



SAN FRANCISCO
STEAKHOUSE

APPETIZERS

PORK BELLY (5.2oz) Confit pork belly.	\$240	BLUE MUSSELS & COGNAC (7.7OZ) Flamed mussels with cognac in classic bearnaise sauce.	\$325
MEDITERRANEAN OCTOPUS (4.2OZ) Octopus seasoned with basil mojo sauce, cucumber, cherry tomato, onion, organic radish and lemon juice.	\$295	CALAMARI (7oz) Fried calamari, tartar sauce, and royal lemon.	\$275
RED SNAPPER CEVICHE (3.5oz) Manzano chili, orange, lemon, coriander and avocado.	\$245	RISOTTO & ITALIAN CHEESES Risotto with white wine, butter, and herbs paired with a variety of cheeses.	\$285
RIB EYE & ASPARAGUS Baked asparagus wrapped with rib eye.	\$320	IBERIAN HAM (2.8OZ) Black leg Iberian ham, fruit and tomato bread.	\$525
CRAB CAKE (4.2oz) Apple dressing, teriyaki sauce, roasted eureka lemon.	\$265	SAN FRANCISCO OYSTERS (8PIECES) Shaved sauce and fresh vegetables.	\$395
BURRATA (7 oz) Cherry tomato, olive oil, basil.	\$330	SHRIMP U12 COCKTAIL (8.8oz) Shrimp U12 no head, horseradish dressing.	\$465
SEAFOOD PLATTER Jumbo shrimp, Oysters in a half shell and King Crab on ice. Includes: Clarified butter, horseradish sauce, cocktail sauce and black sauces.	\$3,950	NORWEGIAN SALMON CARPACCIO (5OZ) Black olive tapenade pasta, oriental ponzu and arugula salad.	\$325
CORN TORTILLA TACO & BLACK ANGUS BEEF FILLET (3 PIECES) Corn tortilla with black angus beef steak, manchego cheese crust and brulee onion.	\$355	BEEF FILLET CARPACCIO Thinly sliced peppered beef, black sauce reduction and Mediterranean fruits.	\$415
		BEEF BRISKET & CORN (120gr) Brisket slow-cooked for 8 hours.	\$275

SOUP & SALADS

FRENCH ONION SOUP (12oz) Brulè onion, essence of red wine and crouton with Swiss cheese gratin.	\$175	CANNELLONI DI GAMBERI IN POMODORO SAUCE Cannelloni stuffed with shrimp, bathed in tomato sauce with a granna padano crust and truffle oil.	\$435	CESAR SALAD (7.7oz) Tradition Caesar dressing with garlic bread. Includes: Anchovies.	\$235
CORN CHOWDER (12oz) Creamy yellow corn soup, corn kernels, crouton.	\$175	FETTUCCINE / SPAGHETTI IN SALMON BECHAMEL SAUCE (7oz) Long pasta in white truffled sauce with salmon and Granna Padano.	\$475	ENDIVE SALAD (8.4oz) Blue cheese and vegetables, honey mustard dressing with caramelized pecans.	\$255
CLAM CHOWDER (340gr) Clams with potatoes and vegetables	\$195	FETTUCCINE/ SPAGHETTI IN TOMATO SAUCE AND BEEF STEAK (5.2oz) Long pasta, hydrated in Italian tomato sauce with parmesan cheese.	\$475	ICERBERG SALAD (12.3oz) Blue cheese dressing, crispy bacon and cherry tomatoes.	\$255
LOBSTER BISQUE. Lobster meat veloute.	\$230	MARINARA PASTA Long pasta in a fusion of bechamel and pomodoro sauce with a variety of seafood.	\$435		

ENTRÉES

STRIPED BASS & MEDITERRANEAN FRUITS Fish fumet with Nappa Valley wine essence and a variety of organic vegetables.	\$435	SALMON WHIT CAJUN (7oz) Mirror of mashed sweet potato and organic vegetable mix.	\$465	RIB EYE HAMBURGER (7oz) French Potato & Tartar Dressing with Caramelized Onion.	\$395
TOTOABA & SAUVIGNON BLANC White wine reduction and citrus touch with Mediterranean vegetables.	\$695	SALMON IN DRESSING OF D'ADOU Reduction of soy sauce, beehive honey and Indian nuts.	\$465	RIB EYE HAMBURGER & ROQUEFORT CHEESE French Potato & Tartar Dressing with Caramelized Onion.	\$410
SHRIMP MACHA (11.6oz) Blue shrimp, chili butter and organic vegetables.	\$495	LOBSTER TAIL (700 GRs) Hydrated with clarified butter and citrus beurre blanc. Integrate into main dish.	\$2,650	RACK OF LAMB RACK Truffled cauliflower puree with organic vegetables and basil compound butter and a touch of mint.	\$695
GRILLED OCTOPUS (6.3oz) Octopus tentacles with chili dressing, on a cucumber ring and tzatsiki dressing.	\$425	OSCAR STEAK WITH KING CRAB Filet mignon, jumbo shrimp and King crab tongs in beurre de blanc and classic bearnaise sauce.	\$2,850	LOBSTER ROLL (180gr) Lobster on brioche bread, with house mayonnaise and French fries.	\$950
		OSCAR STEAK (8.8oz) Bearnaise sauce, shrimp, asparagus.	\$785		
		KING CRAB (700 GR) Hydrated with clarified butter and citrus beurre blanc.	\$2,750		

STEAKS

USDA PRIME QUALITY

FILETE MIGNON (225gr)	\$650
NEW YORK STRIP (400gr)	\$990
RIB EYE PRIME (700gr)	\$2,050
PORTER HOUSE (Minimum weight 1 kg.)	P/g \$2.50 M.N
TOMAHAWK (Minimum weight 1 kg.)	P/g \$2.50 M.N

CHOICE QUALITY

KANSAS (500 gr)	\$875
RIB EYE ANGUS (400 gr)	\$950
COWBOY (400 gr)	\$1,150

JAPANESE A5 WAGYU RIB EYE (10.5 OZ) \$3,150

INCLUDES ONE...
HOLLANDAISE SAUCE
GRAVY SAUCE
BEARNAISE SAUCE
BLUE CHEESE SAUCE

INCLUDES ONE...
BLUE CHEESE BUTTER
ANCHOVY BUTTER

SIDE DISHES

CREAMED SPINACH (7.7OZ)	\$160	ROASTED VEGETABLES (7OZ)	\$135
TRUFFLED ESQUITES (5.2OZ)	\$160	POTATO AU GRATIN (5.2OZ)	\$180
FRENCH FRIES (8.4OZ)	\$135	MAC & CHEESE (7OZ)	\$160
ASPARAGUS (4.2OZ)	\$160	ROASTED MARROW	\$185
TRUFFLED MASHED POTATOES (7OZ)	\$160	POTATO SOUFFLE & BACON AU GRATIN	\$230
PORTOBELLO MUSHROOM & AGED CHEESE (2 pieces)	\$195	WITH GRANNA PADDANO (7.7OZ)	



ENTRADAS

PORK BELLY (150gr) Pork belly confitado.	\$240	MEJILLÓN AZUL & COÑAC (220gr) Mejillones flameados con coñac en gratín de salsa clásica bernesa.	\$325
PULPO A LA MEDITERRÁNEA (120gr) Pulpo aliñado con mojo de albahaca, pepino, jitomate cherry, cebolla, rábano orgánico y jugo de limón.	\$295	CALAMARES (200gr) Aros de calamar rebozado, aderezo tártara, limón real.	\$275
CEVICHE DE HUACHINANGO (100gr) Chile manzano, limón, naranja, cebolla morada, cilantro y aguacate.	\$245	RISOTTO & QUESOS ITALIANOS Variedad de quesos, vino blanco y mantequilla compuesta de hierbas finas.	\$285
RIB EYE & ESPÁRRAGOS Espárragos horneados envueltos con rib eye.	\$320	JAMÓN IBÉRICO (80gr) Jamón ibérico pata negra, frutas y pan tomate.	\$525
CRAB CAKE Aderezo de manzana, salsa teriyaki, limón eureka asado.	\$265	OSTIONES SAN FRANCISCO (8pzs) Salsa rasurada y hortalizas frescas.	\$395
BURRATA SUREÑA (200gr) Jitomate cherry, albahaca, aceite de olivo.	\$330	CÓCTEL DE CAMARÓN (250gr) Camarón U12 sin cabeza, salsa coctelera, aderezo horseradish.	\$465
FUENTE DE MARISCOS Camarones jumbo, ostiones en su concha y tenazas de King crab sobre granizado de hielo. Incluye: Mantequilla clarificada, salsa horseradish, salsa coctelera y salsas negras.	\$3,950	CARPACCIO DE SALMÓN NORUEGO (150 gr) Pasta tapenade de olivas negras, ponzu oriental y ensaladita de arugula.	\$325
TACO DE TORTILLA DE MAÍZ & FILETE DE RES BLACK ANGUS Tortilla de maíz con filete de res black angus, costra de queso manchego y cebolla brulee. (3 piezas)	\$355	CARPACCIO DE FILETE DE RES Delgadas capas de res con costra de pimienta, reducción de salsas negras y frutos del mediterráneo.	\$415
		BRISKET DE RES & MAIZ (120gr) Brisket estofado a fuego lento por 8 horas de coccion.	\$275

SOPA & ENSALADAS

SOPA DE CEBOLLA (340gr) Cebolla brulé, esencia de vino tinto y croton con gratín de queso suizo.	\$175	CANNELLONI DI GAMBERI IN SALSA DI POMODORO Canelones rellenos de camarón, bañados en salsa de tomate con costra de granna padano y aceite de trufa.	\$435	ENSALADA CÉSAR (220gr) Cogollo, aderezo tradicional, anchoas, pan de ajo.	\$235
SOPA DE ELOTE (340gr) Sopa cremosa de elote amarillo, granos de elote amarillo, crouton.	\$175	FETTUCINE / SPAGHETTI EN BECHAMEL DE SALMÓN (200 gr) Pasta larga en salsa blanca trufada con salmón y Granna Padano.	\$475	ENSALADA DE ENDIVIAS (240gr) Queso azul y hortalizas, aliño miel mostaza con nueces pecanas caramelizadas.	\$255
CLAM CHOWDER (340gr) Mezcla de almejas con patata y hortalizas.	\$195	FETTUCINE/ SPAGUETTI EN SALSA DE TOMATE Y FILETE DE RES (150gr) Pasta larga, hidratada en salsa italiana de tomates con queso parmense.	\$475	ENSALADA ICEBERG (350gr) Aderezo de queso azul, tocino crocante y tomates cherry.	\$255
BISQUE DE LANGOSTA Veloute de carne de langosta.	\$230	PASTA MARINARA Pasta larga en fusión de salsa bechamel y pomodoro con variedad de mariscos.	\$435		

PLATO FUERTE

LOBINA RAYADA & FRUTOS DEL MEDITERRÁNEO Fumet de pescado con esencia de vino nappa valley y variedad de verduras orgánicas.	\$435	SALMÓN EN CAJUN (200gr) Espejo de puré de camote y mezcla de verduras orgánicas.	\$465	HAMBURGUESA DE RIB EYE (200gr) Papa francesa & Aderezo tártara con cebolla caramelizada.	\$395
TOTOABA & SAUVIGNON BLANC Reducción de vino blanco y toque cítrico con verduras mediterráneas.	\$695	SALMON EN ALIÑO DE D'ADOU Reducción de soja, miel de colmena y nueces de la india.	\$465	HAMBURGUESA DE RIB EYE & QUESO ROQUEFORT Papa francesa & Aderezo tártara con cebolla caramelizada.	\$410
CAMARONES MACHA (330gr) Camarones azules, mantequilla compuesta de chiles y vegetales orgánicos.	\$495	COLA DE LANGOSTA (700 GR) Hidratada con mantequilla clarificada y beurre blanc de cítricos.	\$2,650	COSTILLAR DE RACK DE CORDERO Puré de coliflor trufado con vegetales orgánicos y mantequilla compuesta de albahaca y toque de menta.	\$695
PULPO A LAS BRASAS (180gr) Tentáculos de pulpo con aliño de chiles, sobre aro de pepino y aderezo tzatsiki.	\$425	FILETE OSCAR CON KING CRAB Filete mignon, camarones jumbo y tenazas de King crab en beurre de blanc y salsa clásica bearnesa.	\$2,850	LOBSTER ROLL (180 gr) Bogavante en pan brioch, con mayonesa de la casa y papa frita.	\$950
		FILETE OSCAR (250gr) Salsa bearnaise, camarones, espárragos.	\$785		
		TENAZAS DE KING CRAB (700GR) Hidratadas con mantequilla clarificada y beurre blanc de cítricos.	\$2,750		

CORTES

CALIDAD USDA PRIME

FILETE MIGNON (225 gr)	\$650
NEW YORK STRIP (400 gr)	\$990
RIB EYE PRIME (700 gr)	\$2,050
PORTER HOUSE (Peso mínimo 1kg.)	P/g \$2.50 M.N
TOMAHAWK (Peso mínimo 1kg.)	P/g \$2.50 M.N

INCLUYE UNA...

SALSA HOLANDESA
SALSA GRAVY
SALSA BEARNESA
SALSA DE QUESO AZUL

CALIDAD CHOICE

KANSAS (500 gr)	\$875
RIB EYE ANGUS (400 gr)	\$950
COWBOY (400 gr)	\$1,150

INCLUYE UNA...

MANTEQUILLA DE QUESO AZUL & TOCINO
MANTEQUILLA DE ANCHOAS

RIB EYE WAGYU JAPONÉS A5 (300gr) \$3,150

COMPLEMENTOS

ESPINACAS A LA CREMA (220gr)	\$160	VERDURAS ASADAS (200gr)	\$135
ESQUITES TRUFADOS (150gr)	\$160	PAPAS GRATÍN (150gr)	\$180
PAPAS FRITAS (240gr)	\$135	MAC & CHEESE (200gr)	\$160
ESPÁRRAGOS (120gr)	\$160	TUÉTANO ROSTIZADO	\$185
PURÉ DE PAPA TRUFADO (200gr)	\$160	SOUFFLÉ DE PAPA & TOCINO AL GRATÍN	\$230
HONGO PORTOBELLO & QUESOS AÑEJOS (2 piezas)	\$195	CON GRANNA PADDANO (220gr)	