

 GRILLER | EVENTS

TURNING
MOMENTS
INTO
CELEBRATIONS

Manhattan

ENTRADAS

POTATO SKINS

Crujientes cascaritas de papa rellenas con queso fundido y panceta, espolvoreadas con cebolla de verdeo.

SPINACH ARTICHOKE DIP®

Espinacas cremosas con corazón de alcaucil y crujientes tortillas de maíz.
(Se servirá una entrada cada tres invitados.)

PRINCIPALES

MEDITERRANEAN PASTA

Pasta penne al dente, importada de Italia, servida en salsa de tomates, portobellos, morrones grillados, panceta, albahaca y olivas negras. Servida con alcaparras y queso de cabra.

SUSHI POKE SALAD®

Sabroso tartar de salmón fresco, palta, arroz, queso cítrico e hilos de batata crocante, aderezado con salsa teriyaki y maracuyá.

MANGO GLAZED® SALMON

Filet de salmón (300grs) a la leña pintado con salsa teriyaki, acompañado con zanahorias glaseadas con salsa de mango.

BARBACUE PORK RIBS®

Costillar de cerdo (500grs) asado a fuego lento, aderezado con salsa BBQ, acompañado con papas fritas y Cole Slaw.

POSTRES (PARA 2 PERSONAS)

HOT FUDGE SUNDAE®

Helado de vainilla bañado con salsa de chocolate, crema y pecans acarameladas.

NEW YORK CHEESE CAKE

Clásico cheesecake, estilo New York, con crema, escamas de chocolate blanco y salsa de frambuesa.

FIVE NUT BROWNIE

Brownie casero con nueces y frutos secos servido con helado de americana.

San Diego

ENTRADAS

CAESAR SALAD

Ensalada de lechuga criolla con crutones, queso reggianito y aderezo caesar.

MIXED GREEN

Ensalada de hojas verdes de estación aderezada con vinagreta clásica.

PRINCIPALES

HILLSTONE CHICKEN SALAD®

Lechugas frescas de estación, repollo, fetas de pollo grilladas a la leña y tiritas de tortilla, aderezado con honey lime vinagrette y peanut sauce.

MONTANA STEAK®

Bife de chorizo (400grs) condimentado a la leña con diferentes pimientas, acompañado con papa rellena.

BEEF BACK BARBACUE RIBS®

Costillar de carne vacuna (500grs) asado a fuego lento, aderezado con salsa BBQ, acompañado con papas fritas y Cole Slaw.

SMOKED SALMON PASTA®

Pasta Lingüini al dente, importada de Italia, servida con salsa a base de crema, ciboulette, vino blanco y salmón ahumado.

POSTRES (PARA 2 PERSONAS)

HOT FUDGE SUNDAE®

Helado de vainilla bañado con salsa de chocolate, crema y pecans acarameladas.

NEW YORK CHEESE CAKE

Clásico cheesecake, estilo New York, con crema, escamas de chocolate blanco y salsa de frambuesa.

KEY LIME PIE

Deliciosa tarta de lima servida con crema batida.



ENTRADAS

CAESAR SALAD

Ensalada de lechuga criolla con crutones, queso reggianito y aderezo caesar.

MIXED GREEN

Ensalada de hojas verdes de estación aderezada con vinagreta clásica.

PRINCIPALES

MEDITERRANEAN PASTA

Pasta penne al dente, importada de Italia, servida en salsa de tomates, portobellos, morrones grillados, panceta, albahaca y olivas negras. Servida con alcaparras y queso de cabra.

ALABAMA CHICKEN® BREAST

Pechuga de pollo deshuesada a la leña, variedad de quesos fundidos, cebolla de verdeo y tomate cubeteado. Acompañada con papas fritas.

BEEF BACK BARBACUE RIBS®

Costillar de carne vacuna (500grs) asado a fuego lento, aderezado con salsa BBQ, acompañado con papas fritas y Cole Slaw.

POSTRES (PARA 2 PERSONAS)

HOT FUDGE SUNDAE®

Helado de vainilla bañado con salsa de chocolate, crema y pecans acarameladas.

NEW YORK CHEESE CAKE

Clásico cheesecake, estilo New York, con crema, escamas de chocolate blanco y salsa de frambuesa.

FIVE NUT BROWNIE

Brownie casero con nueces y frutos secos servido con helado de americana.