

# ENSALADAS

**BLUE ICEBERG** 555 g  
lechuga romana - tocino ahumado - queso azul  
jitomate cherry 219

**CAESAR** 180 g  
lechuga gem baby - crutones artesanales  
queso parmesano reggiano 192

**COLES DE BRUSELAS** 200 g  
manzana - arándanos - queso gouda de cabra  
almendras 149

**TOMATES HEIRLOOM  
Y BURRATA** 500 g  
variedad de tomates heirloom - queso burrata  
albahaca 259

**FRUTOS ROJOS** 200 g  
vinagreta de balsámico - queso gouda de cabra  
nuez garapiñada 219

# ENTRADAS

**TARTAR DE ATÚN** 100 g  
aguacate - emulsión de miel y soya  
chips de taro 221

**RAVIOLES RELLENOS  
DE SHORT RIB** 120 g  
pasta wonton - trufa - porcini ragú 279

**SLIDERS DE CAMARÓN** 245 g  
camarón - mayonesa de chipotle - cremoso  
de aguacate 190

**CALAMARES CRUJIENTES** 230 g  
pimiento shishito - salsa asiática de chile  
alioli rostizado - limón amarillo 190

**LIL'BRGS** 230 g  
wagyu - salsa especial - bollo  
con ajonjolí 219

**TARTAR DE RES** 200 g  
aderezo cremoso de estragón - filete de res  
galleta de ajonjolí 290

**TACOS DE FILETE** 180 g  
cebolla morada encurtida - salsa de chipotle 248

**TOSTADA DE ROBALO  
Y SALSA DE ANGUILA** 179 g  
roballo fresco - aguacate - mango 189

**PULPO A LA PARRILLA** 150 g  
papas confitadas - tomates heirloom  
alcaparras 257

# RAW BAR

**CAMARONES JUMBO CON  
JALAPEÑO ENCURTIDO** 220 g  
salsa coctelera - limón amarillo 475

**OSTRAS**  
mignonette - salsa coctelera - limón  
media docena: 250 / una docena: 450

**CEVICHE** 150 g  
ingredientes de temporada 189

**KING CRAB** 180 g  
salsa coctelera - limón - dijonnaise - mantequilla 649

**OSTIONES A LA BRASA  
CON SUADERO** 280 g  
adobo de chiles - salsa tatemada 290

## FUENTES DE MARISCOS\*

Servido con: salsa coctelera - mignonette - dijonnaise

### CHICO

ostros - ceviche - camarones jumbo 1,200

### MEDIANO

ostros - ceviche - camarones jumbo - king crab de Alaska 1,700

### GRANDE

ostros - ceviche - camarones jumbo - king crab de Alaska - langosta 2,950

\* La Secretaría de salud informa que el consumo de alimentos crudos o poco cocinados de origen animal, como carne de res, huevos, pescado, cordero, cerdo, aves de corral o mariscos, puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos. Las personas con ciertas condiciones de salud subyacentes pueden estar en mayor riesgo y deben consultar a su médico para obtener más información. Nuestros precios incluyen IVA.

# STK\*

\*ALL STEAK ARE USDA BEEF PRIME

## CHICO

200 g **FILETE MIGNON** 495

280 g **SIRLOIN** 540

## MEDIANO

380 g **PICAÑA** 600

450 g **NEW YORK STRIP** 750

550 g **RIB EYE** 900

## GRANDE

750 g **COWBOY** 1,450

800 g **PORTERHOUSE** 1,160

950 g **TOMAHAWK** 1,850

## TOPPINGS

**MANTEQUILLA DE TRUFA** 100

**CRAB OSCAR** 120

**CAMARÓN** 150

**LANGOSTA** 280

**KING CRAB** 195

**COSTRA DE 4 PIMIENTAS** 100

## SALSAS

**INDIVIDUAL** 30 - **PLATO** 165

## STK

**STK BOLD**

**AU POIVRE**

**CHIMICHURRI**

**BLUE CHEESE BUTTER**

**BEARNESA**

**REDUCCIÓN DE VINO TINTO**

## PLATO FUERTE

**SHORT RIB BRASEADO** 240 g

puré de apio nabo - reducción de vino tinto  
relish de pimientos 480

**SALMÓN NORUEGO** 250 g

vegetales glaseados - pasta de chiles  
coreanos- bock choy baby 380

**RISOTTO DE HONGOS** 280 g

mezcla de hongos - espárragos al grill 250

**POLLO ORGÁNICO** 350 g

puré de chirivia- espinaca baby - jus  
de pollo 265

**LANGOSTA A LA PARRILLA** 400 g

espinacas - queso gruyère - espárragos  
langosta 1340

**PESCADO DE TEMPORADA** 250 g

selección del chef 350

## ACOMPÑANTES

**ESPINACAS A LA CREMA** 140

**ESPÁRRAGOS** 140

**MAC & CHEESE** 120

**PURÉ DE PAPAS COSTRA DE PARMESANO** 90

**PUDÍN DE ELOTE DULCE** 90

**PAPAS A LA FRANCESA TRUFADAS** 220

**TATER TOTS** 130

**HONGOS SILVESTRES** 222

**PURÉ DE JALAPEÑO Y CHEDDAR** 160

**COLIFLOR** 80

\* El consumo de carnes crudas o poco cocinadas (aves de corral, mariscos o huevos) puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos, especialmente si padece ciertas afecciones médicas. Nuestros precios incluyen IVA.

# MARKET SALADS

## BLUE ICEBERG 555 g

iceberg lettuces - smoked bacon - blue cheese - cherry tomatoes 219

## CAESAR 180 g

gem baby lettuce - homemade croutons - parmigiano reggiano cheese 192

## SHAVED BRUSSELS SPROUTS 200 g

apple - cranberry - goat's gouda cheese - almonds 149

## BURRATA & HEIRLOOM TOMATOES 500 g

burrata cheese - heirloom tomatoes - basil 259

## BERRIES 145 g

balsamic vinegar - goat's gouda cheese - caramelized nut 219

# STARTERS

## TUNA TARTARE 100 g

avocado - soy & honey - taro chips 221

## SHORT RIB RAVIOLI 120 g

wonton - truffle - porcini ragu 279

## SHRIMP SLIDERS 245 g

shrimp - chipotle mayonnaise - creamy avocado 190

## CRISPY CALAMARI 230 g

basil - shishitto peppers - asian chili sauce - roasted garlic and lemon aioli 190

## LIL' BRGS 230 g

wagyu beef - special sauce - sesame seed bun 219

## BEEF STEAK 200 g

creamy tarragon dressing - sesame biscuit 237

## BEEF TACOS 180 g

cured red onion - chipotle sauce 248

## FISH TOASTED

### TORTILLA 170 g

fresh sea bass - eel sauce - mango - avocado 248

## GRILLED OCTOPUS 150 g

confit potatoes - heirloom tomatoes - capers 257

# RAW BAR

## JALAPENO PICKLED

### JUMBO SHRIMP 220 g

cocktail sauce - lemon 475

## OYSTERS

mignonette - cocktail sauce - lemon  
half dozen 250 / dozen 450

## CEVICHE 150 g

seasonal preparation 189

## KING CRAB 180 g

cocktail sauce - lemon - dijonnaise - butter 649

## GRILLED OYSTERS

### AND BEEF 280 g

chili mix sauce - charred sauce 290

# SEAFOOD PLATTERS \*

*served family style on the table with: cocktail sauce - mignonette - lemon dijonnaise*

## SMALL 1,200

oysters - ceviche - shrimp

## MEDIUM 1,700

oysters - ceviche - shrimp - Alaskan king crab

## LARGE 2,950

oysters - ceviche - shrimp - Alaskan king crab - lobster

*\*Seafood may vary depending on size. Consuming raw or undercooked meats -poultry - seafood - shellfish - or eggs may increase your risk of foodborne illness especially if you have certain medical conditions.*

*\*\*All prices include taxes and are expressed in mexican pesos. Before placing your order, please inform your waiter if a person at your table has any food allergy.*

# STK\*

\*ALL STEAK ARE USDA BEEF PRIME

## SMALL

200 g **FILET** 495  
280 g **SIRLOIN** 540

## MEDIUM

380 g **PICANHA** 600  
450 g **NEW YORK STRIP** 750  
395 g **RIB EYE** 900

## LARGE

750 g **COWBOY** 1,450  
800 g **PORTERHOUSE** 1,160  
950 g **TOMAHAWK** 1,850

## TOPPINGS

**TRUFFLE BUTTER** 100  
**CRAB OSCAR** 120  
**SHRIMP** 150  
**LOBSTER** 280  
**KING CRAB** 195  
**PEPPER CRUST** 120

## SAUCES

*individual 30 - plate 165*

## STK

**STK BOLD**  
**AU POIVRE**  
**CHIMICHURRI**  
**BLUE CHEESE BUTTER**  
**BÉARNAISE**  
**RED WINE**

## ENTRÉES

**BRAISED SHORT RIB** 240 g  
celery root purée - roasted pepper relish  
red wine glaze 480

**NORWEGIAN SALMON** 250 g  
glazed vegetables - korean chili paste  
baby bok choy 380

**MUSHROOM RISOTTO** 280 g  
mushroom mix - grilled asparagus 250

**ORGANIC CHICKEN** 350 g  
turnip purée - baby spinach  
chicken jus 265

**GRILLED LOBSTER** 400 g  
spinach - gruyère cheese - asparagus  
lobster 1,340

**MARKET FISH** 250 g  
chef's selection 350

## SIDES

**CREAMED SPINACH** 140  
**ASPARAGUS** 140  
**MAC & CHEESE** 120  
**POTATO PURÉE PARMESAN CRUST** 90  
**SWEET CORN PUDDING** 90

**PARMESAN TRUFFLE FRIES** 220  
**TATER TOTS** 130  
**FORAGED WILD MUSHROOMS** 222  
**JALAPENO CHEDDAR GRITS** 160  
**CRISPY CAULIFLOWER** 80

*Consuming raw or undercooked meats -poultry - seafood - shellfish - or eggs may increase your risk of foodborne illness - especially if you have certain medical conditions. All prices include taxes and are expressed in mexican pesos. Before placing your order, please inform your waiter if a person at your table has any food allergy. Our schedules are:*

*© 2019 STK Inc. All rights reserved.*