



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 vegano





20° 87° Salad 🌿 🥒

Mixed lettuce salad with fennel, infused lime zest, yellow pepper vinaigrette, beets and compote of pears and Roquefort cheese

Ensalada 20° 87°

Ensalada de lechuga mixta con 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

Lettuce Heart Salad 🍅 🥒 🧄

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

Ensalada de Corazón de Lechuga

Corazón de lechuga aderezada 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



GLUTEN FREE
SIN GLUTEN



EGG
HUEVO



NUTS
NUECES



DAIRY
LÁCTEOS

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



GLUTEN



GLUTEN FREE
SIN GLUTEN



POULTRY
AVES



DAIRY
LÁCTEOS



BEEF
RES



CELERY
APIO



SPICY
PICANTE

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, truffle oil, truffle, crimini mushrooms, pine nuts, walnuts, lemon juice, freshly ground pepper, garlic and truffled picorino cheese

Espagueti Tartufo con Piñones

Espagueti, albahaca, aceite de trufa, tartufo, hongos crimini, piñones, nueces, zumo de limón, pimienta recién molida, ajos y queso picorino trufado

Arrabiata Pasta 🍷 🌾 🍳 🧄 🌶️

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

Pasta Arrabiata

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

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 with dehydrated tomatoes and pomodoro

Risotto de Mariscos

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



UNICO 20°87°S CURATED SELECTION OF PLANT BASED AND VEGAN DISHES

SELECCIÓN CURADA DE PLATOS VEGANOS Y A BASE DE PLANTAS DE UNICO 20°87°

POULTRY & MEAT

AVES Y CARNES

Beef Filet

Grilled Angus beef filet in morel sauce, accompanied by sautéed mushrooms in garlic aioli, parsley, mashed potatoes and vegetables

Filete de Res

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

New York

New York steak with chef's salad, accompanied by Roquefort cheese, kalamata olives, arugula, 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, arúgula, 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 corn

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 elote

Pork Chop

Pork chop confit with fine herbs, served with pineapple chutney with tequila and chili, accompanied by corn purée and grilled baby corn. Served with a corn tortilla

Chuleta de Cerdo

Chuleta de cerdo confitada con finas hierbas, servida con chutney de piña con tequila y chile, acompañada de puré de elote y elote baby a la parrilla. Se acompaña con tortilla de maíz



POULTRY & MEAT

AVES Y CARNES

Chicken on Blanquette 🥛🥚🍗🍄

Chicken leg and thigh in a blanquette sauce made with mushrooms, onion, salt, butter, crème fraîche, and dill, accompanied by squash and eggplant

Pollo en Blanquette

Pierna y muslo de pollo en salsa blanquette de champiñones, cebolla, sal, mantequilla, nata fresca y eneldo acompañado con calabaza y berenjena

20°87° Super Grill (750 g) • \$72 USD 🥛🍤🦞🍷

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

Parrillada Estilo 20°87° (750 g) • \$1,267 MXN

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

***El tipo de cambio para nuestro especial es de \$17.60 MXN**

***The exchange rate for our special is \$17.60 MXN**



FISH & SEAFOOD

PESCADOS Y MARISCOS

Seafood Casserole 🌾 🍷 🥛 🥚

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

Cazuela de Mariscos

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

Roasted Salmon 🥚 🥛 🍷

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

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 con salsa de espinaca

Shrimp Curry 🌾 🍷 🥛 🥚

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

Camarones al Curry

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



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 🥛

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

Carrito de Helados Artesanales

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



GLUTEN FREE
SIN GLUTEN



VEGAN
VEGANO



DAIRY
LÁCTEOS



EGG
HUEVO

Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, eggs or unpasteurized milk may increase the risk of foodborne illness and is at the discretion of the consumer. Please inform your server if you have any allergies, dietary restrictions, or alimentary intolerance.

El consumo de carne, pollo, pescado, mariscos y huevo crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de intoxicación por alimentos y es responsabilidad de quien los consume. Si tienes alguna alergia, intolerancia y/o restricción alimentaria por favor informa a tú mesero.



Your well-being is our priority. We encourage you to choose healthy options during your stay and explore nutritious and delicious dishes at our restaurant.

Tú bienestar es nuestra prioridad. Te invitamos a elegir opciones saludables durante tú estancia, descubre platos nutritivos y deliciosos en nuestro restaurante.

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.

