

Menú



Especialidades Los Naranjos / Los Naranjos Specialty

Rib eye 380 gramos.

\$495.00

Filete de res blando con delicada grasa blanca, sabor exquisito.
Beef steak with a delicate layer of white fat for a unique flavor.

Cowboy 380 gramos.

\$495.00

Corte Premium el marmoleo de la carne, la combinación de su grasa y el hueso, ofrecen un singular sabor.
Bone-in prime rib eye, with the highest level of marbling for rich flavor.

Bife de chorizo 380 gramos.

\$495.00

Un corte tierno, jugoso y delicadamente marmoleado sin hueso y con una sutil capa de grasa de buen sabor.
Tender juicy steak, delicate marbling, boneless; with a thin layer of fat which adds tremendous flavor.

Prime rib por cada 100 gramos.

\$140.00

Usted decide el grosor y término de su carne, de una jugosa pieza única.
You decide the size, thickness and doneness of the steak, choosing from a unique and juicy piece.

Arrachera por cada 400 gramos.

\$345.00

Skirt Steak 400 grams.

Uno de los cortes más famosos debido a su gran sabor, muy suave y con poca grasa.
One of most popular steak, this low fat steak great taste and full of flavor.

Atún a la parrilla 200 gramos.

\$282.00

Grilled tuna steak 200 grams.

Fresco medallón de atún, delicioso sabor al natural.
Fresh tuna medallion with a natural delicious taste.

Filete de salmón 250 gramos.

\$357.00

Salmon filet 250 grams.

Lonja de salmón fresco a la parrilla preparado con un toque de chimichurri y perejil.
Grilled salmon fillet prepared with a touch of chimichurri sauce and parsley.

Camarón al gusto 200 gramos.

Shrimp to taste 200 grams .

\$420.00

Al mojo de ajo, al ajillo, vaquero, empanizado o al tequila.
With garlic, with garlic and guajillo chili peppers, vaquero, breaded or tequila.

