



BRASS

STEAKHOUSE

ENTRADAS FRÍAS

TIRADITO DE SANDÍA AHUMADA

Tomate caramelizado, tatemado de chiles, limón real, pesto de perejil

CARPACCIO DE RES

Costra de pimientos, epazote, cebolla caramelizada, Grana Padano

ENTRADAS CALIENTES

COLIFLOR ROSTIZADA

Salsa de soya, perejil, cremoso picante

TUÉTANO & RIB EYE

Aguacate a la parrilla, pimientos adobados, dobladas de maíz

MOLLEJAS DE RES CROCANTES

Vinagre de jerez, mostaza, alcaparra, rúcula, pimientos

ENSALADAS

THE GRILL

Mix de lechugas, durazno a la parrilla, jitomates cherry, poro frito, vinagreta de frambuesa

ICEBERG

Romana, tomates, tocino, aderezo Roquefort

SOPAS

JUGO DE CARNE

Pico de gallo verde

CREMA DE LENTEJA

Pancetta ahumada, crocantes de plátano, aceite de cilantro

CORTES USDA CHOICE

LOMO DE BIFE

COSTILLA DE RES BRASEADA

MANHATTAN STRIP-LOIN

KANSAS STEAK

PORTERHOUSE

RIB EYE

ARRACHERA

COMPLEMENTOS

🌿 ESPÁRRAGOS
con Parmesano

PURÉ DE PAPA
con ajo

MACARRONES
con queso y trufa

PAPA AL HORNO
con crema ácida

AROS DE CEBOLLA

🌿 ESPINACAS
con crema de cabra

ESPECIALES

COSTILLAS CORAL

Elote dulce, mayonesa de chiles ahumados

El consumo de carnes, aves de corral, mariscos, crustáceos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos, especialmente si padece alguna afección médica.

SLIDERS

BRISKET CONFITADO

Pan brioche, mayonesa de ajo
rostizado, pimientos asados,
rúcula, papa frita,
cheddar, tocino

PIERNA DE CERDO

Pan brioche, mayonesa
ahumada, col morada,
curly de camote

PATO CONFITADO

Pan brioche, mostaza antigua,
pepinillos, provolone,
papas fritas trufadas

POSTRES

PIÑA ASADA

Ron, merengue,
helado de vainilla

LAVA RED VELVET

Helado de queso

🍏 Platos saludables que ayudan a mantener una dieta equilibrada

🌾 Platos libres de gluten

🌿 Opción de origen vegetal (Whole Food Plant-Based)

MENÚ DE ORIGEN VEGETAL

ENTRADAS

-  **AGUACATE FUEGO**
Quelites, ceniza de habanero, paté de pimientos
-  **CHERRY TARTINE**
Tomate confit al romero, aceituna negra, paté de cebolla reducción de balsámico, vinagreta
-  **BONELESS DE COLIFLOR**
BBQ, Gochujang, fritas de camote

SOPA

-  **CREMA DE PAPA Y PORO**

PLATOS FUERTES

-  **TETELA DE HONGOS Y FRIJOL**
Setas, champiñón, hoja santa, ensalada de nopal, salsa encacahuatada
-  **CREPAS DE SETAS**
Cremoso de poblano, elote dulce, cebolla cambray, ejotes

POSTRE

-  **RED VELVET**
Bizcocho de terciopelo sin huevo, crema vegetal de vainilla, compota de frutos rojos

 Platos saludables que ayudan a mantener una dieta equilibrada

 Platos libres de gluten

 Opción de origen vegetal (Whole Food Plant-Based)

MENÚ DE NIÑOS

🍏 🥛 ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE

Lechuga fresca y tomate en aderezo ranch con albahaca

🥛 MACARONI & CHEESE

Pasta con crema y queso cheddar

PESCADO Y PAPAS

Clásico inglés de pescado rebozado frito y papas a la francesa

POLLO PARMESANO

Milanesa de pollo a la plancha, salsa tomate y queso mozzarella, puré de papa

🥛 SÁNDWICH DE QUESO

Sándwich de queso cheddar al grill con papas a la francesa

🍏 Platos saludables que ayudan
a mantener una dieta equilibrada

🥛 Contiene lácteos o/y huevos