

Entradas

Empanadas de Short Rib

3 pzas Estofado de short rib, gravy de cebolla, pesto, queso parmesano

Ostiones Kumamot

4pzas Mignonette con manzana verde, limon meyer

Tartar de Res 150gr

Mayonesa de echalot, aguacate, huevo de codorniz, aceite de trufa, ensalada orgánica, chips de papa, pan campiña

Tiradito de Pulpo 120gr

Citroneta, arúgula, alcaparras, tomate cereza, wonton frito, queso grana Padano

Portobello 80gr

Camarón, queso mozzarella, ensalada orgánica, manzana verde, mayonesa de chipotle, supremas de naranja

Queso Brie Al Josper

Compota de frutos rojos, arúgula, nuez tostada, pan de masa madre a la parrilla

Lo Vegano

Coliflor al Josper

Marinado a las hierbas finas, puré de betabel, aceite de trufa

Hongo Portobello

Tomates, calabacita, espárragos, salsa de tomate, arúgula

Ensaladas

Ensalada a las Brasas

Lechuga asada, aderezo de la casa trufado, queso grana Padano, nuez tostada

Ensalada Mediterránea

Champiñones al balsámico, tomate salades, vinagreta de queso azul, crotones con queso de cabra

Corazón de Lechuga

Aderezo de queso azul, tocino ahumado, crotón de hierbas finas

Sopas

Crema Vichyssoise

Cebollín, crotón, chistorra, aceite de trufa

Bisque de Langosta con Calabaza de Castilla

Perfumada con cognac

Sopa de Cebolla

Queso gruyere, crotón

Especialidades de la Granja

Pollo Relleno de Queso 300gr

Papa confitada, espinaca, cebolla, espárrago, salsa menier de almendras

Pato Confitado 300gr

Salsa de naranja, vegetales orgánicos, puré de papa

Short Rib Braseado 450gr

Estilo bourguignon, aligot de papa, vegetales orgánicos

Especialidades del Mar

 **Pappardelle Tutto Mare** 180gr
Salsa de tomate, camarones, pulpo, mejillones

 **Pesca del Día al Josp** 200gr
Mantequilla de limón real, hierbas de Provence, puré de coliflor trufado, lechugas, vegetales con chistorra

 **Camarones Latitud** 170gr
Salsa de pimentón de la vera, papa confitada, vegetales orgánicos

Totoaba 200gr
Risotto de hongos trufados, vegetales orgánicos

Salmon Ora King 200gr 
Premium Culinary
Puré de papa, vegetales orgánicos, ejotes con tocino, salsa menier de alcaparra

 **Langosta** 500gr 
Premium Culinary
Puré de papa, vegetales orgánicos, mantequilla de limón

Cortes Añejados USDA Prime

Rib Eye 400gr 
Premium Culinary

New York 400gr 
Premium Culinary

De la Parrilla Cortes USDA Choice

Filet Mignon 200gr
Salsa de vino tinto, aligot de papa, vegetales orgánicos, echalote confitado, duxelles de champiñones

Rib Eye 350gr

New York 350gr

Mar y Tierra 300gr
Filete de res, camarón, puré de camote, vegetales orgánicos, salsa de pimienta verde

Rack de Cordero 360gr
Puré de camote, vegetales orgánicos, salsa de menta

Cortes USDA Prime

Filete de Res 240gr 
Premium Culinary

Rib Eye 400gr 
Premium Culinary

New York 400gr 
Premium Culinary

Cowboy 500gr 
Premium Culinary

Tomahawk (para dos) 1.2kg 
Premium Culinary

Guarniciones: (2 guarniciones a elección)

- Puré de Papa
- Papa Horno
- Puré de Coliflor
- Puré de Camote
- Papas a la Francesa
- Vegetales Órgánicos a la Parrilla
- Champiñones Salteados
- Col de Brucela con Tocino

Salsas para Carne:

- Salsa Bordalesa
- Salsa de Pimienta Verde
- Chimichurri
- Raíz Fuerte
- Mantequilla con Ajo
- Salsa de Vino Tinto



Premium Culinary 25% de Descuento para Huéspedes All-Inclusive y Meal Plan. Precios en Pesos Mexicanos, IVA incluido. No se aceptan pagos en efectivo. Cargo de 15% por concepto de servicio para huéspedes en Plan Europeo. **Aviso:** El consumo de carnes, aves, mariscos, huevos crudos o poco cocinados, puede aumentar su riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos.

Appetizers

Short Rib Empanadas

3 pcs Short rib stew, onion gravy, pesto, parmesan cheese

Kumamoto Oyster

4 pcs Green apple mignonette, lemon

Steak Tartar 5oz

Shallot mayonnaise, avocado, quail egg, truffle oil, organic salad, potato chips, country bread

Octopus Tiradito

Lemon balm, arugula, capers, cherry tomato, fried wonton, grana Padano cheese

Portobello 3oz

Shrimp, mozzarella cheese, organic salad, green apple, chipotle dressing, orange supremes

Josper-Grilled Brie Cheese

Red berry compote, arugula, toasted nuts, grilled sourdough

The Vegan

Josper-Grilled Cauliflower

Marinated in fine herbs, beet purée, truffle oil

Portobello Mushroom

Tomatoes, zucchini, asparagus, tomato sauce, arugula

Salads

Grilled Salad

Grilled lettuce, house truffle dressing, grana Padano cheese, roasted walnut

Mediterranean Salad

Balsamic mushrooms, tomato, blue cheese vinaigrette, goat cheese croutons

Wedge Salad

Blue cheese dressing, bacon, herb crouton

Soups

Vichyssoise Cream Soup

Chives, basque sausage, croutons, truffle oil

Lobster Bisque with Butternut S

Perfumed with cognac

Onion Soup

Gruyere cheese, crouton

Farm Specialities

Chicken Stuffed with Cheese 10oz

Confit potato, spinach, onion, asparagus, almond menier sauce

Duck Confit 10oz

Orange sauce, organic vegetables, mashed potatoes

Braised Short Rib 16oz

Bourguignon style, potato aligot, organic vegetables



Vegetarian



Gluten Free



Spicy



Premium Culinary

Premium Culinary 25% Discount applies for All-Inclusive and Meal Plan Guests. Prices in Mexican Pesos, TAX included.
Cash payments are not accepted. For guests on the European Plan a 15% service charge will be added.

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

Seafood Specialities

 **Pappardelle Tutto Mare** 6oz
Tomato sauce, shrimp, octopus, mussels

 **Josper-Grilled Catch of the Day** 7oz
Lemon butter, Provence herbs, truffled cauliflower purée, lettuce, vegetable salad with chorizo

 **Latitud Shrimp** 5oz
Paprika sauce, confit potatoes, organic vegetables

Totoaba 7oz
Truffled mushrooms risotto, organic vegetables

Ora King Salmon 7oz 
Premium Culinary
Mashed potato, organic vegetables, green beans with bacon, caper meuniere sauce

 **Lobster** 17oz 
Premium Culinary
Mashed potato, organic vegetables, lemon butter sauce

Dried Aged USDA Prime Beef

Rib Eye 14oz 
Premium Culinary

New York 14oz 
Premium Culinary

From the Grill USDA Choice Beef

Filet Mignon 7oz
Red wine sauce, potato aligot, organic vegetables, shallot confit, mushroom duxelles

Rib Eye 12oz

New York 12oz

Surf and Turf 10oz
Beef fillet, shirmp, sweet potato purée, organic vegetables, green pepper sauce

Rack of Lamb 12oz
Mashed sweet potatoes, organic vegetables, mint sauce

USDA Prime Beef

Beef Tenderloin 8oz 
Premium Culinary

Rib Eye 14oz 
Premium Culinary

New York 14oz 
Premium Culinary

Cowboy 17oz 
Premium Culinary

Tomahawk (for two) 1.2kg 
Premium Culinary

Side Dishes:

(Select two)

- Mashed Potatoes
- Baked Potato
- Cauliflower Purée
- Sweet Potato Purée
- French Fries
- Grilled Organic Vegetables
- Sautéed Mushrooms
- Brussel Sprouts with Bacon

Steak Sauces:

- Bordelaise Sauce
- Green Pepper Sauce
- Chimichurri
- Horseradish
- Garlic Butter
- Red Wine Sauce