

WAGYU CROSS MENU

Jugosos cortes de carnes premium de cruce entre Wagyu y Brahman, provenientes de las fértiles tierras de Guanacaste.
Juicy meats cuts of a crossbreed of Wagyu and Brahman, from the fertile lands of Guanacaste.

20 MINUTOS DE PREPARACIÓN / 20 MINUTES OF PREPARATION

Opciones de salsa | Sauce options:

Salsa Bearnesa o Salsa Pimienta Verde | Bearnaise Sauce or Green Pepper Sauce

Chuck Eye Steak

358 gr

392 gr

Porterhouse

788 gr

840 gr

964 gr

New York Steak

454 gr

462 gr

632 gr

554 gr

556 gr

562 gr

562 gr

592 gr

598 gr

600 gr

612 gr

614 gr

642 gr

682 gr

426 gr

448 gr

450 gr

450 gr

452 gr

458 gr

460 gr

460 gr

462 gr

Cowboy Steak

926 gr

1.066 gr

1.076 gr

1.092 gr

1.360 gr

1.442 gr

1.474 gr

1.482 gr

Petit Tender

496 gr

502 gr

518 gr

546 gr

364 gr

506 gr

514 gr

514 gr

556 gr

564 gr

594 gr

690 gr

754 gr

Triptip Steak

464 gr

Ribeye Steak | Cola de Lomo

706 gr

730 gr

754 gr

754 gr

764 gr

786 gr

834 gr

848 gr

848 gr

480 gr

512 gr

528 gr

534gr

536 gr

Denver Steak

510 gr

570 gr

682 gr

Tenderloin Full | Lomito

226 gr

240 gr

252 gr

280 gr

250 gr

228 gr

290 gr

271 gr

240 gr

280 gr

279 gr

318 gr

275 gr

421 gr

285 gr

425 gr

285 gr

255 gr

244 gr

Tortas de Hamburguesa

Wagyu Wagyu Burger Patties (180gr)

Acompañada de lechuga, tomate, cebolla, pepinillos, tocineta y queso

Accompanied with lettuce, tomato, onion, pickles, bacon and cheese

Antipasto

Guarniciones adicionales

Additional sides

Vegetales del día / papas fritas
papa asada con mantequilla,

/ arroz / aguacate

Vegetables of the day

french fries butter roasted potatoes

rice / avocado