuestros huéspedes con paquete todo incluido tienen un 25% descuento en alimentos y bebidas marcados PREMIUM

# SOUTH AMERICAN GRILL

"Churrasquería y Vino"

## From the grill | De la Parrilla

Each option includes sauces and two sides dishes  
Cada opción incluye salsas y dos guarniciones

Choice Skirt Steak (6 oz)   Arrachera Calidad Choice 180 gr	\$ 399
Half Roasted Chicken with Aji Sauce   Medio Pollo Rostizado al Aji Amarillo 	\$ 449
Grilled Salmon (6 oz)   Salmón Asado 180gr	\$ 449
Beef Tenderloin (6 oz)   Bife de Lomo 180 gr	\$ 499
Charcoal-Grilled Octopus   Pulpo al Carbón 180gr  	\$ 539
Whole Roasted Red Snapper   Huachinango Asado Entero 	PREMIUM \$ 699
Beef Plate Short Ribs (12 oz)   Asado de Tira 350 gr	\$ 749
Kurobuta Pork Chop (14 oz)   Chuleta de Cerdo Kurobuta 400 gr	PREMIUM \$ 1,099
Brazilian Surf & Turf   Mini Espada Mar y Tierra  Flank steak (6 oz) & Jumbo shrimp (5) Vacío argentino 180 gr y 5 camarones gigantes	PREMIUM \$ 1,399
Angus Cowboy steak (20 oz)   Cowboy Steak 570 gr	PREMIUM \$ 1,659

## Side dishes | Guarniciones

Sweet Potato Puree / Fried Banana / Stuffed Potato Skin / Grilled Corn / Fries / Roasted Beet /  
Charcoal-Grilled Onions / Tomato & Cucumber Salad  
Puré de Camote / Plátano Frito / Papa Rellena / Elote Tatemado/ Papas Fritas/ Betabel Asado/  
Cebolla al Carbón/ Ensalada de Tomate y Pepino

## Sauces | Salsas

Green Chimichurri / Peruvian Aji Tartar Sauce / Venezuelan Guasacaca / Chilean Pebre Sauce  
Chimichurri Verde / Tártara de Aji Peruano / Guasacaca Venezolana / Pebre Chileno

## Desserts | Selección de Postres

Alfajor Cake   Pastel Alfajor    	\$ 159
Almond biscuit, dulce de leche frosting, coconut, banana brûlée Bizcocho de almendras, crema de dulce de leche, coco y plátano brûlée	
Coffee & Hazelnut Bavarian Cream   Crema Bávara de Café y Avellana    	\$ 159
Chocolate covered, hazelnut praliné, coffee sauce, almond, strawberry Cubierta de chocolate, praliné de avellana, salsa de café, almendra, fresa fresca	
Cocoa Bean & Passion Fruit Pionono   Pionono de Cacao y Maracuyá   	\$ 159
Chocolate cake roll, cocoa cream & passion fruit Rollo de pastel de chocolate, crema de cacao y maracuyá	



Prices are in Mexican pesos and include tax. Please note that we are unable to accept cash payments.

Our All-inclusive & Meal Plan Guests enjoy a 25% food and beverage discount on items marked PREMIUM.

Los precios son en pesos mexicanos e incluyen impuestos. No se aceptan pagos en efectivo.

Nuestros huéspedes con paquete todo incluido tienen un 25% descuento en alimentos y bebidas marcados PREMIUM