



BEACH GRILL

— BY SABBIA —

DEL SARTÉN A LA MESA

MOLCAJETE DE QUESOS EN Salsa Verde	\$200
SASHIMI DE ATÚN EN TEXTURAS DE MANZANA (160 gr)	\$280
CARPACCIO DE SALMÓN AHUMADO (100 gr)	\$280
BERENJENAS AL AJILLO CON TOMATE DESHIDRATADO	\$210
DUO DE ELOTES ASADOS	\$170
CHICHARRÓN RIB EYE (180 gr) Acompañado de guacamole	\$290
COLIFLOR ROSTIZADA AL PESTO	\$210
PROVOLETA CON ESCABECHE PROVENZAL	\$260
QUESO CAMBOZOLA CON FRUTOS ROJOS	\$280

LO DE MAÍZ

TACO DE CHICHARRÓN DE PULPO (80 gr) (1)	\$120
SOPE DE PESCA DEL DÍA (80 gr) (1)	\$130
QUESADILLAS DE TLALES (80 gr) (2)	\$120
TACO DE LANGOSTA (60 gr) (1)	\$140
QUESADILLA DE HONGOS (1)	\$110
TACO DE BRÓCOLI CON MOLE DE LA ABUELA (1)	\$110
TACO DE RIB EYE (60 gr)	\$145

COMPARTIENDO LA NOCHE

PAPAS FRITAS CON TRUFA Y GRANA PADANO	\$210
DIP DE ESPINACA Y JALAPEÑO	\$180
DIP DE ALCACHOFA Y PARMESANO	\$195
PAPAS SABBIA	\$180
ESPÁRRAGOS AL GRILL	\$190
VEGETALES AL GRILL	\$180
MAC & CHEESE DE LANGOSTA (60 gr)	\$380

LOS CALDOS

SOPA DE TORTILLA	\$180
COCIDO DE LA ABUELA Chambarete de cocción lenta y vegetales baby, acompañado con caldo tradicional mexicano de res.	\$180

QUE TAL SI

ENSALADA MEDITERRÁNEA Una nueva experiencia servida en su mesa	\$180
ENSALADA CESAR AL GRILL Con aderezo y croutones hechos en casa	\$180
ENSALADA DEL MAR (220 gr) Lo más fresco del mar, calamar, camarón y pulpo marinado en vinagreta del chef	\$200



BEACH GRILL

— BY SABBIA —

DEL FUEGO A LA MESA

RIB EYE HIGH CHOICE (350 gr)	\$780
NEW YORK HIGH CHOICE (350 gr)	\$680
RIB EYE WAGYU CROSS A 4-5 (300 gr)	\$2,250
NEW YORK WAGYU CROSS A 4-5 (300 gr)	\$2,150
T-BONE HIGH CHOICE (400 gr)	\$850
TOMAHAWK HIGH CHOICE (1 kg)	\$1,950
VACIO HIGH CHOICE (300 gr)	\$580
PICANA PRIME (300 gr)	\$480

LOS ESPECIALES

SALMÓN EN COSTRA DE SEMILLAS (200 gr) Marinado con aderezo de miel y mostaza acompañado de puré de maíz	\$430
ATÚN EN COSTRA DE CHILES, ANIS ESTRELLA Y CANELA (200 gr) Con puré de alubias con chile serrano y vegetales baby	\$420
FILETE DE RES CALIDAD CHOICE (220 gr) Con salsa de queso brie, puré de papa con ajo rostizado acompañado de vegetales del día	\$580
POLLO AL GRILL CON ADOBO DEL CHEF (380 gr)	\$320

DEL MAR

PULPO A LAS BRASAS CON ADOBO DE 5 ESPECIAS (220 gr) Acompañado de papa gratín y vegetales baby	\$480
CAMARONES X TABENTUN (220 gr) Menestra de vegetales aromatizados con jengibre sobre puré de plátano macho y arroz basmati	\$520

PARA LOS CONSENTIDOS

QUESADILLAS DE QUESO MENONITA (2)	\$130
QUESADILLAS CON FILETE O POLLO (80 gr) (2)	\$150
MEDALLONES DE FILETE DE RES CON PAPAS	\$200
NUGGETS DE POLLO HECHOS EN CASA	\$165

PARA FINALIZAR

PERAS AL GRILL CON SALSA DE MEZCAL	\$210
TARTA DE MANZANA	\$240
FONDUE DE CHOCOLATE	\$240
TRES LECHE FROZEN	\$210
TARTA LAVIÑA Tarta de queso con frutos rojos	\$280