Union
STEAKHOUSE

ENTRADAS

CRABCAKE
Frito, servido con ensalada de vegetales y salsa remoulade.

TARTAR DE ATÚN
Atún aleta amarilla cortado a mano, chalotas encurtidas, alcaparras, mostaza Dijon y pan de masa madre tostado.

EMPANADAS
- Jamón ahumado y queso.
- Espinaca cremosa y elote dulce.
- Cola de res braseada con cebolla caramelizada.

Servidas con chimichurri verde.

FONDUE DE BRIE
Queso Brie horneado en hojaldre, con chutney de frutos rojos, miel y nueces.

WEDGE
Lechuga iceberg, huevo cocido, trocitos de tocino, cebollín, queso azul y aderezo de queso azul.

KALE DE LA CASA
Kale, frutos rojos, arándanos deshidratados, champiñones, cebolla morada, tomate cherry, piñones tostados y vinagreta cremosa de balsámico.

TIBIA
Lechuga romana a la parrilla, vinagreta de grasa de res, rábano y queso parmesano.

SOPAS

CEBOLLA
Cebollas caramelizadas en caldo de res, gratinadas con queso y pan tostado.

TOMATE
Tomate confitado, terminado con aceite de albahaca.

PESCADO

CAMARONES AHUMADOS
Con salsa holandesa y limón Eureka.

SALMÓN SELLADO
A la plancha, servido sobre ejotes a la parrilla con salsa de agua de coco ahumada.

PLATOS FUERTES

PRIME BRISKET
Con el sazonador especial de la casa, col encurtida y jus de res.

POLLO ORGÁNICO
Pechuga rostizada, orzo, salsa cremosa de hongos y zanahorias heirloom glaseadas.

MOLLEJAS CRUJIENTES
Con puré Parmentier y kale salteado.

STEAK AU POIVRE
New York a la parrilla, salsa de pimienta verde al bourbon y papas fritas.

COLIFLOR ROSTIZADA
Cocción lenta, acompañada de adobo de tomate cherry.

CHULETA DE CERDO
Con compota especiada de manzana y jus.

HAMBURGUESA WAGYU
Pan brioche, queso fundido, cebolla cru+ jiente y salsa especial de la casa.

PORTOBELLO AL JOSPER
Relleno de vegetales estofados, acompañado de salsa de tomates rostizados.

Union
STEAKHOUSE

JOSPER

RIBEYE

ARRACHERA

COWBOY
PARA COMPARTIR

FILETE

PICAÑA

GUARNICIONES

ESPINACAS CREMOSAS
Espinacas salteadas en salsa de crema, terminadas con queso parmesano.

PAPAS GAJO
Terminadas con queso parmesano rallado y perejil fresco.

COLES DE BRUSELAS
Caramelizadas y rostizadas, terminadas con panko tostado y balsámico.

MAC & CHEESE
Pasta de macarrón cremosa, horneada con una mezcla de quesos fundidos.

VEGETALES AL JOSPER
Vegetales de temporada cocinados en horno Josper.

PURÉ DE PAPA TRUFADO
Con mantequilla y aroma de trufa.

CAMOTE
Horneado, con miel de agave y nuez pecana.

Sin gluten
Vegetariano
Vegano
Orgánico
Sustentable
Gluten
Lácteos
Huevos
Nueces
Pescado
Sulfitos
Mostaza
Crustáceos

SALSAS

CHIMICHURRI
Perejil picado, ajo, vinagre, paprika ahumada, pimiento rojo y aceite de oliva.

PIMIENTA VERDE
Cremosa, con un toque de bourbon.

BEEF JUS
Salsa francesa reducida a base de fondo de res.

POSTRES

PASTEL DE CHOCOLATE
En capas, con relleno de ganache de chocolate oscuro y servido con salsa de chocolate.

CHEESECAKE CLÁSICO
Con costra de azúcar caramelizada y compota de frutos del bosque.

GALLETA CON CHISPAS DE CHOCOLATE
Servida tibia, con salsa de caramelo, malvaviscos y helado de dulce de leche.

HELADO DE CHOCOLATE SEMIAMARGO
Con frutos rojos y crumble de cacao.

Elaborados con ingredientes frescos del Caribe Mexicano y una selección de productos de origen internacional, nuestros menús incluyen vegetales orgánicos y proteínas de origen sustentable.