

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.

EMPANADAS

- 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 joster, 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 rostizados al joster, 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.

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 josper.

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 cacahuete, con glaseado de chocolate.

TARTA DE LIMÓN   

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



 Gluten

 Sulfitos

 Soya

 Apio

 Cacahuates

 Lácteos

 Huevo

 Sin gluten

 Pescado

 Orgánico

 Mostaza

 Crustáceos

 Vegano

 Nueces