

# RODEO GRILL STEAKHOUSE



Abierto/Open:  
6:00 - 10:00 pm.



Código de vestir Casual  
Dress code Casual



Área libre de humo  
Smoke free area

## ENTRADAS FRIAS / COLD APPETIZERS

<p><b>ENSALADA DE MANDARINA</b> Lechugas mixtas, arándanos, gajos de mandarina, queso de cabra, nueces caramelizadas.</p>		<p><b>TANGERINE SALAD</b> Mixed lettuce, huckleberry, tangerine, goat cheese, caramelized walnut.</p>
<p><b>ENSALADA CÉSAR</b> Lechuga, queso parmesano, crutones de pan brioche y aderezo César.</p>		<p><b>CESAR'S SALAD</b> Lettuce, Parmesan cheese, brioche croutons and Caesar dressing.</p>
<p><b>ENSALADA ICEBERG</b> Lechuga romana, tocino, tomates Cherry y aderezo de Roquefort.</p>		<p><b>ICEBERG SALAD</b> Romaine lettuce, bacon, cherry tomatoes and blue cheese dressing.</p>
<p><b>TÁRTARA DE ATÚN</b> Salsa de soya, aceite de ajonjolí, jugo de limón amarillo, naranja, cebolla morada, cilantro y cubos de aguacate.</p>		<p><b>TUNA TARTARE</b> Soy sauce, sesame oil, lemon juice, orange, red onion, cilantro and avocado cubes.</p>
<p><b>SASHIMI DE HAMACHI</b> Sal negra en grano, brote de betabel, chile serrano, vinagreta de cítricos.</p>		<p><b>HAMACHI SASHIMI</b> Black salt grains, beet sprouts, serrano chili, citrus vinaigrette.</p>

## ENTRADAS CALIENTES / HOT APPETIZERS

<p><b>QUESO PROVOLONE</b> Queso ahumado gratinado, Tomate confitado en aceite de ajo con esencias albahaca.</p>		<p><b>PROVOLONE CHEESE</b> Smoked cheese gratin, Tomato confit in garlic oil with basil essences.</p>
<p><b>CLASICO CAMARON ROCA</b> Tempura de cerveza, jugo de limón amarillo, mayonesa de sriracha</p>		<p><b>CLASSIC ROCK SHRIMP</b> Beer battered, lemon juice, sriracha mayonnaise.</p>
<p><b>ALITAS DE POLLO</b> Con salsa a elegir: Bbq, búfalo, ajo picante, mango habanero.</p>		<p><b>CHICKEN WINGS</b> With sauce, BBQ, buffalo, spicy garlic, mango habanero.</p>
<p><b>DIP CALIENTE, CANGREJO Y ALCACHOFAS</b> Cangrejo, alcachofa queso gratinado Con crostinis de hierbas.</p>		<p><b>HOT DIP, CRAB AND ARTICHOKE</b> Crab, artichoke cheese gratin With herb crostinis.</p>
<p><b>MINI HAMBURGUESAS / 3 PZAS</b> Carne back Angus queso Monterey Jack, mayonesa trufada, pepinillos y papa francesa.</p>		<p><b>MINI HAMBURGERS / 3 PCS</b> Angus back beef Monterey Jack cheese, truffle mayonnaise, pickle and French fries.</p>

## SOPAS Y CREMAS / SOUPS AND CREAMS

<p><b>JUGO DE CARNE CON TUÉTANO</b> Con cebolla, cilantro y chile verde.</p>		<p><b>MEAT JUICE WITH MARROW</b> With onion, cilantro and green chile.</p>
<p><b>CREMA DE SALMON AHUMADO</b> Trocitos de papa y poro.</p>		<p><b>SMOKED SALMON CHOWDER</b> potato and leek cubes.</p>

## PLATO FUERTE / MAIN COURSE

<p><b>PULPO AL JOSPER</b> Ensalada tibia de papa tomates cherry, vinagreta de jerez.</p>		<p><b>OCTOPUS AL JOSPER</b> Warm Potato Salad Cherry Tomatoes, Sherry Vinaigrette.</p>
<p><b>PESCA DEL DIA ROBALO</b> Robalo con cremoso de camote al carbón con toque de miel, zanahoria y col de bruselas.</p>		<p><b>CATCH OF THE DAY ROBALO</b> Robalo (local fish) it with creamy sweet potato charcoal with a touch of honey, carrot and brussels sprouts.</p>
<p><b>HAMBURGUESA ANGUS</b> Steak de carne angus a la parrilla con queso cheddar gratinado, tocino ahumado, cebolla caramelizada, mayonesa de chipotle y pan brioche.</p>		<p><b>ANGUS HAMBURGER</b> Grilled angus beef steak with melted cheddar cheese, smoked bacon, caramelized onion, chipotle mayonnaise and brioche bread.</p>
<p><b>COSTILLA DE CERDO BBQ</b> Con coleslaw y elote ala parrilla.</p>		<p><b>BBQ PORK RIBS</b> With coleslaw and grilled corn.</p>
<p><b>SHORT RIBS DE RES</b> Con puré de calabaza, miel maple y zanahoria.</p>		<p><b>BEEF SHORT RIBS</b> With pumpkin puree, maple syrup and carrot.</p>
<p><b>HAMBURGUESA ESTILO WELLINGTON</b> Tocino, champiñones al josper, cebolla caramelizada y queso tillamook cheddar</p>		<p><b>WELLINGTON-STYLE HAMBURGER</b> Bacon, josper mushrooms, caramelized onion and tillamook cheddar cheese.</p>

## AL GRILL / ON THE GRILL

- Arrachera ★ Skirt Steak
- Aguja Norteña ★ Northern Needle Beef
- Filete Mignon ★ Filet Mignon
- New York Steak ★ New York Steak
- Diezmillo Steak ★ Chuck Eye Steaks
- T-Bone Steak ★ T-Bone Steak
- Cow Boy ★ Cow Boy
- Rib Eye ★ Rib Eye
- Medio Pollo Marinado ★ Half marinated Chicken with rosemary

## GUARNICIONES / GARNISHES

<p>Puré de camote con miel maple y nuez.</p>		<p>Sweet potato puree with maple syrup and walnut.</p>
<p>Puré de calabaza.</p>		<p>Pumpkin puree.</p>
<p>Espinacas con crema.</p>		<p>Creamed spinach.</p>
<p>Puré de papa natural o con ajo.</p>		<p>Mashed potatoes or garlic mashed.</p>
<p>Papa al horno.</p>		<p>Baked potato.</p>
<p>Torre de papas a la Francesa con aceite de trufa y queso parmesano.</p>		<p>French fries tower with truffle oil and parmesan cheese.</p>
<p>Macarrones de 3 quesos.</p>		<p>3 cheese macaroni.</p>
<p>Elotes dulces.</p>		<p>Sweet Corn</p>
<p>Espárragos al grill.</p>		<p>Grilled Asparagus.</p>
<p>Hongos al ajo.</p>		<p>Garlic Mushrooms.</p>
<p>Brócoli rostizado.</p>		<p>Roasted Broccoli</p>

## SALSAS / SAUCES

<p>Vino Tinto</p>		<p>Red wine</p>
<p>Blue Cheese</p>		<p>Blue Cheese</p>
<p>Champiñones.</p>		<p>Mushrooms.</p>
<p>De pimienta negra</p>		<p>Of Black Pepper</p>
<p>Chimichurri.</p>		<p>Chimichurri.</p>

## VEGETARIANO Y VEGANO / VEGETARIAN AND VEGAN

### ENTRADA / APPRTIZERS

<p><b>CEVICHE DE CHAMPIÑONES</b> Láminas de champiñones marinadas con jugo de limón, acompañado de pepino, julianas de cebolla morada, perfumado con aceite de ajo rostizado, pimienta roja, hojas de cilantro fresco, aguacate y un toque de jengibre.</p>		<p><b>MUSHROOM CEVICHE</b> Slices of mushrooms marinated with lime juice, accompanied by cucumber, juliennes of red onion, perfumed with roasted garlic oil, red pepper, fresh coriander leaves, avocado and a touch of ginger.</p>
<p><b>TOSTADA DE GARBANZO</b> Garbanzo sofrito con tomate deshidratado, berengena salsa de tomate aromatizado con aceite de romero.</p>		<p><b>CHICKPEA TOAST</b> Fried chickpea with dehydrated tomato eggplant tomato sauce scented with rosemary oil.</p>

### PLATO FUERTE / MAIN COURSE

<p><b>HAMBURGUESA DE PORTOBELLO</b> Portobello a la parrilla con esencia de trufa, sobre pan hecho en casa con harina gluten free servido con papas fritas.</p>		<p><b>PORTOBELLO BURGER</b> Grilled portobello with truffle essence, on homemade brioche bread with gluten free, served with fries.</p>
<p><b>COLIFLOR STEAK</b> Coliflor al grill, acompañada de vegetales de temporada asados y pure de camote.</p>		<p><b>CAULIFLOWER STEAK</b> Grilled cauliflower, accompanied by roasted seasonal vegetables and sweet potato pure.</p>

### POSTRE / DESSERTS

<p><b>BROWNIE</b> Ganache vegano a base de chocolate semiamargo con 70% de cocoa y leche de soya, hecho con maizena y azúcar de caña con un toque de leche de almendra.</p>		<p><b>BROWNIE</b> Vegan semimargo chocolate-based ganache with 70% cocoa and soy milk, made with cornstarch and cane sugar with a touch of almond milk.</p>
<p><b>FLAN DE CAFÉ</b> Hecho a base de leche de soya, aromatizado con canela y azúcar de mascabado con un toque de café en grano y esencia de vainilla.</p>		<p><b>COFFEE FLAN</b> Made from soy milk, flavored with cinnamon and muscovado sugar with a touch of coffee beans and vanilla essence.</p>

## MEÑÚ DE NIÑOS / KIDS MENU

<p>Cremita de elote.</p>		<p>Corn cream soup.</p>
<p>Mini Hamburguesa con papas fritas.</p>		<p>Mini Burger with fries.</p>
<p>Dedos de Pollo con papas fritas.</p>		<p>Chicken fingers with fries.</p>
<p>Hog dog con papas fritas.</p>		<p>Hot dog and fries.</p>
<p>Pinchos de res con macarrones con queso.</p>		<p>Beef skewers with mac &amp; cheese.</p>

## POSTRES / DESSERTS

<p><b>PAY DE LIMON</b> Masa crujiente cítrica, merengue italiano.</p>		<p><b>LIME PIE</b> Citrus Crisp Dough, Italian Meringue.</p>
<p><b>PASTEL DE MOCKA</b> Pastel Moca con crujiente de café, cubierto de salsa de chocolate y crema de vainilla.</p>		<p><b>MOCKA CAKE</b> Mocha cake with crunchy coffee, covered in chocolate sauce and vanilla cream.</p>
<p><b>PASTEL DE QUESO NEW YORK</b> Con Ralladuras de cítricos, acompañado con salsa de frutos rojos.</p>		<p><b>NEW YORK CHEESECAKE</b> With citrus zest, accompanied with fresh red fruit sauce.</p>
<p><b>TARTA DE MANZANA</b> Tibia tarta de manzana Golden aromatizada con romero y helado de vainilla.</p>		<p><b>APPLE PIE</b> Warm Golden apple tart flavored with rosemary and vanilla ice cream.</p>

## CON CARGO EXTRA

## WHITH EXTRA CHARGE

<p><b>TOMAHAWK CORTADO EN SU MESA</b> Acompañado con vegetales baby asados, papa rustica trufada con parmesano, (para 2 personas). Selección de salsas (bernesa, chimichurri y champiñón).</p>		<p><b>\$1,850 MXN. TOMAHAWK CUT AT YOUR TABLE</b> Accompanied with roasted baby vegetables, rustic potato truffled with parmesan, (for 2 pax). Sauces selections (bernaise, chimichurri and mushroom).</p>
<p><b>LANGOSTINO TIGRE A LA TALLA</b> Sobre pasta hecha en casa de chaya, tomate Cherry y cítricos asados.</p>		<p><b>\$550 MXN. TIGER PRAWN A LA CARTE</b> On homemade chaya pasta, Cherry tomato and roasted citrus.</p>
<p><b>PORTERHOUSE STEAK</b> Acompañado de papa cambray, cebollita, champiñón y tomate confitado.</p>		<p><b>\$1,700 MXN. PORTERHOUSE STEAK</b> Accompanied with cambray potato, onion, mushroom and tomato confit.</p>

Contamos con pescado, café y té de origen local y sustentable; la preparación de nuestros alimentos incluye ingredientes de la región.  
Para más información consulte con su mesero.

El consumo de carnes, aves, pescados, mariscos o huevo crudo o poco cocido, pueden aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos.

We have fish, coffee and tea of local and sustainable origin, using regional ingredients when preparing our food.  
For more information please consult your waiter.

Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness.

PRODUCTOS ALERGENICOS CONTENIDOS  
ALLERGIC PRODUCTS CONTAINS



Moluscos  
Mollusc



Crustáceos  
Crustaceans



Huevo  
Egg



Lactosa  
Lactose



Gluten  
Gluten



Semillas  
Seeds



Frutos Secos  
Nuts



Pez  
Fish