Chef Treviño's

LA TROPICAL

PDT

PARA COMPARTIR

CRUDOS & ENSALADA

ESCABECHE DE ZETAS EXÓTICAS 14

TROPICAL KALE CAESAR SALAD W/ MOFONGO CROUTONS 15

TUNA TARTARE AGUACHILE * 26

TIRADITO DE RODABALLO CON COCO * 28

El clásico

CALAMARI ENCEBOLLA'O

19

APERITIVOS

EL TROPIGANOUSH - BERENJENA & GARBANZO BLEND W/ ESPELETTE, TOSTONES & MARIQUITAS 15

PANECILLOS W/ CRISPY PORK BELLY & CARAMELO SALA'O 24

PULPO AL PASTOR CON AREPAS DE LA CASA 28

La sección gourmet

GRANOS DE HUMACAO CON JAMÓN DE PATA NEGRA 5 JOTAS 24

FOIE GRAS MEDIANOCHE W/ ROAST DUCK & MUSTARD SEED 39

ARROCES

PEGA'O DE ARROZ CON POLLO 25

ARROZ PROHIBIDO DE MORCILLA & CAMARÓN 33

THE PARROT CLUB CHICHARRÓN RISOTTO CON AGUA DE TOMATE & ACEITE DE CILANTRO 33

FUERTES

ALBONDIGONES DE RES GUISADOS CON GORRIONCITOS AL AZAFRÁN HECHOS A MANO 26

FILETE DE BARRAMUNDI SEA BASS W/ SALSA DE LIMÓN AL AJILLO & PAPAS ROSTIZADAS 33

MILANESA GIGANTE DE CERDO W/ ROASTED PEPPER SAUCE & SLAW DE PEPINILLOS Y REPOLLO 35

El más popular

SIGNATURE STEAK*

• 14 OZ ENTRAÑA • PAPAS SHOESTRING • SALSA DE MELAZA

45

SIDES

ROASTED CALABAZA W/ ZUCCHINI & QUESO DEL PAÍS 12

QUESO 'E PAPA PAPA MAJADA 12

TOSTONES DE PESETA CON SALSA NACIONAL 6

Pregunta por nuestro menu secreto

EXECUTIVE CHEF ROBERTO TREVIÑO

For parties of 6 or more, a 20% service charge is included for your convenience and may be adjusted at your discretion

Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of foodborne illness, especially if you have certain medical conditions