


ENTRADAS

Flatbread margarita - Tomate natural, parmesano, albahaca joven, tomate deshidratado.	195
Dip de tomates deshidratados a los tres quesos , acelga y espárragos.	150
Steak tartare de filete Angus con aceite de trufa , berros al limón.	280
Carpaccio de atún sashimi #1 , con aceite de chiles ancho y guajillo molcajeteados.	250
Calamari fritti - aros de calamar fritos en aceite de oliva, servidos con mayonesa de horseradish y chipotle.	195
Cazuela de mariscos mixtos al ajillo , champiñones al tomillo y salsas para hacer tacos.	295
Empanadas de maíz azul rellenas de filete en adobo , ceviche de aguacate y salpicón de pepino.	180
Nuestros famosos champiñones naturales rellenos , con queso crema, cilantro y vino blanco, empanizados y servidos con dos salsas.	195
Taquitos de salmón a la gabardina , mayonesa de horseradish, vinagreta de pimientos y aguacate.	Ord/cuatro 140 Individual 40
Salpicón de pulpo y camarón , alubias, aguacate, tomate, vinagreta de cítricos y tostadas de maíz horneadas.	250

ENSALADAS

Ensaladita de la casa ó Ensaladita Cesar.	110
Atún sashimi #1 con B.B.Q. Asiático y mostaza china , lechuga, aguacate, naranja, nueces y aderezo thai de cacahuete y jengibre.	230
Ensalada de mango, aguacate y queso panela ,  Chica 130 uvas rojas, arúgula, espinacas, vinagreta de tamarindo. Grande 195	
Ensalada de Cubitos de filete Angus y cebolla curtida , arúgula, berros, baby greens, aguacate, mandarina, almendras, vinagreta de lima-frambuesa-estragón.	220

PASTA FRESCA

(hecha en casa diariamente)

Scampi alla mediterránea - spaghetini negro, camarones, crema de limón y vino blanco, tomate fresco y brócoli.	230
Spaghetti bryan's - Pollo ahumado en casa, pimiento rojo rostizado, espinaca, zuchinis y parmesano.	180
Raviolis rellenos de queso ricotta y espinaca , salsa pomodoro, albahaca y aceite de trufa.	195

ESPECIALIDADES

Burger & Wine  **\$250**

CUALQUIERA DE NUESTRAS HAMBURGUESAS
+ Una copa de vino LA TIERRA ROCOSA - CABERNET SAUVIGNON
+ Postre maridaje

Pechuga de pollo rellena de Huitlacoche y queso Oaxaca con salsa de chaya , ceviche de aguacate y arroz blanco.	230
Steak de atún alla toscana con relish de piñones , espinacas salteadas, papas Lyonesas.	380
Salmón de Alaska con marinado de chiles y salsa criolla , hummus y vegetales a la parrilla con pesto de albahaca.	298
Filete de pescado fresco del día (de nuestra costa): - Al broiler (opcional: con maître de salvia), cous-cous, espinacas al limón. ó - Salteados con fumé de camarón y vino blanco, tomate deshidratado, habas, tomate fresco, champiñón portobello y papa.	298

PRIX FIX LUNCH

\$195

ARMA TU PAQUETE

Elige 3 opciones entre:

- 1 Entrada 2 Plato fuerte 3 Refresco rellenable 4 Helado o café

1 ENTRADA

Sopa del día ó Ensaladita de la casa

2 PLATO FUERTE

Hamburguesa Angus hecha a mano al día con pan artesanal horneado diariamente en casa:

CLÁSICA - Con queso cheddar blanco.

CALIFORNIA - Jalapeño jack, berros al limón, aguacate.

PARISINA - Salsa "au poivre" y champiñones.

Spaghetti con champiñones, tocino, vinagre balsámico,  albahaca y aceite de trufa

Cobb Sandwich, 

pechuga de pollo al grill, tocino, huevo cocido, aguacate, queso roquefort, lechuga, tomate, vinagreta de pimientos

Fettuccini tuscan con pollo,

limón y espinaca, con crema de vino blanco y parmesano.

Ensalada Cesar con pollo,

aderezo hecho en casa, crutones de pan de elote.

Filete de boquinete,

con maître de trufa negra y epazote, cous-cous, cole slaw *magnifica*



3 REFRESCO RELLENABLE

4 POSTRE

Helado (local de temporada) ó **Café espresso o americano** (grano seleccionado de altura)

STEAK

Nuestros cortes son calidad **Angus** madurados 28 días, cocinados en nuestro broiler especial a 1000°f para sellar jugos y sabores.

Flat Iron steak con salsa bordelosa de vino tinto reducida por 15 horas,  puré de papa natural y espinacas salteadas.	295
Steak frites, vacío argentino con maître d'Hotel, papas francesas con aceite de trufa, espinacas al limón.	250 grms. 395 500 grms. 750 (p/2 pers.)
Filete de res alla pepe nero, papitas a la italiana, vegetales a la parrilla.	595
Corazón de filete al broiler, espinacas salteadas, puré de papa natural.	595
New York steak al broiler, papas rostizadas con habas,  tomate provenzal.	485

Términos y tiempos de cocción	Rojo	Medio rojo	Medio	3/4	Bien cocido	Frío en el centro	Rojo, centro tibio	Rosado al centro	Café obscuro, poco jugo	Café obscuro, sin jugo, reduce su tamaño.
						8 a 10 minutos	12 a 15 minutos	15 a 20 minutos	20 a 25 minutos	20 a 30 minutos

GUARNICIONES 90

- Espárragos rostizados.
- Vegetales a la parrilla.
- Cole slaw magnifica.
- Arúgula al limón.
- Cous-Cous.
- Puré de papa natural
- Espinacas salteadas con calabaza.
- Papas francesas c/aceite de trufa y epazote.
- Papitas a la italiana c/albahaca, parmesano y aceite de trufa.
- Esquite de elote con queso havarti.

Macarroni & Cheese a los tres quesos y pesto de trufa.

Grupos de 11 ó más personas se acomodan en mesas separadas. Salsas, aderezos adicionales y extras: 20 pesos c/u. Para platos divididos agregar: 20 pesos. No modificaciones a platillos.

ENTRADAS

Flatbread margarita - Tomate natural, parmesano, albahaca joven, tomate deshidratado.	195
Dip de tomates deshidratados a los tres quesos, acelga y espárragos.	150
Steak tartare de filete Angus con aceite de trufa, berros al limón.	280
Carpaccio de atún sashimi #1 con aceite de chiles ancho y guajillo molcajeteados.	250
Calamari fritti - aros de calamar fritos en aceite de oliva, servidos con mayonesa de horseradish y chipotle.	195
Cazuela de mariscos mixtos al ajillo, champiñones al tomillo y salsas para hacer tacos.	295
Empanadas de maíz azul rellenas de filete en adobo, ceviche de aguacate y salpicón de pepino.	180
Nuestros famosos champiñones naturales rellenos, con queso crema, cilantro y vino blanco, empanizados y servidos con dos salsas.	195
Taquitos de salmón a la gabardina, mayonesa de horseradish, vinagreta de pimientos y aguacate.	Ord/cuatro 140 Individual 40
Salpicón de pulpo y camarón, alubias, aguacate, tomate, vinagreta de cítricos y tostadas de maíz horneadas.	250

PASTA FRESCA

(hecha en casa diariamente)

Fettuccini toscany, pollo, limón y espinacas, con crema de vino blanco y parmesano.	190
Scampi alla mediterránea - spaghetini negro, camarones, crema de limón y vino blanco, tomate fresco y brócoli.	230
Spaghetti bryan's - Pollo ahumado en casa, pimienta roja rostizado, espinaca, zucchini y parmesano.	180
Raviolis rellenos de queso ricotta y espinaca, salsa pomodoro, albahaca y aceite de trufa.	195

ESPECIALIDADES

Burger & Wine
\$250 CUALQUIERA DE NUESTRAS HAMBURGUESAS
 + Una copa de vino LA TIERRA ROCOSA - CABERNET SAUVIGNON
 + Postre maridaje

Hamburguesa Angus, hecha a mano diariamente, con pan artesanal del día horneado en casa: Clásica: con queso cheddar blanco. California: jalapeño jack, berros al limón y aguacate. Parisina: salsa "au poivre" y champiñones.	180
Pechuga de pollo rellena de Huitlacoche y queso Oaxaca con salsa de chaya, ceviche de aguacate y arroz blanco.	230
Steak de atún alla toscana con relish de piñones, espinacas salteadas, papas Lyonesas.	380
Salmón de Alaska con marinado de chiles y salsa criolla, hummus y vegetales a la parrilla con pesto de albahaca.	298
Filete de pescado fresco del día (de nuestra costa): - Al broiler (opcional: con maître de salvia), cous-cous, espinacas al limón. ó - Salteados con fumé de camarón y vino blanco, tomate deshidratado, habas, tomate fresco, champiñón portobello y papa.	298

ENSALADAS

Ensaladita de la casa ó Ensaladita Cesar.	110
Atún sashimi #1 con B.B.Q. Asiático y mostaza china, lechuga, aguacate, naranja, nueces y aderezo thai de cacahuete y jengibre.	220
Ensalada de mango, aguacate y queso panela, Chica 130 uvas rojas, arúgula, espinacas, vinagreta de tamarindo Gde. 195	
Ensalada Cesar con pollo, aderezo hecho en casa, crutones de pan de elote.	195
Ensalada de Cubitos de filete Angus y cebolla curtida, arúgula, berros, baby greens, aguacate, mandarina, almendras, vinagreta de lima-frambuesa-estragón.	210

STEAK

Nuestros cortes son calidad **Angus** madurados 28 días, cocinados en nuestro broiler especial a **1000°f** para sellar jugos y sabores.

Flat Iron steak con salsa bordelosa de vino tinto reducida por 15 horas, puré de papa natural y espinacas salteadas.	295
Steak frites, vacío argentino con maître d'Hotel, papas francesas con aceite de trufa, espinacas al limón.	250 grms. 395 500 grms. 750 (p/2 pers.)
Filete de res alla pepe nero, papitas a la italiana, vegetales a la parrilla.	595
Corazón de filete al broiler, espinacas salteadas, puré de papa natural.	595
New York steak al broiler, papas rostizadas con habas, tomate provenzal.	485

Términos y tiempos de cocción	Rojo	Medio rojo	Medio	3/4	Bien cocido	Frio en el centro	8 a 10 minutos
						Rojo, centro tibio	12 a 15 minutos
						Rosado al centro	15 a 20 minutos
						Café oscuro, poco jugo	20 a 25 minutos
						Café oscuro, sin jugo, reduce su tamaño.	20 a 30 minutos

GUARNICIONES 90

Macarroni & Cheese a los tres quesos y pesto de trufa.

- Espárragos rostizados.
- Vegetales a la parrilla.
- Cole slaw magnífica.
- Arúgula al limón.
- Cous-Cous.
- Puré de papa natural.
- Espinacas salteadas con calabaza.
- Papas francesas c/aceite de trufa y epazote.
- Papitas a la italiana c/albahaca, parmesano y aceite de trufa.
- Esquite de elote con queso havarti.

BRYAN'S
 MODERN GRILL

Paul Trotter
 Director Conceptual

Armando Morales
 Chef ejecutivo


Pedro Naif
 Gerente General

Grupos de 11 ó más personas se acomodan en mesas separadas.
 Salsas, aderezos adicionales y extras: 20 pesos c/u. Para platos divididos agregar: 20 pesos. No modificaciones a platillos.

APPETIZERS

Margherita Flatbread - fresh tomato, parmesan, young basil, sundried tomato.	195
Bryan's warm dip - sundried tomatoes, chard, asparagus, sharp cheddar, havarti and ricotta cheese.	150
Steak tartare with Angus fillet, truffle oil, watercress.	280
#1 sashimi tuna carpaccio with chile ancho and guajillo oil.	250
Calamari fritti fried in olive oil, chipotle - horseradish mayo.	195
Sea food and mushroom cassalette ajillo style, served with salsas to make tacos.	295
Blue corn empanadas with adobo fillet, avocado ceviche, cucumber salpicón.	180
Our famous breaded fresh stuffed mushrooms, filled with white wine and cilantro cream cheese.	195
Battered Salmón taquitos, horseradish mayo, bell pepper vinaigrette and avocado.	Ord / four 140 Single 40
Octopus and shrimp salpicón (ceviche style), avocado, tomato, kidney beans, citrus vinaigrette, toasted corn chips.	250

SALADS

Little house salad or Little Caesar salad.	110
#1 sashimi tuna with Asian B.B.Q. and chinese mustard, lettuce, avocado, orange, walnuts, peanut-ginger thai dressing.	230
Mango, avocado & pana cheese salad, red grapes, arugula, spinach, tamarind vinaigrette.	 Small 130 Large 195
Chopped steak fillet salad with balsamic onions, baby greens, arugula, watercress, avocado, tangerines, almonds, lemon - tarragon - raspberry vinaigrette.	220

FRESH PASTA

(homemade daily)

Scampi alla mediterranea - black spaghettini, shrimps, creamy lime beurre-blanc sauce, brócoli, fresh tomatoes.	230
Spaghetti Bryan's - house smoked chicken, roasted bell pepper, spinach, zucchini, parmesan.	180
Raviolis with ricotta cheese and spinach, pomodoro sauce, basil leaves, truffle oil.	195

SPECIALTIES

Burger & Wine **\$250** **YOUR CHOICE OF ONE OF OUR BURGERS**
+ One glass of LA TIERRA ROCOSA - CABERNET SAUVIGNON
+ Pairing dessert

Chicken breast filled with Huitlacoche and Oaxaca cheese, served with chaya sauce, avocado ceviche & white rice.	230
Tuna steak alla toscana, pinenut relish, balsamic Jus, sauteed spinach, Lyonnaise potatoes.	380
Grilled chile rubbed Alaskan salmón, creole sauce, hummus and roasted vegetables with basil pesto.	298
TODAYS FRESH FISH FILLET (from our coast)	298
- Broiled (optional: w/sage maître butter), cous-cous, limes spinach. or - Sauteed w/shrimp fume and white wine, sundried tomato, fava beans, fresh tomato, portobello and potato.	

PRIX FIX LUNCH

\$195

BUILD YOUR LUNCH

Choose 3 options from:

1 Appetizer 2 Main course 3 Dessert 4 Soft drinks

1 APPETIZER

Today's soup or Little house salad


2 MAIN COURSE

The Bryan's Angus burger, handmade daily,
freshly baked bun:


CLÁSSIC - w/white cheddar cheese.

CALIFORNIAN - Jalapeño jack, watercress, avocado.

PARISIAN - "Au poivre" sauce, mushrooms, caramelized onions.

Spaghetti with mushrooms, bacon, balsamic vinager,
basil, truffle oil. 

Cobb Sandwich,

grilled chicken breast, bacon, boiled egg, avocado,
roquefort, lettuce, tomato, bell peppers vinaigrette 

Fettuccini tuscanly with chicken breast, lime, spinach,
white wine, parmesan-cream sauce.

Caesar salad with grilled chicken breast,
homemade dressing, corn bread croutons.

Boquinete fish fillet (hog fish),

with black truffle and "epazote" herb maître d' butter,
cous-cous, cole slaw *magnífica*.



3 SOFT DRINKS

4 DESERT

Local artisan ice cream or Coffee
(americano or espresso Select bean)

STEAK

We only serve Angus beef aged for 28 days,
cooked to perfection at 1000°F to seal juices and flavor.

Flat iron steak, oxtail bordelaise reduction, natural mashed potatoes, sauteed spinach.		295
Argentinean style flap meat steak with maître d'Hotel butter,	250 grms.	395
epazote herbed-truffle oil fries, lime spinach.	(f/2 pers.500 grms.	750
Broiled center cut fillet, sauteed spinach, natural mashed potatoes.		595
Tenderloin steak fillet alla pepe nero, italian style potatoes, grilled vegetables.		595
Broiled New York steak, roasted potatoes w/fava beans, provencal tomato.		485

Steak ordering guide	Rare	Very red, cool center	8 a 10 minutes
	Medio rojo	Red, warm center	12 a 15 minutes
	Medio	Pink, hot center	15 a 20 minutes
	3/4	Dull pink center, less juice	20 a 25 minutes
	Bien cocido	Dark brown, no juice, reduced size	20 a 30 minutes

SIDES 90

- Roasted asparagus.
- Grilled vegetables or steamed.
- Cole slaw magnífica.
- Lime arugula.
- Cous cous.
- Natural mashed potatoes
- Sauteed spinach.
- French fries with epazote herb and truffle oil.
- Italian potatoes with basil, parmesan and truffle oil.
- Corn "esquite" with havarti cheese.

Truffle pesto mac'n cheese


Parties of 11 or more, will be accomodated at separate tables. Extra sauces, dressings and others: 20 pesos. Split plates - add 20 pesos. No modifications to plates.

APPETIZERS

Margherita Flatbread - fresh tomato, parmessan, young basil, sundried tomato.	195
Bryan's warm dip - sundried tomatoes, chard, asparagus, sharp cheddar, havarti and ricotta cheese.	150
Steak tartare with Angus fillet, truffle oil, watercress.	280
#1 sashimi tuna carpaccio with chile ancho and guajillo oil.	250
Calamari fritti , fried in olive oil, chipotle - horseradish mayo.	195
Sea food and mushroom cassolette ajillo style , served with salsas to make tacos.	295
Blue corn empanadas with adobo fillet , avocado ceviche, cucumber salpicón.	180
Our famous breaded fresh stuffed mushrooms , filled with white wine and cilantro cream cheese.	195
Battered Salmón taquitos , horseradish mayo, bell pepper vinaigrette and avocado.	Ord / four 140 Single 40
Octopus and shrimp salpicón (ceviche style) , avocado, tomato, kidney beans, citrus vinaigrette, toasted corn chips.	250

FRESH PASTA

(homemade daily)


Fettuccini tuscanly with chicken breast , lime, spinach, white wine, parmessan, cream sauce.	190
Scampi alla mediterránea - black spaghettini, shrimps, creamy lime beurre-blanc sauce, brócoli, fresh tomatoes.	230
Spaghetti Bryan's - house smoked chicken, roasted bell pepper, spinach, zucchini, parmessan.	180
Raviolis with ricotta cheese and spinach , pomodoro sauce, basil leaves, truffle oil.	195 

SPECIALTIES

Burger & Wine
\$250 **YOUR CHOICE OF ONE OF OUR BURGERS**
+ One glass LA TIERRA ROCOSA - CABERNET SAUVIGNON
+ Pairing dessert



The Bryan's Angus burger , handmade daily, freshly baked bun. Classic: w/white cheddar cheese. Californian: jalapeño jack, watercress, avocado. Parisian: "au poivre" sauce, mushrooms, caramelized onions.	180
Chicken breast filled with Huitlacoche and Oaxaca cheese, served with chaya sauce, avocado ceviche and white rice.	230
Tuna steak alla toscana, pinenut relish, balsamic Jus sauted spinach, Lyonnaise potatoes.	380
Grilled chile rubbed Alaskan salmón, creole sauce , hummus and roasted vegetables with basil pesto.	298
TODAYS FRESH FISH FILLET (from our coast)	298
- Broiled (optional: w/sage maître butter), cous-cous, limes spinach. or - Sauted w/shrimp fume and white wine , sundried tomato, fava beans, fresh tomato, portobello and potato.	

SALADS

Littlehouse salad or Little Caesar salad.	110
#1 sashimi tuna with Asian B.B.Q. and chinese mustard , lettuce, avocado, orange, walnuts, peanut-ginger thai dressing.	230
Caesar salad with grilled chicken breast , homemade dressing, corn bread croutons.	210
Mango, avocado and panela cheese salad , red grapes, arugula, spinach, tamarind vinaigrette	 Small 130 Large 195
Chopped steak fillet salad with balsamic onions, baby greens, arúgula, watercress, avocado, tangerines, almonds, lemon - tarragon - raspberry vinaigrette.	220

STEAK

We only serve Angus beef aged for 28 days, cooked to perfection at 1000°F to seal juices and flavor.

Flat iron steak, oxtail bordelaise reduction, natural mashed potatoes, sauteed spinach.		295
Argentinean style flap meat steak with maître d'Hotel butter , epazote herbed-truffle oil fries, lime spinach.	250 grms. (f/2 pers. 500 grms.)	395 750
Broiled center cut fillet , sauted spinach, natural mashed potatoes.		595
Tenderloin steak fillet alla pepe nero , italian style potatoes, grilled vegetables		595
Broiled New York steak , roasted potatoes w/ fava beans, provencal tomato.		485

Steak ordering guide	Rare	Very red, cool center	8 a 10 minutes
	Medio rojo	Red, warm center	12 a 15 minutes
	Medio	Pink, hot center	15 a 20 minutes
	3/4	Dull pink center, less juice	20 a 25 minutes
	Bien cocido	Dark brown, no juice, reduced size	20 a 30 minutes

SIDES 90

- Roasted asparagus.
- Grilled vegetables or steamed.
- Cole slaw magnífica.
- Lime arúgula.
- Cous cous.
- Natural mashed potatoes

Truffle pesto mac'n cheese

- Sauted spinach.
- French fries with epazote herb and truffle oil.
- Italian potatoes with basil, parmessan and truffle oil.
- Corn "esquite" with havarti cheese.



To maintain our reasonable pricing policy, no drinks on the house.
Parties of 11 or more, will be accommodated at separate tables.
Extra sauces, dressings and others: 20 pesos.
Split plates - add 20 pesos. No modifications to plates.

Paul Trotter
Concept Director

Armando Morales
Executive Chef

Pedro Naif
General Manager