

Sunset Grill & Polo

by TIERRA TROPICAL
SAN FRANCISCO | RIVIERA NAYARIT
MÉXICO

ENGLISH

ESPAÑOL

Discover more about our services | Descubre más sobre nuestros servicios



Entradas

- Guacamole clásico** (250 g) **\$220**
Marinado en aceite de oliva, pepino, cebolla, y queso fresco de rancho,
Con chicharrón de pork-belly (120 g) **\$280**
- Papas cambray al romero** (250 g) **\$170**
Marinadas en aceite de romero.
- Papas Nick** (250 g) **\$170**
Sazonadas con queso parmesano.
- Espárragos al Grill** (200 g) **\$250**
Acompañados de queso parmesano.



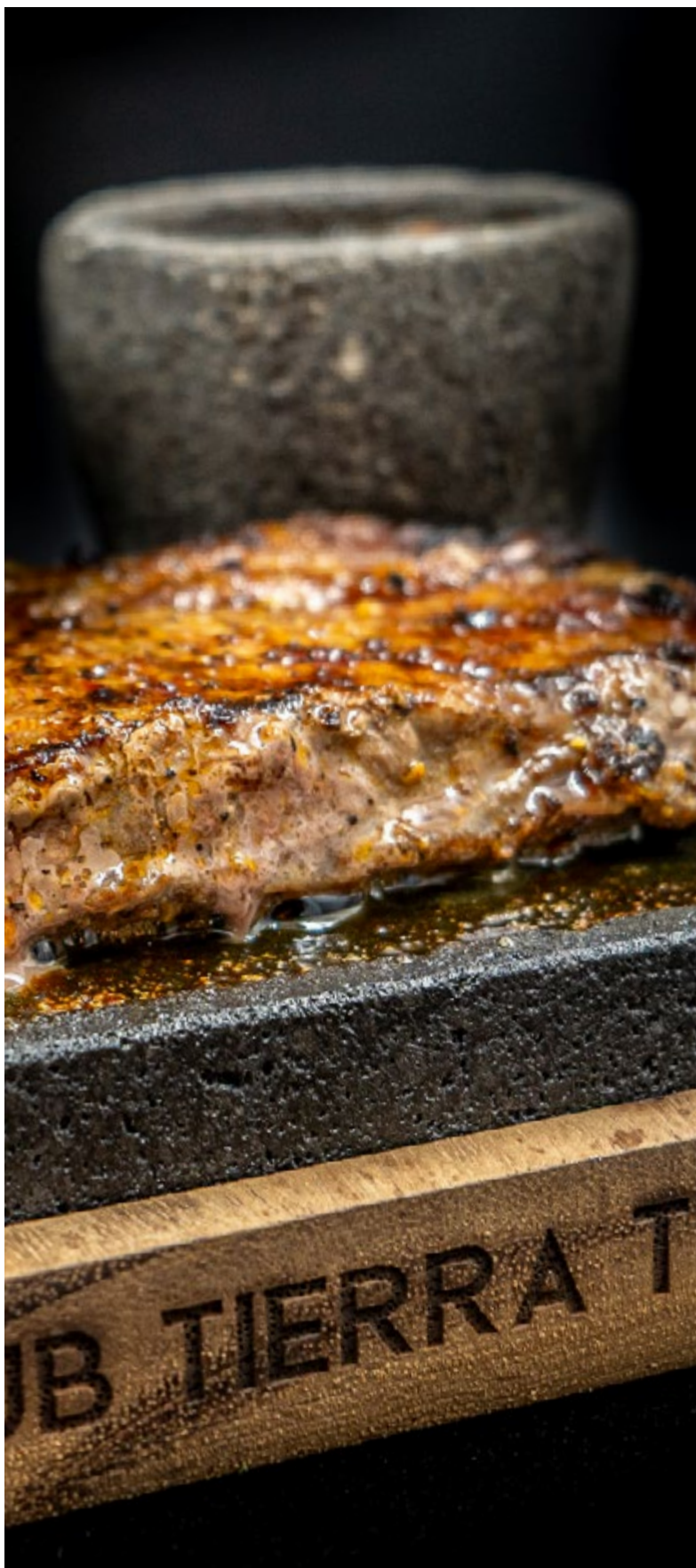
- Ensalada Piamonte** (160 gr) **\$220**
Mix de lechugas y betabel, destellos de hongos, queso de cabra, tropezos de nuez y vinagreta de balsámico.
- Coliflor al carbón** (1 pza) **\$250**
Marinada con aceite de chiles, Montreal, queso parmesano y mantequilla de hierbas.
- Esquites Placeros** (300 g) **\$230**
Mayonesa de chapulín y chile chintextle, queso seco de rancho, aceite de chiles.
- Babaganoush** (200 g) **\$220**
Berenjena tatemada, acompañado de pan pita hecho en casa y chimichurri añejado.

Cazuelita “La Patrona” (200 g) **\$290**
Salsa de tomate tatemado, panela fresca,
panceta de cerdo, salsa mexicana y tortillas

Choripán (180 g) **\$260**
Pan de masa madre, chorizo argentino,
papitas cambray al romero
y chimichurri añejado.

Cebolla frita (250 g) **\$250**
Marinada en aceite de hierbas, acompañada
de aderezo ranch hecho en casa.

Tuétanos al grill (500 g) **\$350**
Marinado en aceite de romero, acompañado
de chimichurri añejado, salsa mexicana,
guacamole y tortillas.



De nuestro grill

Vacío Argentino (200 g) **\$600**
High choice angus

New York (400 g) **\$900**
High choice angus

Rib Eye (400 g) **\$950**
High choice angus

Short Rib (300 g) **\$650**
(3 huesos)

Pulpo (200 g) **\$500**

Todos nuestros cortes van acompañados
de ensalada de nuestro huerto, pepino,
ejote, tomate, Cherry, rabano sandia,
vinagreta de echalot y salsa de su elección.

Salsas para acompañar (80 ml)

Pepper corn mustard: Mezcla de pimientas, fondo de ternera, crema, mostaza Dijon

Salsa Diane: Mezcla de champiñones, tomillo, fondo de ternera, echalot, y crema.

Salsa de cerveza Galope: Cerveza caramelizada, mantequilla, echalot, y laurel.

Chimichurri añejado: Perejil, cilantro, pimientos, ajo, cebolla, especias, aceite.

Elige una de nuestras marinaciones de la casa.

Mojo verde: Mezcla de romero, ajo, cebollín, pimienta Tabasco, aceite de olivo.

Adobo rojo: Mezcla de chiles secos, cebolla, ajo, aceite de ajonjolí.

Chimichurri clásico : Perejil, cilantro, cebolla, ajo, pimienta roja y especias.

Adobo negro: Chile habanero, ajo, apio, especias, Montreal, limón amarillo.



Especial del día

Pesca del día (200 gr) **\$450**
Sofrito de poro, col de Bruselas, champiñón, mostaza Dijon, pure de coliflor tatemada, ajada de chistorra.

Postres

Helado (120g) **\$150**
de Cerveza Galope
Miel de agave, crumble de maíz, chocolate líquido.

Helado (120g) **\$150**
de Chocolate
Crumble de maíz y chocolate líquido.



COCTELERIA DE AUTOR



Pasión y Agave

\$220

Reducción de piña y maracuyá, tequila blanco e hypnotic.

Artesano

\$250

Mezcal espadín, licor de naranjas, reducción de jamaica, especias y vino rojo.

Daiquiri Indutropical

\$220

Ron blanco, coulis de mango, cardamomo y citrus punch.





COCTELERIA DE AUTOR



Zalamero

\$220

Ginebra, burbujas y salsa fresca de fresas y guayabas.

Jungla Mix

\$210

Vodka, puré de pepino, jarabe de gengibre.

Jarrito

\$220

Mezcal, jugo natural de piña, angostura bitters.





COCTELERIA CLASICA



Cosmopolitan	\$210
Negroni	\$220
Old Fashioned	\$230
Piña Colada	\$210
Mai-Tai	\$210

CERVEZA ARTESANAL



Los Cuentos Lager Atotolín	\$95
Los Cuentos IPA Kumúkite	\$90
Los Cuentos Stout Biguidibela	\$110
Los Cuentos Lager Light Galope	\$110

CERVEZA



Pacífico	\$70
Corona	\$70
Victoria	\$70
Negra Modelo	\$70
Modelo Especial	\$80
Ultra	\$70



DIGESTIVOS



Espresso Martini	\$250
Gray Goose, espresso, licor de café.	
Colorido	\$200
Baileys, espresso y cocoa bitters.	
Elotillo	\$180
Licor de elote, jarabe de piloncillo y espresso	
Carajillo Tropical	\$250
Licor 43, espresso y orange angostura bitters.	

REFRESCOS / AGUAS



Coca Cola & Coca Light	\$50
Saboree	\$45
Agua Natural Evian	\$80
Agua Mineral Perrier	\$80
Agua de Piedra	\$150
Agua Mineral Tehuacán	\$60
Jugo Natural	\$70
Café Americano *	\$70
Espresso *	(60 ml) \$70
Capuccino *	(150 ml) \$90
Latte *	(170 ml) \$90

**Leches: Entera, Almendra, Coco y Deslactosada*

Cápsulas Nespresso: Forte, India, Leggero, Vainilla y Descafeinado



MOCKTAILS



Rojito

Jarabe de jamaica, naranja y agua mineral.

\$110

Macedonia

Maracuyá, arándano y menta

\$120

Chamomilla

Té de manzanilla, frambuesas y jarabe de canela.

\$120





WINO BLANCO



Santo Tomas Baja California Chenin Blanc-Chardonnay
Mexico **\$855**

Round Hill Chardonnay California Chardonnay
Estados Unidos **\$750 / Glass \$190**

Mezzacorona Castel Firmian Pinot Grigio Trentino Pinot
Grigio Italia **\$840 / Glass \$200**

Casa Madero Chardonnay Valle De Parras Chardonnay
Mexico **\$920**

Twin Islands Sauvignon Blanc Marlborough Sauvignon
Blanc Nueva Zelanda **\$1,100**

WINO ESPUMOSO



Oveja Negra Brut Chile Chardonnay Chile
\$850 / Glass \$190

Prosecco Riccadonna Italia Prosecco Italia
\$750 / Glass \$150

Ivon Lescompte Brut Mexico Malbec-Merlot
Mexico **\$750**

CHAMPAGNE



G.h. Mumm Brut Cordon Rouge Champagne Pinot
Noir-Chardonnaypinot Meunier Francia **\$3,300**

Moet Chandon Ice Imperial Champagne Pinot Noir-Pinot
Meunierchardonnay Francia **\$4,755**

Moet Chandon Nectar Imperial Rose Champagne Pinot
Noir-Chardonnay Francia **\$4,730**

Viuve De Clicquot Champagne Brut
\$4,900

WINO ROSADO



Peyrassol La Croix Mediterranee Cinsault-Grenache-
Syrahcarignan Francia **\$800**

Tres Raíces Rosé San Miguel De Allende, Gto Grenache-
Caladoc Mexico

\$800 / Glass \$180



WINO TINTO


Trivento Rve Cabsauv Mendoza Cabernet Sauvignon
Argentina **\$850 / Glass \$200**

Punto Final Organico Malbec Mendoza Malbec
Argentina **\$850 / Glass \$200**

Santo Tomás Cabernet Sauvignon Valle Sto. Tomás
Cabernet Mexico **\$1,050**

Alpasion Malbec Mendoza Malbec Argentina
\$1,350

Santo Tomás Tempranillo Valle Sto. Tomás Tempranillo
Mexico **\$1,050**

Lander Jenkins Pinot Noir California Pinot Noir Estados
Unidos **\$1,300**

Pies De Tierra San Antonio De Las Minas, B.c. Syrah-
Tempranillo Mexico **\$1,600**

Casa Magoni Nebbiolo Valle De Guadalupe
Nebbiolo Mexico **\$1,200**

Starters

Classic guacamole (250 g) **\$220**
 Marinated in olive oil, cucumber, onion, and fresh ranch cheese.

With pork belly pork rinds (120 g) **\$280**

Rosemary chambray potatoes (250 g) **\$170**
 Marinadas en aceite de romero.

“Nick” potatoes (250 g) **\$170**
 Seasoned with parmesan cheese.

Grilled Asparagus (200 g) **\$250**
 Served with parmesan cheese.



Piamonte salad (160 gr) **\$220**
 A mix of lettuce and beets, mushrooms, goat cheese, pecan chunks, and balsamic vinaigrette.

Grilled cauliflower (1 pz) **\$250**
 Marinated with chili oil, Montreal, parmesan cheese, and herbs butter.

“Esquites Placeros” (300 g) **\$230**
 Grasshopper and “chintextle” chili mayonnaise, dry ranch cheese, and chili oil.

Babaganoush (200 g) **\$220**
 Eggplant “tatemado” style, served with homemade pita bread and aged chimichurri.

“La Patrona” Casserole (200 g) **\$290**

Tomato sauce “tatemado” style, fresh panela cheese, pork belly, Mexican sauce, and tortillas.

Choripán (180 g) **\$260**

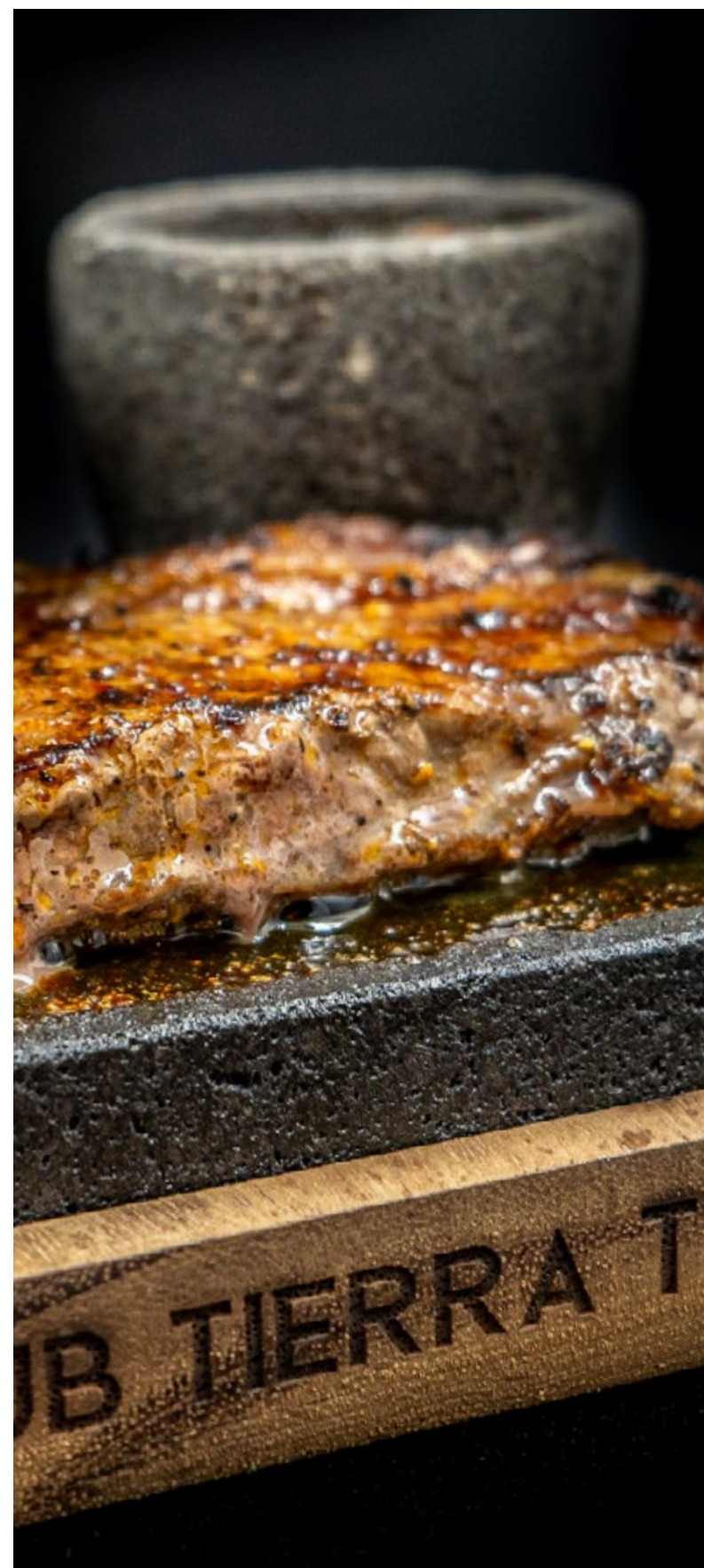
Sourdough bread, Argentinean chorizo sausage, rosemary chambray potatoes, and aged chimichurri.

Fried onion (250 g) **\$250**

Marinated in herb oil, served with homemade ranch dressing.

Grilled marrow (500 g) **\$350**

Marinated in rosemary oil, served with aged chimichurri, Mexican sauce, guacamole, and tortillas.



From our grill

Flap Meat (200 g) **\$600**
High Choice Angus

New York (400 g) **\$900**
High Choice Angus

Rib Eye (400 g) **\$950**
High Choice Angus

Short Rib (300 g) **\$650**
(3 bones)

Octopus (200 g) **\$500**

Served with salad from our orchard, cucumber, green beans, cherry tomato, radish, eschalot vinaigrette, and sauce of your choice.

Sauces for accompanimen (80 ml)

Peppercorn mustard: Pepper mix, veal stock, cream, Dijon mustard

Diane Sauce: Mixture of mushrooms, thyme, veal stock, eschalot, and cream.

Galope beer sauce: Caramelized beer, butter, eschalot, and bay leaf.

Aged Chimichurri: Parsley, coriander, peppers, garlic, onion, spices, oil.

Choose one of our signature marinades below.

Green Mojo: A mixture of rosemary, garlic, chives, Tabasco pepper, and olive oil.

Red Adobo: A mixture of dried chilies, onion, garlic, and sesame oil.

Classic Chimichurri: Parsley, coriander, onion, garlic, red bell pepper and spices.

Black Adobo: Habanero chili, garlic, celery, spices, Montreal, lemon.



Special of the day

Catch of the day (200 gr) **\$450**
Fried leek, brussels sprouts, mushroom, Dijon mustard, mashed cauliflower, "chistorra" sausage.

Dessert

Galope beer ice cream (120 gr) **\$150**
Agave honey, corn crumble, liquid chocolate.

Chocolate ice cream (120 gr) **\$150**
Corn crumble and liquid chocolate.



SIGNATURE COCKTAILS



“Pasión y Agave”

\$220

Pineapple and passion fruit reduction, white tequila, and hypnotic.

“Artesano”

\$250

Mezcal Espadín, orange liqueur, hibiscus, spices, and red wine reduction.

“Daiquiri Indutropical”

\$220

White rum, mango coulis, cardamom, and citrus punch.





SIGNATURE COCKTAILS



“Zalamero”

\$220

Gin, bubbles, and fresh strawberry and guava sauce.

Jungla Mix

\$210

Vodka, cucumber puree, ginger syrup.

“Jarrito”

\$220

Mezcal, natural pineapple juice, Angostura bitters.





CLASSIC COCKTAILS

Cosmopolitan	\$210
Negroni	\$220
Old Fashioned	\$230
Piña Colada	\$210
Mai-Tai	\$210

CRAFT BEER

Los Cuentos Lager Atotolín	\$95
Los Cuentos IPA Kumúkite	\$90
Los Cuentos Stout Biguidibela	\$110
Los Cuentos Lager Light Galope	\$110

BEER

Pacífico	\$70
Corona	\$70
Victoria	\$70
Negra Modelo	\$70
Modelo Especial	\$80
Ultra	\$70



DIGESTIVES

Espresso Martini	\$250
Gray Goose, espresso, coffee liqueur.	
Colorido	\$200
Baileys, espresso and cocoa bitters.	
Elotillo	\$180
Licor 43, espresso and orange angostura bitters.	
Carajillo Tropical	\$250
Licor 43, espresso and orange angostura bitters.	

SODAS / WATER

Coca Cola & Coca Light	\$50
Sodas	\$45
Evian water	\$80
Perrier - sparkling mineral water	\$80
“Agua de Piedra” - sparkling mineral water	\$150
“Tehuacán” - sparkling mineral water	\$60
Natural Juice	\$70

COFFEE

American Coffee*	\$70
Espresso* (60 ml)	\$70
Capuccino* (150 ml)	\$90
Latte* (170 ml)	\$90

**Leches: Entera, Almendra, Coco y Deslactosada*

Cápsulas Nespresso: Forte, India, Leggero, Vainilla y Descafeinado



MOCKTAILS



Rojito

Hibiscus syrup, orange and mineral water.

\$110

Macedonia

Passion fruit, blueberry and mint.

\$120

Chamomilla

Chamomile tea, raspberries and cinnamon syrup.

\$120





WHITE WINE



Santo Tomas Baja California Chenin Blanc-Chardonnay
Mexico **\$750 / Glass \$190**

Round Hill Chardonnay California Chardonnay
Estados Unidos **\$750 / Glass \$190**

Mezzacorona Castel Firmian Pinot Grigio Trentino Pinot
Grigio Italia **\$840 / Glass \$200**

Casa Madero Chardonnay Valle De Parras Chardonnay
Mexico **\$920**

Twin Islands Sauvignon Blanc Marlborough Sauvignon
Blanc Nueva Zelanda **\$1,100**

SPARKLING WINE



Oveja Negra Brut Chile Chardonnay Chile
\$850 / Glass \$190

Prosecco Riccadonna Italia Prosecco Italia
\$750 / Glass \$150

Ivon Lescompte Brut Mexico Malbec-Merlot Mexico
\$750

CHAMPAGNE



G.h. Mumm Brut Cordon Rouge Champagne Pinot
Noir-Chardonnaypinot Meunier Francia **\$3,300**

Moet Chandon Ice Imperial Champagne Pinot Noir-Pinot
Meunierchardonnay Francia **\$4,755**

Moet Chandon Nectar Imperial Rose Champagne Pinot
Noir-Chardonnay Francia **\$4,730**

Viuve De Clicquot Champagne Brut **\$4,900**

ROSE WINE



Peyrassol La Croix Mediterranee Cinsault-Grenache-
Syrahcarignan Francia **\$800**

Tres Raíces Rosé San Miguel De Allende, Gto Grenache-
Caladoc Mexico

\$800 / Glass \$180



RED WINE

Trivento Rve Cabsauv Mendoza Cabernet Sauvignon
Argentina **\$850 / Glass \$200**

Punto Final Organico Malbec Mendoza Malbec
Argentina **\$850 / Glass \$200**

Santo Tomás Cabernet Sauvignon Valle Sto. Tomás
Cabernet Mexico **\$1,050**

Alpasion Malbec Mendoza Malbec Argentina
\$1,350

Santo Tomás Tempranillo Valle Sto. Tomás
Tempranillo Mexico **\$1,050**

Lander Jenkins Pinot Noir California Pinot Noir
Estados Unidos **\$1,300**

Pies De Tierra San Antonio De Las Minas, B.c.
Syrah-Tempranillo Mexico **\$1,600**

Casa Magoni Nebbiolo Valle De Guadalupe
Nebbiolo Mexico **\$1,200**