

Union

STEAKHOUSE

ENTRADAS

CRABCAKE



Pastel de cangrejo en frituras, ensalada de vegetales, salsa remoulade.

SHRIMP ROLL



Camarón fresco pochado con aderezo de mayonesa casera y especias. Servido en un bollo tostado de mantequilla.

EMPAÑADAS



- Carne de res y cebolla caramelizada.
 - Mix de quesos.
 - Crema de espinacas y elote.
- Acompañadas de chimichurri casero.

PROVOLONE AHUMADO



Queso provolone ahumado, fundido al joser, concassé de tomate casero y cebollín fresco.

ENSALADAS

DE QUESO DE CABRA



Mezcla de lechugas frescas de temporada, arándanos, nueces tostadas garapiñadas, con vinagreta balsámica y aceite de oliva extra virgen.

ENSALADA VERDE



Aguacate, cebolla, berros, espinaca, ejote francés, tomates cherry, con aderezo de gorgonzola.

ENSALADA TIBIA



Lechuga romana a la parrilla, vinagreta de grasa de res, rábano, queso manchego añejo.

SOPAS

BISQUE DE LANGOSTA



Sopa cremosa de langosta con aceite de eneldo.

SOPA DE TOMATE



Confitado de tomate, fondo de vegetales, aceite verde, crema de tofu.

PESCADO

PESCA DEL DÍA



Servido con salsa de pimientos y cebollas rostizadas al joser, y papas cambray.

SALMÓN AL SARTÉN



Servido sobre hojas verdes parrilladas, con salsa de agua de coco ahumada y pasta miso.

A FUEGO LENTO

BRISKET PRIME



Con la sazón especial de la casa, acompañado de encurtido de vegetales.

PORK BELLY



Acompañado de ensalada tibia de endivias y ejote francés, con aceite de oliva extra virgen.

PECHUGA DE POLLO



ORGÁNICA

Pechuga de pollo orgánico rostizada, sobre una cama de orzo, bañada con salsa cremosa de hongos.

COLIFLOR ROSTIZADA



Coliflor rostizada a fuego lento, con adobo de tomate cherry.

Union

STEAKHOUSE

CORTES DE CARNE

TOP SIRLOIN

RIB EYE

FILETE

PICAÑA

CORTES SELECCIONADOS POR EL CHEF

SALSAS

Chimichurri

Salsa de carne

Diana

BBQ

GUARNICIONES

MILHOJAS DE PAPA

Capas de papa al horno, con crema de parmesano y cebollín.

PAPAS CRUJIENTES

Caseras, con sal de mar y aceite de oliva extra virgen.

PAPA UNION

Receta especial de la casa con tocino horneado en malta y quesos gratinados.

PAPAS ALIGOT

Puré de papas cremoso con queso manchego.

VERDURAS JOSPER

Mezcla de vegetales cocinados al jasper.

MAC & CHEESE

Pasta gratinada en salsa cremosa de queso cheddar. Receta de la casa.

PURÉ DE CAMOTE Y MIEL

Puré de camote al horno con ajo, miel de Yucatán y jugo de naranja.

POSTRES

MILHOJAS DE MANZANA

Capas finas de hojaldre crujiente con manzana caramelizada, flameadas en coñac, con helado de dulce de leche.

CHEESECAKE

DE MANTEQUILLA DE MANÍ

Cremoso pastel de queso sabor a crema de cacahuate, con glaseado de chocolate.

TARTA DE LIMÓN

Tarta de limón estilo Alaska, con gel de framboesa y maracuyá.

PETIT FOUR

Bocado de dulce de leche de queso de cabra y chocolate.



Gluten

Sulfitos

Soya

Apio

Cacahuates

Lácteos

Huevo

Sin gluten

Pescado

Orgánico

Mostaza

Crustáceos

Vegano

Nueces