

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 \$130

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 \$160



TOP SHELF FIESTA

fuerte, picante
Quesos: Cheddar añejo, Emmental Suizo
Se combina con: Corona®, Jose Cuervo Especial®, cilantro, salsa de la casa, limón, jalapeño \$110

SPINACH ARTICHOKE

clásico, suave
Quesos: Butterkäse, Fontina
Se combina con: Espinaca fresca, corazones de alcachofa, ajo \$140



QUATTRO FORMAGGIO

rústico, herbal
Quesos: Butterkäse, Fontina, Mozzarella fresco, Parmesano
Se combina con: Vino blanco, ajo rostizado, pesto de albahaca, jitomates deshidratados \$140



PROSCIUTTO & ASPARAGUS

ahumado, rico
Quesos: Gruyère, Raclette, Fontina
Se combina con: Vino blanco, prosciutto, espárragos \$140



BACON & BRIE

rico, suave
Quesos: Brie, Gruyère, Raclette, Fontina
Se combina con: Vino blanco, tocino, limón, cebollin \$150

UPGRADE YOUR CHEESE FONDUE EXPERIENCE

WITH
ARTISANAL DIPPERS

Complementa cualquiera de nuestros fondues con nuestra selección de carnes frías.
\$95 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. \$90

CAESAR

Lechuga orejona, queso Parmesano rallado, crutones, piñones con Parmesano espolvoreados, y aderezo César. \$90

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. \$90

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 chica, plato principal, y fondue de chocolate. Los precios incluyen los cuatro tiempos.

Agregue una cola de langosta (128 g) a su plato fuerte por \$290



THE CLASSIC (245 g) \$590

Arrachera marinada
Cerdo estilo Memphis BBQ
Camarones del Pacífico
Pollo a la Provenzal
Steak marinado en teriyaki



LAND & SEA (205 g) \$450

Filete mignon premium
Pollo a la Provenzal
Camarones del Pacífico

STEAK LOVERS (225 g) \$570

Filete mignon premium
Steak marinado en teriyaki
Arrachera marinada

FONDUE DELIGHT (285 g) \$750

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

FRENCH QUARTER (220 g) \$510

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

SEAFOOD TRIO (198 g) \$550

Camarones del Pacífico
Salmón Atlántico
Atún con costra de ajonjolí



FONDUE FUSION (285 g) \$780

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

PACIFIC RIM (230 g) \$510

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

SURF & TURF (255 g) \$750

Cola de langosta
Filete mignon premium
Pasta de la casa


GOOD EARTH VEGETARIAN (260 g)

4-Course \$490
Plato individual \$230
Aros de cebolla
Corazones de alcachofa
Champiñones Portobello
Espárragos frescos
Tofu
Ravioles de espinaca & alcachofa
Pimientos dulces
Calabacita

CREATE YOUR OWN (230 g)

Nuestro chef lo invita a crear el plato fuerte de su elección. Elija 3 proteínas. \$340



BEEF

Arrachera marinada (170 g) \$295
 Steak marinado en teriyaki (225 g) \$320
Filete mignon premium (170 g) \$300


SEAFOOD

Camarones del Pacífico (280 g) \$320
Salmón Atlántico (200 g) \$320
Atún con costra de ajonjolí (200 g) \$300

PORK & POULTRY

 Cerdo estilo Memphis BBQ (170 g) \$275
 Chorizo (170 g) \$210
Pechuga de pollo (225 g) \$210
Pollo a la Provenzal (225 g) \$220

PASTA

 Dumplings de pollo (225 g) \$210
Pasta de la casa (205 g) \$220
Ravioles de espinaca y alcachofa (180 g) \$220

COOKING STYLES

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

SEASONED COURT BOUILLON

ligero, versátil
Consomé de verduras frescas sazonadas

MOJO

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



COQ AU VIN

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

GRILL

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

BOURGUIGNONNE

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

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.