



ACUEDUCTO GRILL & BAR

ENTRADAS FRÍAS / COLD ENTREES

- TÁRTARA DE ATÚN / TUNA TARTAR** 180 grs \$212
En 4 tostadas baby, aguacate, chile manzano, cebolla morada, aceite de oliva y salsa soya / Avocado, manzano chili, red onion, olive oil and soy sauce over 4 mini tostadas
- SASHIMI DE RES CON ACEITE DE TRUFA** \$195
/ BEEF SASHIMI WITH TRUFFLE OIL
Green mix, queso parmesano, aceite de trufa (160 g.) / Mixed greens, Parmesan cheese and oil truffle (160 g.)
- COCTEL DE CAMARÓN GIGANTE / GIANT SHRIMP COCKTAIL** \$248
4 pzas Camarón U12, salsa catsup, raíz fuerte, salsa tabasco, apio / 4 U12 giant shrimps, ketchup, horseradish, tabasco sauce, celery
- CEVICHE DE PESCADO / FISH CEVICHE** \$169
120 grs. de pescado, cebolla morada, limón, chile manzano, mango / Raw fish cooked in lime with red onion, manzano chili and mango (120 g.)

ENSALADAS / SALADS

- ENSALADA ICEBERG / ICEBERG SALAD** \$185
Lechuga iceberg con vinagreta de queso gorgonzola, tocino ahumado en madero de manzano / Iceberg lettuce with gorgonzola cheese vinaigrette and applewood smoked bacon
- ENSALADA DE QUINOA / QUINOA SALAD** \$185
Piñones, jugo de Arándano, vinagre balsámico, arándanos deshidratados, manzana / Pine nuts, cranberry juice, balsamic vinegar, dried cranberries, apple
- ENSALADA CÉSAR EN SU MESA / CAESAR SALAD ON YOUR TABLE**
- CON LA RECETA DE LA CASA / WITH THE HOUSE RECIPE** \$185
- CON PECHUGA DE POLLO 100 grs / WITH CHICKEN BREAST** \$310
- ENSALADA DE BETABEL ROSTIZADO / ROASTED BEET SALAD** \$164
Betabel baby candy con green mix y vinagreta de balsámico / Baby candy beets with mixed green and vinaigrette balsamic
- ENSALADA MEDITERRÁNEA / MEDITERRANEAN SALAD** \$169
Lechugas mixtas orgánicas, tomate, aguacate, vinagreta de mejorana y queso feta / Organic mixed lettuces, tomato, avocado, marjoram and feta vinaigrette
- ENSALADA ACUEDUCTO / ACUEDUCTO SALAD** \$182
Lechugas mixtas, manzana y nuez caramelizada / Mixed lettuces, apple and caramelized walnut

ENTRADAS CALIENTES / HOT ENTREES

- QUESADILLAS MEDITERRÁNEAS / MEDITERRANEAN QUESADILLAS** (3 piezas) \$169
3 Piezas, Con jamón Serrano, champiñón, espinacas y queso gorgonzola / Serrano ham, mushroom, spinach and gorgonzola cheese
- TACOS DE LENGUA / TONGUE TACOS** \$169
4 tacos con lengua de res, cilantro, cebolla / 4 tacos with beef tongue, cilantro and onion
- ALMEJAS AL GRATÍN 6 PZ. / CLAMS AU GRATIN** (6 piezas) \$165
Mantequilla, ajo, vino blanco, perejil y crema / Butter, garlic, white wine, parsley and cream
- CHILI SWEET BABY BACK RIBS 200 grs / CHILI SWEET BABY BACK RIBS** \$245

SOPAS / SOUPS

- SOPA DEL DÍA / SOUP OF THE DAY** \$130
- SOPA DE CEBOLLA HOJALDRADA / ONION SOUP WITH PUFF PASTRY** \$136
Con un toque de gravy / With a touch of gravy
- MANHATTAN CLAM CHOWDE** \$158

PANES Y MÁS / BREAD AND MORE

- HAMBURGUESA DE CORDERO 150 g. / LAMB BURGER** \$294
Con lechugas mixtas, gratinada con queso de cabra, acompañada de salsa griega / With mixed lettuces, gratinated goat cheese, served with Greek sauce
- HAMBURGUESA DE KOBE 150 g. / KOBE BURGER** \$303
Ajo, cebolla, cebollín, queso gruyere, tocino applewood, salsa soya y papas sazonadas / Garlic, onion, chives, Gruyère cheese, applewood smoked bacon, soy sauce and seasoned potatoes

PASTAS / BREAD AND MORE

- LINGUINI CON PECHUGA DE PATO 120 grs / LINGUINI WITH DUCK BREAST** \$385
En salsa de ostión, shitaki, cebollín, jengibre / In oyster sauce, shiitaki, chives, ginger
- FETTUCCINE CON MARISCOS / SEAFOOD FETTUCCINE** \$365
Almejas 2 pz, camarón U12 2 pz, pulpo 100 grs, tomate y espárragos / Clams (2 pcs), U12 shrimp (2 pcs), octopus, tomato and asparagus



ACUEDUCTO GRILL & BAR

DEL BROIL / FROM THE BROILER

THE BRANDT BEEF PRIME

PETIT CUT NEW YORK STRIP PRIME 350 g (12oz)	\$650
PETIT CUT RIB EYE PRIME 350 g (12oz)	\$680
NEW YORK STRIP PRIME 450 g (15oz)	\$780
RIB EYE PRIME 450 g (15oz)	\$820

CORAZÓN DE FILETE 300 g (11oz) HEART OF FILET	\$560
--	-------

CHULETAS / CUTLETS

RACK DE CORDERO 350 g (12oz) / RACK OF LAMB	\$650
---	-------

Los cortes incluyen ensalada o sopa del día Cuts include salad or soup of the day

ESPECIALIDADES / SPECIALITIES

ARRACHERA 350 g (12oz) / SKIRT STEAK	\$490
---	-------

BRAND BEEF PRIME

*Guacamole, cebollas cambray /
Guacamole, cambray onion*

PECHUGA DE POLLO A LA "DUQUESA" 200 grs / CHICKEN BREAST "ALA DUCHESS"	\$335
--	-------

*Rellena de queso parmesano, ricota y
gruyere en pasta hojaldre / Filled with
Parmesan cheese, ricotta cheese and Gruyere
cheese in puff pastry*

FILETE 180 grs y LANGOSTA / FILLET AND LOBSTER	\$730
---	-------

*Filete de res , langosta california a la
mantequilla y cous cous / Beef fillet, California
lobster with butter and couscous*

SUPREMA DE PATO EN SALSA DE DATIL 200 grs / DUCK SUPREME IN DATE SAUCE	\$670
--	-------

*Con exquisito dátíl de la región / With exquisite
dates from the region*

CAMARONES U-12 4pzas. / U-12 SHRIMP (4 pcs.)	\$370
---	-------

*En salsa de piña y manzano / In pineapple
and apple sauce*

DEL MAR / FROM THE SEA

LANGOSTA A LA MANTEQUILLA LOBSTER SAUTÉED IN BUTTER	\$895
--	-------

SINFONÍA DE MARISCOS / SEAFOOD SYMPHONY	\$510
--	-------

*2 pzas Camarones U-12 rellenos de surimi,
envuelto en tocino ahumado en madero
de manzano, almejas al gratín 2 pzas, pulpo
filipino 80 grs, y pescado 140 grs relleno de
morrones / 2 U-12 shrimps stuffed with surimi
wrapped in applewood smoked bacon, 2 clams
au gratin, Filipino octopus (80 g.) and fish (140 g.)
stuffed with bell pepper*

FILETE DE PESCADO 200 grs / FISH STEAK	\$360
---	-------

*Filete de temporada, Fresco filete de
pescado con salsa a su elección / Seasonal fish
Fresh fishsteak with sauce of your choice*

FILETE DE ATÚN 200 grs / TUNA STEAK	\$450
--	-------

*Exquisito atún fresco al punto exacto de
cocción / Exquisite fresh tuna cooked to perfection*

SALMÓN CANADIENSE 200 grs / CANADIAN SALMON	\$450
--	-------

*Delicioso salmón fresco canadiense
con la salsa de su preferencia / Delicious fresh
Canadian salmon with sauce of your choice*

COMPLEMENTOS / SIDE ORDERS

PURE DE PAPA MASHED POTATOES	\$70
---------------------------------	------

ESPARRAGOS ASPARAGUS	\$95
-------------------------	------

HONGOS MUSHROOMS	\$95
---------------------	------

PAPAS A LA FRANCESA FRENCH FRIES	\$86
-------------------------------------	------

PAPA AL HORNO BAKED POTATO	\$86
-------------------------------	------

PRECIOS EN PESOS CON IVA INCLUIDO