

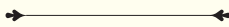
SLP  GDL  AGS

# ESPECIALIDADES

## DEL CHEF

### PRIME RIB

*El clásico y tradicional corte jugoso; el Prime Rib es muy tierno y se considera la parte más sabrosa de la costilla, es muy apreciado en bifés, a la plancha o asado al horno por 16 horas como en este caso, con la receta tradicional de la casa.*



### SHORT RIB

*O "Asado de tira" es un corte de carne con marmoleo abundante. Proviene de la costilla de la res, es alargado y con pequeños huesos intermedios.*



### CAMARÓN PAPA

*Creación del Chef! camarón del Pacífico relleno de queso y aguacate, enredado en un fino hilo de papa, frito y cubierto de salsa de la casa.*



### T BONE DE CORDERO

*Deliciosos filetitos con hueso sellados y braseados.*



### CORDERO AL HORNO

*A las finas hierbas.*



### CODORNICES ASADAS

*Marinadas 24 horas y braseadas en la parrilla.*



### FILETE "DIANE"

*Delicia de casa, sellado con cognac en salsa de hongos y setas.*



### LECHÓN

*Al horno y con el "toque de casa".*



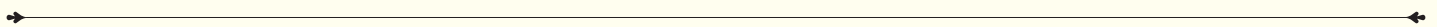
### CABRITO ADOBADO

*Delicioso cabrito marinado, horneado y braseado, terminado al horno en salsa de especias y chiles.*



### PAELLA

*Tradicional Española.*



Sujeto a disponibilidad y temporada