



N **20.87** W

GRILL

# APPETIZERS

## ENTRADAS

### **Empanada Duo**

Corn, onion, garlic and spinach "empanada"  
Argentinian chorizo and cheese "empanada"

### **Dúo de Empanadas**

*Empanada de elote, cebolla, ajos y espinacas*  
*Empanada de chorizo argentino y queso*

### **Crabcake**

Crab cake served with chipotle aioli with fried leek shavings

### **Pastel de Cangrejo**

*Pastel de cangrejo acompañado de alioli de chipotle con virutas de poro frito*

### **Carrot Hummus and Sautéed Vegetables**

Roasted carrot with olive oil, garlic, and grilled vegetables accompanied with tostada and semi-cured almond cheese with morita chile

### **Humus de Zanahoria y Vegetales Salteados**

*Zanahoria rostizada con aceite de oliva, ajo, y vegetales salteados a la parrilla acompañados con tostada y queso semi curado de almendras con chile morita*

### **Vegan Oatmeal Meatballs with Chickpeas**

Oatmeal and chickpeas meatballs, garlic, onion, fresh basil, cumin, mexican red sauce, with grilled tomatoes and cashew Roquefort cheese

### **Albóndigas Veganas de Avena con Garbanzo**

*Albóndigas de avena con garbanzo, ajo, cebolla, albahaca fresca, comino, salsa roja mexicana con jitomates tatemados y queso Roquefort de nuez de la india*



VEGAN - VEGANO



VEGETARIAN - VEGETARIANO



GLUTEN-FREE - SIN GLUTEN



### **20° 87° Salad**

Fennel salad, infused lime zest, yellow pepper vinaigrette, beets and compote of pears and Roquefort cheese

#### ***Ensalada 20° 87°***

*Ensalada de hinojo, ralladura de limas infusionadas, vinagreta de pimientos amarillos, betabel y con una compota de peras y queso Roquefort*

### **Iberian Ham and Figs Salad**

Organic lettuce and arugula salad, with thin slices of Iberian ham, pine nut, caramelized figs, and red fruit dressing and red wine reduction

#### ***Ensalada de Jamón Ibérico e Higos***

*Ensalada de lechugas orgánicas y arugula, con delgadas láminas de Jamón Ibérico, piñón e higos caramelizados, con un aderezo de frutos rojos y reducción de vino tinto*

### **Warm Salad**

Grilled heart lettuce with ranch dressing, cherry tomatoes, accompanied by baguette bread croutons in extra virgin olive oil, garlic and manchego cheese

#### ***Ensalada Tibia***

*Corazón de lechuga asada aderezadas con Ranch, tomates cherry y crotones de pan baguette en aceite de oliva extra virgen, ajos y queso manchego*

### **Panela Cheese and Tomato Salad**

Panela cheese and cherry tomato salad dressed with basil vinaigrette

#### ***Ensalada de Queso Panela y Tomate***

*Ensalada de queso panela y tomate cherry aliñada con vinagreta de albahaca*



**VEGAN - VEGANO**



**VEGETARIAN - VEGETARIANO**



**GLUTEN-FREE - SIN GLUTEN**

# SOUPS & BISQUES

SOPAS Y CREMAS

## **Onion Soup**

Caramelized onions in beef and chicken consommé, finished in the oven with gruyère cheese gratin croutons

## ***Sopa de Cebolla***

*Cebollas caramelizadas a base de consomé de res y pollo, finalizado en horno con croton gratinado de queso gruyer*

## **Poblano Cappuccino**

Roasted poblano chile cream accompanied by "rajas" with corn and cheese foam

## ***Cappuccino de Poblano***

*Crema de chile poblano asados con guarnición de rajas con elote y espuma de queso*



VEGAN - VEGANO



VEGETARIAN - VEGETARIANO



GLUTEN-FREE - SIN GLUTEN

# PASTA & RISOTTO

PASTA Y RISOTTO

## **Fettuccine Alfredo**

Traditional al dente fettuccine in clarified butter and Grana Padano Parmesan cheese

## **Fetuccini Alfredo**

*Fetuccini al dente tradicional en mantequilla clarificada y queso parmesano Grana Padano*

## **Spaghetti Tartufo with Pine Nuts**

Spaghetti, basil, extra virgin olive oil, truffle, pine nuts, lime juice, walnuts, freshly ground pepper, garlic and parmesan reggiano cheese and tomato

## **Espagueti Tartufo con Piñones**

*Espagueti, albahaca, aceite de oliva extra virgen, tartufo, piñones, zumo de limón, nueces, pimienta recién molida, ajos y queso parmesano reggiano y tomate*

## **Arrabiata Pasta**

Penne in tomato sauce, fresh garlic, olive oil and spicy peperoncini with Pecorino cheese

## **Pasta Arrabiata**

*Penne en salsa de tomate, ajos frescos, aceite de oliva y peperoncini picante con queso pecorino*

## **Parmigiano Risotto**

Parmesan cheese, olive oil, cream, chicken broth, white wine, onion and butter

## **Risotto Parmigiano**

*Parmesano, aceite de oliva, crema, caldo de ave, vino blanco, cebolla y mantequilla*

## **Seafood Risotto**

Shrimp, scallops, squid, mussels and chirla clams, olive oil, pecorino truffled cheese and dehydrated tomatoes

## **Risotto de Mariscos**

*Camarones, callo, calamar, mejillones y almejas chirla, aceite de oliva, queso pecorino trufado y tomates deshidratados*



VEGAN - VEGANO



VEGETARIAN - VEGETARIANO



GLUTEN-FREE - SIN GLUTEN

# POULTRY & MEAT

AVES Y CARNES

## **Beef Filet**

Grilled angus beef filet in a morel sauce, accompanied by sautéed mushrooms in a garlic and parsley aioli sauce

## **Filete de Res**

*Filete de res angus a la parrilla en salsa de morillas, acompañado de champiñones salteados en alioli de ajo y perejil*

## **New York**

New York steak with chef's salad, accompanied by Roquefort cheese, kalamata olives, onion, fresh tomatoes with extra virgin olive oil and lime juice

## **New York**

*Corte de New York con ensalada del chef, acompañada de queso Roquefort, aceitunas kalamatas, cebolla, jitomates frescos con aceite de oliva extra virgen y zumo de limas*

## **Rib Eye**

Grilled Rib Eye with 20°87° style chimichurri sauce, rosemary salt with fine herbs, peasant potatoes and a decorated with sprout salad

## **Rib Eye**

*Rib Eye al grill con salsa de chimichurri al estilo 20°87°, sal de romero con papas campesinas a las finas hierbas y decorado con ensaladilla de brotes*

## **Pork Rack**

"Carnitas" with confit rack of pork, accompanied by grilled corn, tortillas, and a tequila barbecue sauce with pineapple

## **Rack de Cerdo**

*Carnitas con rack de cerdo confitadas, acompañada de elotes a la parrilla, tortillas y salsa barbecue de tequila con piña*

 **PROUD LOCAL • ORGULLOSAMENTE LOCAL**

 **VEGAN - VEGANO**

 **VEGETARIAN - VEGETARIANO**

 **GLUTEN-FREE - SIN GLUTEN**

# POULTRY & MEAT

AVES Y CARNES

## Chicken on Blanquette

Leg and chicken thigh in mushroom blanquette sauce, onion, salt, butter, egg, fresh cream and dill

## *Pollo en Blanquette*

*Pierna y muslo de pollo en salsa blanquette de champiñones, cebolla, sal, mantequilla, huevo, nata fresca y eneldo*

## **20°87° Super Grill • \$72 USD**

Cowboy, Shrimp and Caribbean Lobster accompanied by a selection of Roasted vegetables marinated with Chimichurri Sauce

## **Parrillada Estilo 20°87° • \$1,404 MXN**

*Cowboy, Camarones y Langosta Caribeña acompañado de una selección de Vegetales asados y marinados con nuestra salsa de Chimichurri*



VEGAN - VEGANO



VEGETARIAN - VEGETARIANO



GLUTEN-FREE - SIN GLUTEN

# FISH & SEAFOOD

## PESCADOS Y MARISCOS

### Seafood Casserole

Sautéed scallops, clam, octopus, butter, onion, garlic, olive oil with Pernod and parsley

### **Cazuela de Mariscos**

Salteado de callo, almeja, pulpo, mantequilla, cebolla, ajos, aceite de oliva con Pernod y perejil

### Roasted Salmon

Roasted salmon filet in soy sauce, honey, ginger with coriander and sesame seeds, accompanied by roasted asparagus and cauliflower puree

### **Salmón Tostado**

Filete de salmón asado en salsa de soya, miel, jengibre con semillas de cilantro y ajonjolí, acompañado de espárragos y puré de coliflor asada

### Shrimp Curry

Shrimp in creamy yellow curry sauce, chirla clam, turmeric, corn and garlic, wild rice

### **Camarones al Curry**

Camarones en salsa cremosa de curry amarillo, almeja chirla, cúrcuma, elote y ajos, arroz salvaje



VEGAN - VEGANO



VEGETARIAN - VEGETARIANO



GLUTEN-FREE - SIN GLUTEN



# DESSERT

## POSTRES

### **Banana Split**

Vanilla, chocolate and strawberry ice creams, banana and whipped cream with chocolate

#### ***Banana Split***

*Helados de vainilla, chocolate y fresa, plátano y crema batida con chocolate*

### **Vanilla and Baileys Cake**

Sponge cake with vanilla cream and Baileys syrup

#### ***Bizcocho de Vainilla y Baileys***

*Bizcocho con crema de vainilla y jarabe de Baileys*

### **Corn Cake**

Accompanied by a crunchy base and caramel ice cream

#### ***Tarta de Elote***

*Acompañado de una base crujiente y helado de caramelo*

### **Chocolate Whoopies**

Mini brownies filled with oreo cream, chocolate and pistachio, vanilla ice cream

#### ***Whoopies de Chocolate***

*Mini brownies rellenos de crema de oreo, chocolate y pistache, helado de vainilla*

### **Thousand Leaves Passion Fruit**

Puff pastry, passion fruit and mango cream

#### ***Mil Hojas Passion Fruit***

*Pasta hojaldrada, crema de fruta de la pasión y mango*

### **Vegan Cold Cream**

Cold coconut cream with watermelon sorbet

#### ***Crema Fría Vegana***

*Crema de coco fría con sorbete de sandía*

### **Artisanal Ice Cream Cart • \$25 USD**

4 flavors, 3 toppings and 2 sauces (for 2 person)

### **Carrito de Helados Artesanales • \$487.50 MXN**

4 sabores, 3 topping y 2 salsas (para 2 personas)



VEGAN - VEGANO



VEGETARIAN - VEGETARIANO



GLUTEN-FREE - SIN GLUTEN



WE PRIORITIZE SUSTAINABILITY BY USING LOCALLY SOURCED INGREDIENTS IN MOST OF OUR DISHES,  
ENSURING THE FRESHEST AND MOST DELICIOUS FLAVORS WHILE SUPPORTING OUR COMMUNITY.

*LE DAMOS PRIORIDAD A LA SOSTENIBILIDAD MEDIANTE EL USO DE INGREDIENTES DE ORIGEN LOCAL EN LA MAYORÍA*

*DE NUESTROS PLATOS Y ASÍ ASEGURAR LOS SABORES MÁS FRESCOS Y DELICIOSOS  
MIENTRAS APOYAMOS A NUESTRA COMUNIDAD.*