



Entremeses / Entrées

	Usd	Pesos
Degustacion de Crostinis / Crostini Tasting (120 gr) <i>Queso de cabra, queso fresco con albahaca y queso gouda a las finas hierbas / Goat cheese, fresh cheese with basil and fine herbs gouda cheese</i>	7.70	146.00
Setas Salteadas / Sautéed Mushrooms (100 gr) <i>Salteadas con aceite de olivo, ajo y reduccion de vino blanco Sautéed in olive oil, garlic and white wine</i>	7.15	136.00
Escalopas de portobelo y esparragos a la parrilla Portobello Scallops & Grilled Asparagus (110 gr) <i>Salteados en reduccion de balsamico y queso azul / Sautéed in balsamic reduction & blue cheese</i>	8.00	152.00
Pulpo a la Brasa / Grilled Octopus (130 gr) <i>Cazuela de pulpo con espuma de elote acompañado de costra de papa / Accompanied with corn foam & potato crust on the side.</i>	9.00	171.00

Ensaladas / Salads

Tradicional Ensalada Caesar / Traditional Cesar Salad (120 gr) <i>Para 2 personas / Suitable for two people</i>	10.00	190.00
Ensalada de Espinacas / Spinach Salad (120 gr) <i>Acompañada de arandanos, nuez, supremas de mandarina, crujiente de tocino, queso de cabra y vinagreta de jamaica / Accompanied with cranberries, nuts, mandarin, crispy bacon, goat cheese and hibiscus flower vinaigrette</i>	9.00	171.00
Ensalada Griega / Greek Salad (120 gr) <i>Lechuga mixta, pepino, tomate, cebolla morada, aceituna negra, queso feta, aceite de olivo y vinagre balsamico / Mixed lettuce, cucumber, tomato, red onion, black olives, feta cheese, dressed with balsamic and olive oil.</i>	7.50	142.00



Sopas / Soups

	Usd	Pesos
Sopa de Cebolla / Onion Soup (300 mls) <i>Hojaldrada con gratin de queso mozzarella y parmesano</i> <i>With grated mozzarella, parmesan cheese and puff pastry on a top</i>	5.00	95.00
Sopa del Dia / Soup Du Jour (300 mls) <i>Pregunte a su mesero por el especial del chef</i> <i>Ask waiter for today chef's special</i>	4.00	76.00
Crema de Camote / Sweet Potato Cream (300 mls) <i>Acompañado de mouse de nuez a las finas hierbas</i> <i>Accompanied with fine herb nut mousse</i>	4.00	76.00

Pasta

Linguini /Fetuccine /Spaghetti (130 gr) <i>Salsas a su eleccion: Pomodoro, Pesto, Alfredo, Primavera y cinco Quesos</i> <i>Your choice of sauce: Pomodoro, Pesto, Alfredo, Primavera or Five Cheese</i>	7.40	140.00
Agregue Camaron/Add Shrimp (100 gr)	12.70	241.00
Agregue Pechuga de Pollo/ Add Chicken Breast (100 gr)	12.55	238.00
Agregue Magret de Pato/Add Duck Cutlet (100 gr)	14.40	273.00
Agregue Salmon / Add Salmon (100 gr)	14.40	273.00

Carnes / Beef

Corazon de Filete de Res a las 3 Pimientas (240 grs) Center Cut Beef Steak Peppercorn Sauce <i>Acompañada de papa al horno y vegetales baby de la region</i> <i>Accompanied with baked potato and local baby vegetables.</i>	23.60	448.00
Rib Eye Adobo Balsamico/in Balsamic Adobo(350gr) <i>Acompañada de papa al horno y vegetales baby de la region</i> <i>Accompanied with baked potato and local baby vegetables.</i>	23.60	448.00
Chateaubriand p/2 personas/(For Two) (450 gr) <i>Acompañada de papa al horno y vegetales baby de la region</i> <i>Accompanied with Lyonnaise potato and local baby vegetables.</i>	42.70	811.00



Pescados y mariscos fish & seafood

	Usd	Pesos
Filete de Lengado a la Molinera (200 grs.)	16.40	311.00
Dover Sole fillet in meuniere Sauce		
<i>Acompañado con arroz silvestre y vegetales baby de la region.</i> <i>Accompanied with wild rice and local baby vegetables.</i>		
Filete de Atun sellado a las 5 Pimientas(220grs)	17.50	332.00
Seared tuna steak in peppercorn suce		
<i>Acompañado con arroz silvestre y vegetales baby de la region.</i> <i>Accompanied with wild rice and local baby vegetables.</i>		
Camaron Gigante relleno de datil y queso envuelto en tocino (160 grs)		
Bacon wrapped dates and cheese stuffed Shrimp	23.60	448.00
<i>Servido sobre una cama de arroz con cebollitas caramelizadas.</i> <i>Accompanied with wild rice and local baby vegetables.</i>		
Salmon Chabert's / Chabert's Salmon (200 grs)	23.60	448.00
<i>Salmon a las finas hierbas envuelto en hoja de hojaldre, acompañado de Arroz silvestre y vegetales de la region.</i> <i>Fine herbs salmon wrapped in pastry puff, accompanied with wild rice and local baby vegetables.</i>		
Aves / poultry		
Pechuga de pollo mediterranea (180 grs)	14.30	271.00
Chicken breast mediterranean		
<i>Acompañada con arroz silvestre y vegetales baby de la region.</i> <i>Accompanied with wild rice and local baby vegetables.</i>		
Pechuga de pollo en mole estilo Chabert's (180 grs)	14.30	271.00
Chiken breats mole Chabert's style		
<i>Mole a base de datiles de la region, frutos secos, acompañado de arroz silvestre y vegetales baby de la region.</i> <i>Mole made from local dates and dried fruits. Accompanied with wild rice and local baby vegetables.</i>		
Magret de Pato a la Naranja / Duck cutlet a l' orange (200 grs)	23.60	448.00
<i>Acompañado en una base de manzana gratinada con parmesano.</i> <i>Duck medallions a l' orange, accompanied with baked apple parmesan gratin.</i>		



Lista de Vinos / Wine List

Vino Tinto por Botella / Red Wine by Bottle

Vino Blanco por Botella / White Wine by Bottle

CLAUDIOS (Rosarito)			CLAUDIOS		
	Usd	Pesos		Usd	Pesos
Tempranillo	45.20	859.00	Rosado Granache	20.55	390.00
Nebbiolo	45.20	859.00	Chenin Blanc	20.55	390.00
Godoy Cabernet Merlot	20.55	390.00			
LA CETTO			LA CETTO		
Cabernet Sauvignon	13.90	264.00	Chardonay	13.90	264.00
Petite Srah	13.90	264.00	Blan de Zinfandel	13.90	264.00
Concordia Don Luis	28.80	547.00	Chenin Blanc	13.90	264.00
Nebbiolo Reserva Priv.	21.95	417.00	Don Luis Viognier	19.55	371.00
Merlot Don Luis	28.80	547.00	Chardonay Reserva Priv.	30.85	586.00
Cabernet Reserva Priv.	40.60	771.50	ROGANTO		
Terra Don Luis	40.60	771.50	Chardonay	28.60	543.00
			Sauvignon Blanc	23.55	447.00
SANTO TOMAS			SANTO TOMAS		
Cabernet Sauvignon	29.80	566.00	Chardonay	21.60	410.00
Merlot	28.80	547.00	Mision seco	13.90	264.00
Duetto Tempranillo /Cabernet	<u>86.35</u>	1,640.00			
CASA ADOBE GUADALUPE			MONTE XANIC		
Gabriel ,Merlot/ Cabernet	52.40	995.00	Chardonay	39.65	753.00
Kerubiel, Syrah /Cinsault	52.40	995.00	Calixa Chardonay	39.65	753.00
MONTE XANIC					
Cabernet Sauvignon	46.95	892.00			
RINCON DE GUADALUPE, VALLE DE SAN VICENTE			Vino Espumoso / Sparkling Wine		
Brisas del sur	30.00	570.00	Chambrulet Brut	22.80	433.00
(50% Cabernet Sauvignon y 50% Merlot)					
Marilena					
Malagueña	39.70	754.00			
Maxixe	39.70	754.00			
Madera 5			Blancos por Copeo Whites by the Glass		
Cabernet Sangiovese	44.00	836.00	Botella de 187 ml.		
Tempranillo Cabernet	39.90	758.00	Blanc de Blancs LA Cetto	5.00	95.00
Tintos Por Copeo Reds by the Glass			Blanc de Zinfandel LA Cetto	5.00	95.00
Botella de 187 ml.			Chardonay (COPA 6 Oz)	5.00	95.00
Cabernet Sauvignon LA Cetto	5.00	95.00			
Petite Sirah bot.	5.00	95.00			

Precios con I.V.A Incluido / No Incluye Propina

T.C 19.00 x 1



MENU DE BEBIDAS / BEVERAGE MENU

<u>MARGARITAS</u>	Usd	Pesos	<u>RONES/RUM</u>	Usd	Pesos
<i>Margarita cadillac</i>	8.30	157.00	<i>Ron Antillano Bco.</i>	4.40	83.00
<i>Con Don Julio rep.</i>	10.80	205.00	<i>Bacardi Blanco</i>	4.70	89.00
<i>Con Don Julio 70</i>	14.05	267.00	<i>Bacardi Añejo</i>	4.70	89.00
<i>Con Patron Bco.</i>	14.05	267.00	<i>Capitan Morgan</i>	4.95	94.00
<i>Con Patron Rep.</i>	14.05	267.00	<i>Malibu</i>	4.95	94.00
<u>MARTINIS</u>			<u>TEQUILAS</u>		
<i>Martini Manzana</i>	4.70	89.00	<i>Corralejo Reposado</i>	6.65	126.00
<i>Martini Cosmos</i>	5.30	100.00	<i>Cazadores Reposado</i>	6.65	126.00
<i>Martini Dry</i>	4.40	83.00	<i>Don Julio Blanco.</i>	7.70	146.00
			<i>Cuervo Añejo</i>	8.90	169.00
<u>BRANDIS</u>			<i>Don Julio Reposado</i>	8.90	169.00
<i>Carlos I</i>	7.40	140.00	<i>Herradura Reposado</i>	8.90	169.00
<i>Fundador</i>	4.40	83.00	<i>Don Julio 70</i>	12.20	232.00
<i>Lepanto</i>	8.20	156.00	<i>Patron Blanco.</i>	11.40	216.00
<i>Torres 10</i>	6.80	129.00	<i>Patron Reposado</i>	12.55	238.00
<u>COGNAC</u>			<u>VODKAS</u>		
<i>Martell Medallion</i>	9.40	178.00	<i>Absolut Azul</i>	6.65	126.00
<i>Remy Martin</i>	10.85	206.00	<i>Grey Goose</i>	9.40	178.00
<i>Courvosier</i>	10.85	206.00	<i>Ketel One</i>	7.90	150.00
			<i>Stolichnaya</i>	5.45	103.00
<u>GINEBRAS/GIN</u>			<u>WHISKYS</u>		
<i>Beefeter</i>	5.45	103.00	<i>Buchanan's 12 Años</i>	9.40	178.00
<i>Bombay Sapphire</i>	5.95	113.00	<i>Chivas Regal</i>	9.40	178.00
<i>Tanqueray</i>	5.95	113.00	<i>J.W. Etiqueta Negra</i>	9.40	178.00
			<i>J.W. Etiqueta Roja</i>	6.90	131.00
			<i>Jack Daniels</i>	9.40	178.00
<u>LICORES Y CREMAS</u>			<u>CERVEZAS</u>		
<i>Licor 43</i>	6.95	132.00	<i>Pacifico</i>	3.00	57.00
<i>Amareto</i>	8.60	163.00	<i>Corona</i>	3.00	57.00
<i>Bayleys</i>	6.65	126.00	<i>Tecate</i>	3.00	57.00
<i>Damiana</i>	4.40	83.00	<i>Tecate lighth</i>	3.00	57.00
<i>Drambuie</i>	4.70	89.00	<i>Bohemia</i>	3.90	74.00
<i>Frangelico</i>	6.65	126.00	<i>Bohemia Oscura</i>	3.90	74.00
<i>Galeano</i>	4.70	89.00	<i>Negra Modelo</i>	3.90	74.00
<i>Grand Marnier</i>	9.40	178.00	<i>Budligth</i>	3.90	74.00
<i>Kalhua</i>	4.40	83.00			

Precios con I.V.A Incluido / No Incluye Propina
All Of Our Prices Include Tax / Tip is Not Included

T.C 19.00 x 1



Menu de Café / Coffe Menu

	USD	pesos
Caffe Americano / Regular Coffe	2.15	41.00
Café Descafeinado / Decaf Coffee	2.15	41.00

Menu de Postres /Dessert Menu

Creme Brulee <i>Acompañado de compota de frutos rojos/ Acompañado with red fruit compt.</i>	4.00	76.00
Crepas Suzette <i>Acompañado de helado de vainilla / Acompañado with vainilla icecrem</i>	5.20	99.00
Platanos Flameados / Bananas Flambe <i>Acompañado de helado de vainilla / Acompañado with vainilla icecrem</i>	6.10	116.00
Strudel de Manzana / Apple Strudel <i>Acompañado de helado de vainilla / Acompañado with vainilla icecrem</i>	5.20	99.00

Precios con I.V.A Incluido / No Incluye Propina

T.C 19.00 x 1