



## Pescados y mariscos fish & seafood

	Usd	Pesos
<b>Filete de Lenguado a la Molinera (200 grs.)</b>	\$ 13.90	\$ 257.00
<b>Dover Sole fillet in meuniere Sauce</b> <i>Acompañado con arroz silvestre y vegetales baby de la region.</i> <i>Accompanied whit wild rice and local baby vegetables.</i>		
<b>Filete de Atun sellado a las 5 Pimientas(220grs)</b>	\$ 16.10	\$ 298.00
<b>Seared tuna steak in peppercorn suce</b> <i>Acompañado con arroz silvestre y vegetales baby de la region.</i> <i>Accompanied whit wild rice and local baby vegetables.</i>		
<b>Camaron Gigante relleno de datil y queso envuelto en tocino (200 grs)</b>		
<b>Bacon wrapped dates and cheese stuffed Shrimp</b>	\$ 21.60	\$ 399.50
<i>Servido sobre una cama de arroz con cebollitas caramelizadas.</i> <i>Accompanied whit wild rice and local baby vegetables.</i>		
<b>Salmon Chabert's / Chabert's Salmon (200 grs)</b>	\$ 21.60	\$ 399.50
<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 whit wild rice and local baby vegetables.</i>		
<b>Aves / poultry</b>		
<b>Pechuga de pollo mediterranea (180 grs)</b>	\$ 13.90	\$ 257.00
<b>Chicken breast mediterranean</b> <i>Acompañada con arroz silvestre y vegetales baby de la region.</i> <i>Accompanied whit wild rice and local baby vegetables.</i>		
<b>Pechuga de pollo en mole estilo Chabert's (180 grs)</b>	\$ 13.90	\$ 257.00
<b>Chiken breasts mole Chabert's style</b> <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 whit wild rice and local baby vegetables.</i>		
<b>Magret de Pato a la Naranja / Duck cutlet a l' orange (200 grs)</b>	\$ 21.60	\$ 399.50
<i>Acompañado en una base de manzana gratinada con parmesano.</i> <i>Duck medallions a l' orange, accompanied whit baked apple parmesan gratin.</i>		



## Sopas / Soups

	Usd	Pesos
<b>Sopa de Cebolla / Onion Soup (300 mls)</b>	\$ 3.90	\$ 72.00
<i>Hojaldrada con gratin de queso mozzarella y parmesano</i>		
<i>With grated mozzarella, parmesan cheese and puff pastry on a top</i>		
<b>Sopa del Dia / Soup Du Jour (300 mls)</b>	\$ 3.90	\$ 72.00
<i>Pregunte a su mesero por el especial del chef</i>		
<i>Ask waiter for today chef's special</i>		
<b>Crema de Camote / Sweet Potato Cream (300 mls)</b>	\$ 3.90	\$ 72.00
<i>Acompañado de mouse de nuez a las finas hierbas</i>		
<i>Accompanied with fine herb nut mousse</i>		

## Pasta

<b>Linguini /Fetuccine /Spaghetti (130 gr)</b>	\$ 7.20	\$ 133.00
<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>		
Agregue Camaron/Add Shrimp (100 gr)	\$ 12.20	\$ 225.50
Agregue Pechuga de Pollo/ Add Chicken Breast (100 gr)	\$ 12.20	\$ 225.50
Agregue Magret de Pato/Add Duck Cutlet (100 gr)	\$ 13.90	\$ 257.00
Agregue Salmon / Add Salmon (100 gr)	\$ 13.90	\$ 257.00

## Carnes / Beef

<b>Corazon de Filete de Res a las 3 Pimientas (240 grs)</b>	\$ 21.60	\$ 399.50
<b>Center Cut Beef Steak Peppercorn Sauce</b>		
<i>Acompañada de papa al horno y vegetales baby de la region</i>		
<i>Accompanied with baked potato and local baby vegetables.</i>		
<b>Rib Eye Adobo Balsamico/in Balsamic Adobo(350gr)</b>	\$ 21.60	\$ 399.50
<i>Acompañada de papa al horno y vegetales baby de la region</i>		
<i>Accompanied with baked potato and local baby vegetables.</i>		
<b>Chateaubriand p/2 personas/(For Two) (450 gr)</b>	\$ 38.90	\$ 719.50
<i>Acompañada de papa al horno y vegetales baby de la region</i>		
<i>Accompanied with Lyonnaise potato and local baby vegetables.</i>		



## Entremeses / Entrées

	Usd	Pesos
<b>Degustacion de Crostinis / Crostini Tasting (120 gr)</b> <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>	\$ 6.70	\$ 124.00
<b>Setas Salteadas / Sautéed Mushrooms (100 gr)</b> <i>Salteadas con aceite de olivo, ajo y reduccion de vino blanco Sautéed in olive oil, garlic and white wine</i>	6.70	124.00
<b>Escalopas de portobelo y esparragos a la parrilla</b> <b>Portobello Scallops &amp; Grilled Asparagus (110 gr)</b> <i>Salteados en reduccion de balsamico y queso azul / Sautéed in balsamic reduction &amp; blue cheese</i>	7.20	133.00
<b>Pulpo a la Brasa / Grilled Octopus (130 gr)</b> <i>Cazuela de pulpo con espuma de elote acompañado de costra de papa / Accompanied with corn foam &amp; potato crust on the side.</i>	6.70	124.00

## Ensaladas / Salads

<b>Tradicional Ensalada Caesar / Traditional Cesar Salad (120 gr)</b> <i>Para 2 personas / Suitable for two people</i>	8.30	153.50
<b>Ensalada de Espinacas / Spinach Salad (120 gr)</b> <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>	6.10	113.00
<b>Ensalada Griega / Greek Salad (120 gr)</b> <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>	6.10	113.00



## Menu de Café / Coffe Menu

	USD	pesos
<b>Caffe Americano / Regular Coffe</b>	2.10	39.00
<b>Café Descafeinado / Decaf Coffee</b>	2.10	39.00

## Menu de Postres /Dessert Menu

<b>Creme Brulee</b> <i>Acompañado de compota de frutos rojos/ Acompañado with red fruit compt.</i>	3.90	72.00
<b>Crepas Suzette</b> <i>Acompañado de helado de vainilla / Acompañado with vainilla icecrem</i>	5.00	92.50
<b>Platanos Flameados / Bananas Flambe</b> <i>Acompañado de helado de vainilla / Acompañado with vainilla icecrem</i>	5.00	92.50
<b>Strudel de Manzana / Apple Strudel</b> <i>Acompañado de helado de vainilla / Acompañado with vainilla icecrem</i>	3.90	72.00

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

T.C 18.5 x 1





## MENU DE BEBIDAS / BEVERAGE MENU

<u>MARGARITAS</u>	Usd	Pesos	<u>RONES/RUM</u>	Usd	Pesos
<i>Margarita cadillac</i>	7.80	144.50	<i>Bacardi Añejo</i>	4.00	74.00
<i>Con Don Julio rep.</i>	10.50	194.50	<i>Bacardi Blanco</i>	4.30	79.50
<i>Con Don Julio 70</i>	13.65	252.50	<i>Cabitan Morgan</i>	4.70	87.00
<i>Con Patron Bco.</i>	13.65	252.50	<i>Malibu</i>	4.72	87.50
<i>Con Patron Rep.</i>	13.65	252.50			
<u>MARTINIS</u>			<u>TEQUILAS</u>		
<i>Martini Manzana</i>	4.40	81.50	<i>Corralejo Reposado</i>	6.45	119.50
<i>Martini Cosmos</i>	4.90	90.50	<i>Cazadores Reposado</i>	6.45	119.50
<i>Martini Dry</i>	4.40	81.50	<i>Don Julio Blanco.</i>	7.50	139.00
			<i>Cuervo Añejo</i>	8.30	153.50
<u>BRANDIS</u>			<i>Don Julio Reposado</i>	8.30	153.50
<i>Carlos I</i>	7.20	133.00	<i>Herradura Reposado</i>	8.30	153.50
<i>Fundador</i>	4.00	74.00	<i>Don Julio 70</i>	10.00	185.00
<i>Lepanto</i>	8.00	148.00	<i>Patron Blanco.</i>	11.10	205.50
<i>Torres 10</i>	6.50	120.50	<i>Patron Reposado</i>	12.20	225.50
<u>COGNAC</u>			<u>VODKAS</u>		
<i>Martell Medallion</i>	8.90	164.50	<i>Absolut Azul</i>	6.40	118.50
<i>Remy Martin</i>	10.10	187.00	<i>Grey Goose</i>	8.90	164.50
<i>Courvosier</i>	8.50	157.50	<i>Ketel One</i>	7.60	140.50
			<i>Stolichnaya</i>	5.30	98.00
<u>GINEBRAS/GIN</u>			<u>WHISKYS</u>		
<i>Beefeter</i>	5.30	98.00	<i>Buchanan's 12 Años</i>	8.90	164.50
<i>Bombay Sapphire</i>	5.80	107.50	<i>Chivas Regal</i>	8.90	164.50
<i>Tanqueray</i>	5.80	107.50	<i>J.W. Etiqueta Negra</i>	8.90	164.50
			<i>J.W. Etiqueta Roja</i>	6.70	124.00
			<i>Jack Daniels</i>	8.90	164.50
<u>LICORES Y CREMAS</u>			<u>CERVEZAS</u>		
<i>Licor 43</i>	6.50	120.50	<i>Pacifico</i>	2.90	53.50
<i>Amareto</i>	8.00	148.00	<i>Corona</i>	2.90	53.50
<i>Bayleys</i>	6.10	113.00	<i>Tecate</i>	2.90	53.50
<i>Damiana</i>	4.00	74.00	<i>Tecate lighth</i>	2.90	53.50
<i>Drambuie</i>	4.50	83.50	<i>Rosarito Beach</i>	2.90	53.50
<i>Frangelico</i>	6.10	113.00	<i>Bohemia</i>	3.80	70.50
<i>Galeano</i>	4.50	83.50	<i>Bohemia Oscura</i>	3.80	70.50
<i>Grand Marnier</i>	8.50	157.50	<i>Negra Modelo</i>	3.80	70.50
<i>Kalhua</i>	4.00	74.00	<i>Budlighth</i>	3.80	70.50

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

T.C 18 x 1



## Lista de Vinos / Wine List

### Vino Tinto por Botella / Red Wine by Bottle

### Vino Blanco por Botella / White Wine by Bottle

#### CLAUDIOS (Rosarito)

	Usd	Pesos
Tempranillo	44.00	814.00
Nebbiolo	44.00	814.00
Godoy Cabernet Merlot	20.00	370.00

#### CLAUDIOS

	Usd	Pesos
Rosado Granache	20.00	370.00
Chenin Blanc	20.00	370.00

#### LA CETTO

Cabernet Sauvignon	12.00	222.00
Petite Srah	12.00	222.00
Merlot	16.00	296.00
Concordia Don Luis	28.00	518.00
Nebbiolo Reserva Priv.	20.00	370.00
Merlot Don Luis	28.00	518.00
Cabernet Reserva Priv.	39.50	731.00
Terra Don Luis	39.50	731.00

#### LA CETTO

Chardonay	12.00	222.00
Blan de Zinfandel	12.00	222.00
Chenin Blanc	12.00	222.00
Don Luis Viognier	19.00	351.50
Chardonay Reserva Priv.	30.00	555.00

#### ROGANTO

Chardonay	27.80	514.50
Sauvignon Blanc	22.90	423.50

#### SANTO TOMAS

Cabernet Sauvignon	29.00	536.50
Merlot	28.00	518.00
Duetto Tempranillo /Cabernet	84.00	1,554.00

#### SANTO TOMAS

Chardonay	21.00	388.50
Mision seco	12.00	222.00

#### CASA ADOBE GUADALUPE

Gabriel ,Merlot/ Cabernet	51.00	943.50
Kerubiel, Syrah /Cinsault	51.00	943.50

#### MONTE XANIC

Chardonay	38.60	714.00
Calixa Chardonay	38.60	714.00

#### MONTE XANIC

Cabernet Sauvignon	45.70	845.50
--------------------	-------	--------

#### Marilena

Malagueña	38.65	715.00
Maxixe	38.65	715.00

#### Madera 5

Cabernet Sangiovese	42.80	792.00
Tempranillo Cabernet	38.80	718.00

#### Tintos Por Copeo Reds by the Glass

Botella de 187 ml.		
Cabernet Sauvignon LA Cetto	4.00	74.00
Petite Sirah bot.	4.00	74.00

#### Vino Espumoso / Sparkling Wine

Chambrulet Brut	22.00	407.00
-----------------	-------	--------

#### Blancos por Copeo Whites by the Glass

Botella de 187 ml.		
Blanc de Blancs LA Cetto	4.00	74.00
Blanc de Zinfandel LA Cetto	4.00	74.00
Chardonay ( COPA 6 Oz)	4.90	90.00