



Estaciones con chef

Estaciones atendidas por chef

SALTEADO 13

Filete de falda, pollo a la parrilla, mezcla de verduras asiáticas, salsas variadas, arroz jazmín, wonton crujiente

BARRA DE RAMEN 13

Caldos de pollo, carne y miso, con opciones de pollo o bistec a la parrilla, cilantro, hongo enoki, zanahorias reliquia en juliana, guisantes dulces, brócoli, pak choi, wonton crujiente, nori rallado, pimientos de colores en juliana, chile crujiente, cebollas verdes, sésamo blanco y negro, salsa de soja, jengibre, rábano daikon, ajo, jalapeño y siracha

BARRA DE FAJITA 15

Bistec marinado, pollo y camarones con aderezos variados de pimientos y cebollas asados, salsas caseras, quesos rallados, arroz con cilantro y limón y frijoles negros sazonados.

CAMARONES + GRITS 11

Grits de trigo Weisenberger Mill, queso cheddar y gouda fuerte de Kenny, cebollas caramelizadas, salchicha andouille, cebollas verdes y tomates cherry

PASTA AL DENTE 15

penne, fettucini, espaguetis, salsa marinara, alfredo, coulis de pimiento rojo, pesto de albahaca, pollo, camarones, cebolletas, pimientos y cebollas en juliana, tomates en cubos, champiñones, tocino, aceitunas, parmesano, palitos de pan



Estaciones de tallado

SOLOMILLO DE RES 26

Servido con salsa de pimienta, crema de rábano picante y panecillos artesanales.

TRI-TIP 16

Con sorgo bourbon marinado y asado con pan artesanal

COSTILLA DE PRIMERA 24

Alioli de rábano picante, salsa y panecillos artesanales

PAVO ROSTIZADO 10

con chutney de arándanos

FILETE DE FALDA 18

Marinado con soja, jengibre y ajo, salsa teriyaki y bollos bao

PIERNA DE CORDERO 22

con reducción de vino tinto y pan focaccia

LOMO DE CERDO ASADO 11

Con chutney de albaricoque picante, mostaza integral y panecillos artesanales





Estaciones autoservicio

BARRA DE ENSALADA 14

Incluye verduras variadas, bayas, vegetales, vinagretas caseras dulces y saladas, aderezo ranch y aderezos

BROCHETAS 10

Crostini, tomate y albahaca, champiñones silvestres, ricotta batida, pesto de albahaca, cebolla caramelizada, aceitunas y parmesano rallado.

PLATO CHARCUTERÍA 14

Carnes y quesos locales, aceitunas, uvas, nueces, crostini, galletas, mermeladas, plato de frutas en rodajas, salsa de yogur

CRUDITÉS 9

Zanahorias baby heirloom, rábanos, guisantes dulces... hummus, queso feta batido, salsa fría de espinacas...

BARRA DE PAPAS AL HORNO 8

Papas y batatas de Idaho recién horneadas con queso rallado, tocino desmenuzado, cebollas verdes, mantequilla y crema agria.

Agregue pechuga o pollo +4.

HAMBURGUESAS APLASTADAS 11

con lechuga, tomate, quesos variados, tocino crujiente, cebollas y champiñones caramelizados, untas variados y pepinillos encurtidos crujientes

BARRA CRUDA (PRECIO MERCADO)

Una opulenta exhibición de su elección de camarones jumbo frescos, ostras o mejillones

Estaciones de Postres

AFFOGATTO 10

Helado de vainilla servido en vasos cosmo con espresso, salsa de chocolate caliente, salsa de caramelo, fresas maceradas, nueces picadas, cerezas luxardo, chispas de caramelo, chispas de chocolate y crema batida.

Dale un toque de alcohol añadiendo Baileys, Kahlúa, Cointreau o crema de bourbon con trazas de búfalo. Una opción +4, dos opciones +6.

CEREZAS JUBILEO 10

Cerezas oscuras, licor de kirsch, azúcar y ralladura de cítricos en una reducción flambeada y servida sobre helado de chocolate (atención del chef)

SANDWICHES DE HELADO 8

Con surtido de galletas y helado de chocolate y vainilla

BARRA DE BROWNIES 7

Helado de vainilla con chispas, mini chips de chocolate, nueces, cerezas al marrasquino, galletas Oreo trituradas, salsa de chocolate, salsa de caramelo y crema batida.

CREME BRULEE 10

Elija dos sabores: vainilla, chocolate, lima, jengibre confitado o caramelo salado.

“Grazing Table”

CARNES ITALIANAS CLÁSICAS Y QUESOS LOCALES 36

RUEDA DE QUESO BRIE CON MERMELADA DE HIGOS Y FRUTOS SECOS
TOSTADOS

EXPOSICIÓN DE QUESO FETA BATIDO CON ARÁNDANOS ROJOS
VERDURAS HEIRLOOM CORTADAS, FRUTA FRESCA Y BAYAS

SURTIDOS DE PEPINILLOS EN VINAGRE Y ACEITUNAS
ARILOS DE GRANADA, FRUTAS DESHIDRATADAS, FRUTOS SECOS MIXTOS
MINI TARTAS VARIADAS

SELECCIÓN DE DIPS: DIP DE ALCACHOFA Y CANGREJO, DIP FRÍO DE ESPINACAS,
HUMMUS DE AJO Y PIMIENTA, Y RANCH
SERVIDO CON PAN ARTESANAL EN REBANADAS, PITA CASERA, CROSTINI,
GALLETAS Y TOTOPOS CASEROS

RODAJAS DE JAMÓN Y QUESO DIJON
RODAJAS DE POLLO CON PESTO Y MOZZARELLA
BROCHETAS DE TORTELLINI CAPRESE
TARDALETAS DE MERMELADA DE TOCINO Y BOURBON



Brunch "Grazing Table"

36

TOCINO CRUJIENTE, JAMÓN DE CAMPO RALLADO, SALCHICHAS PURNELL'S, JAMÓN AHUMADO BLACK OAK

QUESOS CORTADOS A MANO, RUEDA DE BRIE ENTERA CUBIERTA CON COMPOTA DE FRUTOS ROJOS Y NUECES PECANAS CONFITADAS

FRUTA FRESCA CORTADA, MELONES, FRUTOS ROJOS

PAN ARTESANAL EN REBANADAS, GALLETAS SALADAS, MINI GALLETAS DE PATATA MIEL, MERMELADAS, JALEAS Y CONSERVAS VARIADAS, MANTEQUILLA BATIDA, MANTEQUILLA CON MIEL

NUTELLA Y SALSA DE YOGUR GRIEGO CASERO

ELIJE 3:

- CROISSANTS PEQUEÑOS CON ENSALADA DE POLLO
- SURTIDO DE MINI QUICHES
- SÁNDWICHES DE QUESO Y PIMIENTO PARA EL TÉ
- SÁNDWICHES BENEDICTINOS PARA EL TÉ
- HUEVOS RELLENOS CON TOCINO CONFITADO
- TOCINO CONFITADO
- JARRAS DE PARFAIT DE FRUTA, YOGUR Y GRANOLA
- AGUACATE CON PAN TOSTADO DE MASA MADRE, ARÚGULA Y UN CHORRITO DE BALSÁMICO
- BANDEJA DE SALMÓN AHUMADO CON QUESO CREMA, ALCAPARRAS, LIMÓN Y MINI BAGELS EN RODAJAS (+4)

ELIJE 2:

- WAFFLES BELGAS AZUCARADOS CON JARABE DE MAPLE
- MINI MAGDALENAS VARIADAS
- SCONES
- CROISSANTS
- PANES PARA EL DESAYUNO





Nos enorgullecemos de obtener los mejores ingredientes locales de todo el estado de Bluegrass, ofreciendo una experiencia gastronómica cuidadosamente elaborada con el sabor regional.

Orgullosamente procedente de:

Hedgehog Farm
Bauman Orchards
KY Fresh Harvest
Riehm Produce Farm
Misty View Farm
Obenchain Farms
TS Farms
Marsh Hen Mill
Kenny's
Capriole
Quarry Hill Orchards
Stepping Stone Farm
Ghyslain Chocolatier
Alfresco
Johnson's Farm
Alfresco
Bourbon Barrel Foods
Eggleston Farm
Sunsprout Farms
Snavelly Farm
Eisele's
Queen City Farms
Chaney's Dairy Barn
Kentucky Cattlemen's
Smoking Goose
Noble Springs
Purnell
Marksbury Farms

Quarry Hill Orchards
Brownwood Farms
Fischer Farms
Blackhawk Farms
Baetie Farms
Barr Farms
Snowville Creamery
Harvest Moon
Freedom Run Farms
Country View Creamery
Hydro Growers Produce
Kern's
Habegger Farms
Bosch Growers
Urban Stead Cheese
Mount Pleasant Acres
Shuckman's
Tulip Tree Creamery
Wolf Creek Maple
The Egg Shack
Sweet Grass Dairy
H + H Farms
Benton's
Broadbent
Weisenberger Mills
Berry Beef
Creekstone Farms