



THE EMBER



SHABAT MENU

3 DIPS
MOROCCAN STYLE FISH (150 grs)
SOUP (at the restaurant)
BEEF MEDALLIONS (300 grs)
DESSERT
CHALLAH BREAD (2 p/p)
GRAPE JUICE

SATURDAY LUNCH

DEVIL EGGS, WALDORF SALAD, TABULEH, QUINOA AND
RUSSIAN SALAD
ROAST CHICKEN AND "ADOBO" (with rice and wedge
potatoes)
HAMIN CHOLENT
CHALLAH BREAD (2 p/p)
DESSERT
GRAPE JUICE

GRAPE JUICE AND CANDLES, INCLUDED.

\$1,150 PER PERSON / PER DAY

HOT PLATE RENT 30 USD

DEPOSIT 120 USD





FISH STARTERS / ENTRADAS PESCADO



TUNA SASHIMI / SASHIMI DE ATUN

Thin slices of tuna, delicately placed on a bed of Ponzu sauce, accompanied by crispy fried garlic, a hint of jalapeño and creamy avocado mayonnaise.
/Laminas delgadas de atún, sobre cama de salsa Ponzu, crujientes de ajo frito, toque de jalapeño y mayonesa de aguacate.
\$450

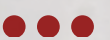
"BAJA" STYLE FISH TACOS / TACOS ESTILO "ENSENADA"
Delicate strips of succulent fish, artfully coated in a light, crispy batter 'Estilo Ensenada.' Served with a refreshing slaw of white and red cabbage and accompanied by a luscious chipotle mayonnaise.
/Deliciosas tiras de pescado en rebozado estilo "Ensenada" con ensaladilla de coles mixtas y mayonesa de chipotle.
\$340

SALMON TARTARE / TARTAR DE SALMÓN

Hand-cut fresh salmon, marinated with citrus, capers, red onion, garlic oil and a hint of chili oil. Served with crostinis.
/Salmon finamente cortado a mano, marinado con cítricos y alcaparras, cebolla morada, aceite de ajo y aceite de chiles.
\$390



BEEF STARTERS / ENTRADAS CARNE



"EMBER" TACOS / TACOS "EMBER"

Delicious barbecued beef tacos with onion, cilantro, red and green salsa garnish.
/Deliciosos tacos de res en barbacoa con cebolla, cilantro y salsa roja y verde.
\$380

CHICKEN FLAUTAS / FLAUTAS DE POLLO

Golden tacos with our homemade chicken tinga, accompanied by lettuce, tomato, red onion, and our homemade sauces.
/Tacos dorados con nuestra tinga de pollo hecha en casa, acompañadas de lechuga, tomate, cebolla morada y nuestras salsas hechas en casa.
\$310

BEEF CARPACCIO / CARPACCIO DE RES

Thin and tender slices of our prime beef, drizzled with olive oil, capers, olives and roasted garlic.
/Suaves y delgadas sabanas de filete de res prime, sazonadas con alcaparras, aceitunas y ajo frito, aderezadas con aceite de oliva.
\$360

BEEF TONGUE TIRADITO / TIRADITO DE LENGUA DE RES

Delicious beef tongue cooked with fine herbs, thinly sliced, topped with black citrus sauce, confit garlic oil and crostons.
/Delicia de lengua de res, cocinada a las finas hierbas en su punto, acompañadas con salsa de cítricos negra, aceite de ajo confinado y crotones.
\$390

SOPES DE POLLO, CORDERO Y RES / CHICKEN, LAMB, AND BEEF SOPES

Delicious lamb, chicken, and beef "picadas" with a garnish of lettuce salad, refried beans, pickled onions, cream, and red and green salsa.
/Deliciosas picaditas de cordero, pollo y res con guarnición ensalada de lechuga, frijol frito, cebolla curtida, crema, salsa verde y roja.
\$380

BEEF SWEETBREAD SKEWERS / BROCHETAS DE MOLLEJAS DE RES

Delicious sweetbread skewers grilled with fine herbs, garnished with chimichurri and salad.
/Deliciosas brochetas de mollejas parrilladas a las finas hierbas con guarnición de chimichurri y ensalada.
\$450

LAMB KEBAB & GREEK SALAD / KEBAB DE CORDERO Y ENSALADA GRIEGA

Marinated and seasoned in herbs and spices, lamb kebabs, grilled and served over cucumber, tomato, red onion and olives.
/Carne de cordero marinada y sazonada con hierbas finas, cocinada a la parrilla y servido sobre ensalada de pepino, tomate, cebolla morada y aceitunas.
\$450



SALADS / ENSALADAS



MEDITERRANEAN / MEDITERRÁNEA

A fresh and delectable mix of tomatoes, cucumber, hearts of palm, olives, asparagus and roasted tofu, drizzled with our signature balsamic vinaigrette
/ Una mezcla fresca y deliciosa de tomates, pepino, palmitos, aceitunas, espárragos y tofu asado, aderezada con nuestra exclusiva vinagreta balsámica.
\$340

THE EMBER

Quinoa, fresh mango and velvety avocado. Dressed with beet vinaigrette
/ Quinoa, mango fresco y un toque de aguacate, aderezada con nuestra vinagreta de remolacha.
\$320

SWEET GARDEN / DULCE JARDIN

Fresh and sweet fruits, roasted almonds and nuts and fresh lettuce.
Served with Home Made fresh dressing / Pera y manzana verde, almendras y nueces rostizadas, lechuga fresca. Acompañadas de aderezo de la casa.
\$310

WARM PORTOBELLO & GRILLED BEET SALAD / ENSALADA TIBIA DE PORTOBELLO Y BETABEL

Roasted sweet peppers over grilled portobello with sheets of grilled beet and a delicious citric vinaigrette / Pimientos rostizados sobre un portobello asado, acompañados de sábanas de betabel a la parrilla, aderezados con vinagreta de cítricos **\$290**



SOUPS / SOPAS



TRADITIONAL "SOPAAZTECA" / SOPA AZTECA

A rich tomato broth infused with smoky dried chili peppers and topped with crispy tortilla strips, creamy avocado, lime, and parve cream cheese / Rico caldo de tomate, infusionado con el ahumado de chiles secos y adornado con crujientes tiras de tortilla, aguacate cremoso, limón y queso parve.
\$240

MUSHROOMS BROTH / SOPA DE HONGOS

Indulge in the earthy and savory flavors of tender mushrooms harmoniously complemented by a hint of chipotle peppers / Exquisita mezcla de hongos cocinados sutilmente en su propio caldo, con un toque de chipotle.
\$210

ARTICHOKES CREMA / CREMA DE ALCACHOFA Artichokes cream / Crema de alcachofas

\$ 310

CHICKEN & SWEET CORN SOUP / CALDO DE POLLO Y ELOTE DULCE

Specid chicken consome, with vegetables and sweet corn, accompanied by shredded chicken / Consomé especiado de pollo, con vegetales y elotes dulces, acompañado de pollo desmenuzado.
\$290



FISH / PESCADO



SALMON LOIN IN WHITE WINE REDUCTION / SALMON EN REDUCCION DE VINO BLANCO

Cooked to your choice, the silky reduction of white wine and spices gives an incredible flavor to your taste / Cocinado al punto, la reducción de vino blanco y especias, da un delicioso sabor al paladar.

\$850

BASIL PESTO SEARED GROUPE FILLET / FILETE DE MERO AL PESTO DE ALBAHACA

A mediterranean delight, home-made pesto, seared almond and our fresh grouper is a delight that you have to try / Una delicia mediterránea, nuestro pesto de albahaca y almendras tostadas, complementan el sabor del mero fresco.

\$850

"CATCH OF THE DAY" FRIED FISH / PESCADO FRITO "PESCA DEL DÍA"

Our "catch of the day" fresh fish goes with a blend of spices and deep-fried, is a must, served with rice and house salad / Nuestra pesca del día, se marina con una mezcla de hierbas aromáticas y se fríe completo, acompañado de arroz y ensalada de la casa,

\$850

ASIAN STYLE TUNA TATAKI / ATÚN TATAKI ESTILO ASIÁTICO

Delicately seared tuna slices, served over a pan-fried salad of mixed vegetables, cooked with ponzu sauce / Finas rebanadas de lomo de atún sellado, sobre una cama de verduras mixtas a la plancha con salsa ponzu.

\$910



PASTA



LASAGNE BOLOGNESE

Made in the traditional way, with our signature pomodoro sauce and parve bechamel, our ground beef is selected and cooked to perfection / Hecha de la manera tradicional, con nuestra salsa pomodoro "hecha en casa" y bechamel parve.

\$540

OLIO	\$300
BOLOGNESE	\$480
AL PESTO	\$350
POMODORO	\$350
ARRABIATA	\$350
CHIKEN	\$380

CHOOSE YOUR PASTA: SPAGHETTI, PENNE, FETUCCINE, FUSILLI



POULTRY / AVES



GRILLED CHICKENBREAST / PECHUGA DE POLLO A LA PARRILLA

Cooked perfectly to give tenderness and juicy flavor, accompanied with white rice and grill vegetables / Cocinada en su punto, jugosa y suave, se acompaña de arroz blanco y vegetales parrilla.
\$590

LEMON CHICKEN AND ROASTED POTATOES / POLLO ROSTIZADO AL LIMON Y PAPAS HORNEADAS

Roasted leg & thigh with a silky and smooth citrus marinade, hint of rosemary and mini potatoes / Pierna & muslo rostizados con una marinada de cítricos, toques de hierbas aromáticas y papitas cambray.
\$580

CHICKEN SCHNITZEL / SCHNITZEL DE POLLO

Tender and juicy chicken breast, breaded with our special recipe, served with french fries / Pechuga de pollo jugosa, empanizada con nuestra propia mezcla, servida con papas fritas
\$650

CHICKEN AND BEEF FAJITAS / FAJITAS MIXTAS DE POLLO Y RES

Sliced chicken and beef, marinated and pan fry with fresh sweet peppers and onions, served with tortillas and avocado / Mezcla de pollo y res marinada, cocinada a la plancha con pimientos y cebolla, servida con tortillas, salsas hechas en casa y aguacate
\$1800 (2PPL)

PIBIL CHICKEN / POLLO PIBIL

Leg and thigh, prepared with the traditional Maya recipe, orange juice, achiote and aromatic herbs / Pierna y muslo preparado con la tradicional receta Maya, jugo de naranja, achiote y hierbas aromáticas.
\$580



SNACKS



NACHOS TEX MEX

Fried tortilla chips with chili beans, guacamole and "pico de gallo" sauce, parve cream and shredded lettuce / Chips de tortilla, con chili beans, guacamole y salsa "pico de gallo", crema parve y lechuga fileteda.
\$290

CHICKEN WINGS / ALITAS DE POLLO

Choose your sauce between BBQ, Bufalo, or chipotle. Accompanied with cucumber, carrot and jicama "crudites" and ranch dressing / Escoga su salsa entre chipotle, BBQ y Bufalo, acompañadas de "crudites" de jicama, zanahoria y pepino, con aderezo ranch.
\$290

BEEF BURGER / HAMBURGUESA DE RES

Home-made bread and patie, selected meat from our finest beef cuts, accompanied with lettuce, tomatoe, red onion and pickles. With french fries (parve cheese optional) / Acompañada de lechuga, jitomate, cebolla morada y pepinillos, con papas fritas (queso parve opcional)
\$450

LAMB BURGER / HAMBURGUESA DE CORDERO

Delicious patie of lamb mixture, accompanied with lettuce, tomatoe, red onion and pickles. with herbs, with and french fries / Selección especial de nuestros cortes de cordero, acompañada de lechuga, jitomate, cebolla morada y pepinillos, con papas fritas
\$600



●●● CHEF'S SPECIALS / ESPECIALES DEL CHEF ●●●

"EMBER" SIGNATURE STEAK / FILETE "EMBER" SIGNATURE (290-320 grs. With Nikur)

Cooked at your preference, in a mixture of our signature sauce, with fried onions and mash potatoe. / Cocinado a su preferencia en una mezcla de nuestra salsa especial, se acompaña con cebolla frita y pure de papa.
\$1750

BBQ SHORT RIB / SHORT RIB BBQ

Oven roasted and caramelized BBQ sauce short rib served with roasted potatoes / Short Rib rostizado y caramelizado con salsa BBQ acompañado de papa rostizada.
\$1750

BRAISED BEEF SHORT RIB / SHORT RIB BRASEADO (450 grs)

With red wine reduction, full tenderness and flavor, served with mixture of vegetables / Cocinado a temperatura baja para su máxima suavidad y sabor, con una reducción de vino tinto, servido con vegetales mixtos
\$1750

LAMB OSSOBUCO / OSSOBUCO DE CORDERO (400 grs.)

Slow braised lamb, cooked to perfection, served with its own gravy and roasted mash potatoe / Cordero braseado, cocinado en su punto, acompañado de su propio gravy, servido sobre puré de papas rostizadas.
\$1750

ALMOND ENCRUSTED RACK OF LAMB / RACK DE CORDERO EN COSTRA DE ALMENDRAS (500 grs.)
Cooked to your preference, served with a choice of side dish and chimichurri sauce / Cocinado en su punto, se sirve con guarnición a su elección y salsa chimichurri.
\$2100

WILLINGTON FILLET / FILETE WELLINGTON (250-300 grs)

Beef filet with mushroom mustard accompanied with pepper sauce / Filete de res con champiñones mostaza acompañado de salsa de pimienta.
\$1700

BEEF STEW / ESTOFADO DE RES

Cubos with a side of potatoes, carrots, aromatic herbs and house wine in tomato fricassée and meat juice of peppered meat / Res en cubos con guarnición de papas, zanahoria, hierbas aromáticas y vino de la casa en fricase de tomate con jugo de carne a la pimienta.
\$950

●●● OUR GRILL / NUESTRA PARRILLA ●●●

BEEF LOIN / FILETE DE RES (280-300 grs) \$1700

COWBOY (450-500 grs) \$1750

COWBOY PRIME (1 kg) preparation time 1hr \$3900

FLAT IRON (500 grs) \$1800

CALIFORNIA STEAK (400 grs) \$1600

●●● SIDE ORDERS / GUARNICIONES ●●●

MASH POTATOES / PURÉ DE PAPA \$210

GRILLED VEGETABLES / VEGETALES PARRILLA \$280

ESTILO MEDITERRANEO

FRIED FRIES / PAPA FRANCESA \$250

COUS COUS RISOTTO (order to your preference) \$210