

CHEESE FONDUE

Todos nuestros quesos se hacen a la vista del cliente. Cada porción de fondue de queso viene acompañada de panes artesanales, verduras y frutas de temporada para dippear. Seleccione un solo fondue de queso por quemador en su mesa.

WISCONSIN CHEDDAR

suave, cremoso
Quesos: Cheddar añejo, Emmental Suizo
Se combina con: Cerveza, ajo, especias \$105

CRAFT YOUR OWN WISCONSIN CHEDDAR

Por \$30 pesos mas por persona, elige una de nuestras siguientes cervezas para crear tu queso Cheddar único.

*El resto de la cerveza disfrútala con tu queso.**

Stella Artois
Bocanegra Dunkel
Bocanegra Pilsner

*Debe ser mayor de 18 años.

CLASSIC ALPINE SWISS

rico, clásico
Quesos: Gruyère, Raclette, Fontina
Se combina con: Vino blanco, ajo, nuez moscada \$120



BACON & BRIE

rico, suave
Quesos: Brie, Gruyère, Raclette, Fontina
Se combina con: Vino blanco, tocino, limón, cebollin \$120



SPINACH ARTICHOKE

clásico, suave
Quesos: Butterkäse, Fontina
Se combina con: Espinaca fresca, corazones de alcachofa, ajo \$110



QUATTRO FORMAGGIO

rústico, herbal
Quesos: Butterkäse, Fontina, Mozzarella fresco, Parmesano
Se combina con: Vino blanco, ajo rostizado, pesto de albahaca, jitomates deshidratados \$110



PROSCIUTTO & ASPARAGUS

ahumado, rico
Quesos: Gruyère, Raclette, Fontina
Se combina con: Vino blanco, prosciutto, espárragos \$120



TOP SHELF FIESTA

fuerte, picante
Quesos: Cheddar añejo, Emmental Suizo
Se combina con: Corona®, Jose Cuervo Especial®, cilantro, salsa de la casa, limón, jalapeño \$105

UPGRADE YOUR CHEESE FONDUE EXPERIENCE WITH ARTISANAL DIPPERS

Complementa cualquiera de nuestros fondues con nuestra selección de carnes frías. \$55 por porción

SALAD

Cada una de nuestras ensaladas se preparan con los ingredientes mas frescos en el momento. Pruebe uno de nuestros aderezos de la casa.

THE MELTING POT HOUSE SALAD

Lechuga romana y orejona, queso cheddar, jitomate, y crutones, con su elección de uno de los aderezos hechos en casa: ranch o agridulce. \$75

CAESAR

Lechuga orejona, queso Parmesano rallado, crutones, piñones con Parmesano espolvoreados, y aderezo César. \$80

PEAR & GORGONZOLA

Mezcla de lechugas, pera, queso Gorgonzola, almendras, y vinagreta balsámica. \$90

CALIFORNIA

Mezcla de lechugas, jitomate, nueces caramelizadas, queso Gorgonzola, y vinagreta de frambuesa y nuez. \$85

ENTRÉES

Nuestros platos principales cuentan con ingredientes de primera calidad y vienen acompañados de nuestra selección de salsas y verduras de temporada. Elige uno de nuestros paquetes o crea tu propio platillo con las opciones que vienen abajo.

4-COURSE EXPERIENCE

Nuestra experiencia 4-Course incluye cuatro tiempos: fondue de queso, ensalada, plato principal, y fondue de chocolate. Los precios incluyen los cuatro tiempos.

Agregue una cola de langosta a su plato fuerte por \$205 

THE CLASSIC \$465

Sirloin Angus condimentado
Cerdo estilo Memphis BBQ
Camarones del Pacífico
Pollo a la Provenzal
Sirloin marinado en teriyaki

LAND & SEA \$405

Filete mignon premium
Pollo a la Provenzal
Camarones del Pacífico

STEAK LOVERS \$475

Filete mignon premium
Sirloin marinado en teriyaki
Sirloin Angus condimentado

FONDUE DELIGHT \$585

Filete mignon premium
Cola de langosta
Pechuga de pollo
Camarones del Pacífico
Pasta de la casa

FRENCH QUARTER \$435

Filete mignon sazonados Cajún
Pechuga de pollo sazonados Cajún
Camarones sazonados Cajún
Chorizo

SEAFOOD PLATTER \$445

Camarones del Pacífico
Salmón Atlántico
Atún con costra de ajonjolí
Pescado de temporada



FONDUE FUSION \$595

Cola de langosta
Sirloin marinado en teriyaki
Cerdo estilo Memphis BBQ
Pollo a la Provenzal
Pasta de la casa

NUEVO! PACIFIC RIM \$435

Sirloin marinado en teriyaki
Camarones del Pacífico
Pollo a la Provenzal
Dumplings de pollo

SURF & TURF \$595

Cola de langosta
Filete mignon premium
Pasta de la casa


GOOD EARTH VEGETARIAN

4-Course \$335
Plato individual \$225
Edamame o arroz de cebolla
Corazones de alcachofa
Champiñones Portobello
Espárragos frescos
Tofu
Ravioles de espinaca & alcachofa
Pasta de la casa


CREATE YOUR OWN

Nuestro chef lo invita a crear el plato fuerte de su elección. Elija 3 proteínas. \$255



BEEF

Sirloin Angus condimentado \$305
 Sirloin marinado en teriyaki \$295
Filete mignon premium \$280


SEAFOOD

Atún con costra de ajonjolí \$285
Camarones del Pacífico \$280
Salmón Atlántico \$270
 Pescado de temporada \$245

PORK & POULTRY

 Cerdo estilo Memphis BBQ \$265
 Chorizo \$175
Pechuga de pollo \$185
Pollo a la Provenzal \$195

PASTA

Dumplings de pollo \$180
 Pasta de la casa \$195
Ravioles de espinaca y alcachofa \$155

COOKING STYLES

Prepare sus platos fuertes con cualquiera de nuestros estilos de cocción. Elija uno por quemador. Precio por pot.

SEASONED COURT BOUILLON

ligero, versátil
Consomé de verduras frescas sazonadas *De cortesía*

MOJO

citrico, especiado
Consomé de verduras sazonado al estilo Caribeño con ajo fresco y cítricos \$35

COQ AU VIN

clásico, elegante
La tradición clásica Francesa con vino tinto, hierbas frescas, especias y champiñones \$45

NUEVO! GRILL

único, perfecto
¡Será tu nuevo estilo de cocción favorito! Incluye mantequilla hecha en casa, vegetales de temporada y chiles toreados \$50

BOURGUIGNONNE

tradicional, fuerte
El fondue al estilo Europeo con aceite vegetal. Servido con tempura y masa de ajonjolí \$55

CHOCOLATE FONDUE

Su experiencia no ha terminado todavía! Elija su postre favorito, o pruebe uno diferente de nuestro menu de postres. Desde el clásico chocolate de leche, hasta nuestros fondues de chocolate flameados.