

PUERTO SAN LUCAS

STEAK . FISH & PASTA HOUSE

Entradas / Entrées

Bruschetta parmesana / Parmesan Bruschetta

Pan tostado con tomate fresco, albahaca, ajo, cebolla, aceite de olivo, queso mozzarella y parmesano
Fresh toast with tomato, basil, garlic, onion, olive oil, mozzarella and parmesan cheese.

Fritto misto marroquí / Moroccan fritto misto

Aros de calamar, camarones, zanahoria y calabacitas acompañada de una deliciosa salsa de pimienta cayena
Calamari rings, shrimp, carrot and zucchini garnished with a spicy cayenne sauce

Croquetas de jamón serrano/ Serrano ham croquettes

Con alioli de chipotle / *With chipotle alioli*

Mejillones salteados al vino blanco / Sautéed mussels in White wine

Salteados a la crema con tomillo, pimienta, miga de pan al romero y parmesano.
Sautéed in thyme cream sauce, bell pepper and Rosemary-parmesan bread crumbs.

Ensaladas / Salads

Ensalada de espinacas con cítricos/ Citrics and spinach salad

Espinacas, arúgula, fresa, suprema de naranja y toronja con vinagreta de miel y mostaza.
Spinach, arugula, strawberries, orange and grapefruit with honey mustard vinaigrette.

Ensalada a la Toscana con Camarones/ Shrimp Tuscan salad

Lechuga, cebolla morada, pepino, aguacate, alcaparras y camarones marinados en aceite de chile
Lettuce, red onion, cucumber, avocado, capers and chili oil marinated shrimp

**Ensalada César tradicional/ Tradicional Caesar salad*

Ensalada capresse / Capresse salad

Tomate, queso mozzarella, hojas de albahaca y pesto de cilantro
Tomato, mozzarella cheese, basil leaves and cilantro pesto

PUERTO SAN LUCAS

STEAK · FISH & PASTA HOUSE

Sopas / Soups

Crema de almeja/ *Clam chowder*

Con crostini de ajo y mantequilla
With garlic and butter crostini

Crema Florentina / *Florentine cream soup*

Crema de espinacas con albóndiga de pollo y albahaca
Spinach cream soup with Chicken meatballs and basil

Sopa de cebolla francesa/ *French Onion soup*

Cebolla caramelizada, fondo de res, queso mozzarella, crotones
Caramelized onion, beef bouillon, mozzarella cheese and croutons

Sopa vegetariana / *Vegetarian soup*

Con champiñones, espinacas, zanahoria, brócoli, coliflor, cilantro y salsa de soya
Mushroom, spinach, carrot, broccoli, cauliflower, cilantro and soy sauce.

Pasta

Lasaña a la boloñesa/ *Bolognese lasagna*

Pasta fresca hecha en casa, ragú de carne de res, queso mozzarella y salsa bechamel
Fresh house made pasta, beef ragout, mozzarella cheese and bechamel sauce

Lasaña de espinacas y piña / *Spinach and pineapple lasagna*

Gratinada con queso mozzarella, servida con salsa de vino blanco y caldillo de tomates al orégano.
Au gratin with Mozzarella cheese, served with white wine and oregano- tomato sauce.

Mozzarella Tortelli / *Tortelli de Mozzarella*

Salteados con ajo, vino blanco y tomate cherry.
Sautéed with garlic, white wine and cherry tomatoes

Fetuccini de Frutos del Mar / *Seafood Fettuccine*

Camarón, calamar, callo de almeja y mejillón salteados al vino blanco, con salsa cremosa de tomate, ajo, chalote y hierbas finas.
Shrimp, calamari, scallops and mussels sautéed in white wine, Creamy tomato, garlic, shallot and fine herbs sauce

Espagueti Alfredo / *Alfredo sauce spaghetti*

Salsa Alfredo, champiñones, morrones, y queso parmesano
Alfredo sauce, mushrooms, bell pepper and parmesan cheese

PUERTO SAN LUCAS

STEAK . FISH & PASTA HOUSE

Pizza

Provolone & salami

Queso provolone ahumado, salami napolitano, tomate cherry y albahaca fresca
Smoked provolone, Neapolitan salami, cherry tomato and fresh basil

Pera y Gorgonzola/ *Pear and Gorgonzola*

Pera, queso gorgonzola, nuez caramelizada, salsa de miel y romero
Pear, gorgonzola cheese, caramelized nuts, and honey-rosemary sauce

Capricciosa

Corazón de alcachofa, queso de cabra, aceituna negra y tomate cherry
Artichoke hearts, goat cheese, black olives and cherry tomatoes

Romana

Aceite de olivo al ajo, cebolla morada, anchoa negra y albahaca fresca
Garlic olive oil, red onion, black anchovies and fresh basil

Del mar / From de sea

Pulpo al pastor / *Pastor style octopus*

A la parrilla acompañado de vegetales salteados con vino blanco y aceite de olivo, puré de coliflor y piña
Grilled with sautéed vegetables with olive oil and White wine, cauliflower-pineapple purée

Medallón de atún sellado / *Seared tuna medallion*

Con costra de ajonjolí y alga nori, con sofrito de germen de soya, elote, y frijoles negros
Sesame and nori algae crusted tuna medallion, with soybean sprouts, corn kernels and black beans stir fry

Filete de huachinango baby / *Baby red snapper filet*

Al ajillo con vegetales salteados al vino blanco con aceite de oliva y puré de coliflor y piña
With garlic-guajillo chili sauce, sautéed vegetables with olive oil and White wine, cauliflower-pineapple purée

Risotto negro con camarón y callo de almeja

Black risotto with shrimp and clam scallops

Camarón, callo de almeja, chícharo fresco y tinta de calamar
Shrimp, clam scallops, fresh peas and squid ink

Camarones imperiales/ *Imperial shrimp*

Camarones rellenos con queso americano envuelto con tocino con salsa de queso azul y albahaca.
Servidos con vegetales a la parrilla y puré de papa.
American cheese stuffed shrimp wrapped in bacon with blue cheese and basil sauce, with grilled vegetables and mashed potatoes.

PUERTO SAN LUCAS

STEAK . FISH & PASTA HOUSE

Salmón rostizado / Roasted salmon

Acompañado de caldillo de mariscos y vegetales
With a light seafood bisque with vegetables

Filete de pescado relleno de mariscos con crema de langosta

Seafood stuffed fish filet in lobster cream sauce

Relleno de pulpo y camarón, con salsa cremosa de langosta. Servido con risotto de champiñones y vegetales a la parrilla.

*Octopus and shrimp stuffed fish filet, in creamy lobster sauce
Served with mushroom risotto and grilled vegetables.*

Platillos vegetarianos / Vegetarian dishes

Portobello a las brasas con aceite de trufa / Truffled grilled portobello

Relleno de sofritos de espárragos, germen de soya y pimientos bañado con salsa de tomate y ajo tostado
Stuffed with asparagus, soybean sprouts and bellpepper stir fry in tomato-roasted garlic sauce

Envoltura de jícama al vino blanco / Jicama rolls with white wine

Rellena de setas, frijol, plátano macho y espinacas salteadas con aceite de trufa y vino blanco
Stuffed with mushrooms, beans, plantain and spinach sautéed in truffle oil and white wine

De la parrilla / From the Grill

*Filete Mignon 8oz

Rack de cordero/ *Rack of lamb*

*Rib eye

*New York

Mar y tierra/ *Surf and turf*

Cordero con pulpo / *Lamb and octopus*

*Cielo mar y tierra / *sky, surf and turf.*

Camarones, pechuga de pollo y filete de res/ *Shrimp, chicken breast and filet mignon*

Escoja dos guarniciones para sus cortes / *Choose two sides for your cuts*

Puré de papa - *Mashed potatoes*

Puré de manzana y plátano - *Apple and banana purée*

Puré de camote - *Mashed sweet potatoes*

Espárragos con tocino - *Asparagus with bacon*

Champiñones al ajillo - *Garlic mushrooms*

Risotto de champiñones - *Mushroom risotto*

Vegetales a la parrilla - *Grilled vegetables*