

Barbacoa



Small Plates

(Your journey starts here)

Padron Peppers (3)

Padron pepper | Peanut sauce | Cracked peanut | Red chili

Canard Crostinis (3)

Duck breast | Hoisin Sauce | Grape Sauce | Pineapple | Bread
Pumpkin puree | Orange zest | Fennel | Capers | Shallots | Chives

Onion Soup (4)

Brown onion | Provolone | Gruyere | Baguette

Escargot (6)

Snails | Compound butter | Parmesan | Baguette

Cubitos (4)

Beef chuck cubes | Sticky sauce | Potato crown

Brisket taters (4)

Baked potato | Pulled brisket | Mushroom sauce

Carpaccio (6)

Aus. Wagyu grade 5 rump | Parmesan crema | Arugula |
Crispy parmesan | Balsamic

Copacabana Salad (5)

Red apple | Pear | Radish | Avocado | Lettuce | Tomberry
Grapefruit | Orange | Apple mustard dressing

Beet Salad (4)

Beetroot | Goat cheese | Pecan | Carrot | Greens

Peruvian Chicken Skewers (3)

Chicken thighs | Dried chilli | Chives | Aji verde

Steak Flakes (5)

Striploin-Tenderloin-Rump slices | Guacamole

Large Plates

(A feast to share with two and more)

Prime Rib Steak (48) «Prep. time 35 min.»

1.2 KG Aus. Gold Prime Rib | Cherry tomato | Corn ribs |
Compound butter candle
(Subject to availability)

Wagyu T-Bone Steak (38) «Prep. time 35 min.»

800 Gram Australian Wagyu 4-5 Grade T-Bone | Cherry tomato |
Corn ribs | Compound butter candle
(Subject to availability)

Lamb Rack (18) «Prep. time 35 min.»

Lamb rack 8 pieces | Chive oil | Chimichurri



Meat Sources

Beef: Australian chilled/USA frozen **Lamb:** Australian frozen

Chicken: Local chilled/KSA chilled **Duck:** French/ Spanish chilled **Shrimp:** Indian frozen

Medium Plates

(The next stop)

Tiger Shrimp (9) «Prep. time 20 min.»

Grilled Shrimps | Cherry Tomato | Soy Marinade

Canard Steak (10) «Prep. time 20 min.»

Grilled Duck Breast | Grape Sauce | Pumpkin Puree | Pear Confit

Lamb Chops (9) «Prep. time 20 min.»

Lamb chops | Chimichurri | Chive oil

Santa Maria Steak (16) «Prep. time 30 min.»

250 Gram Aus. Gold Tri-tip | Pineapple | Chimichurri
Baby Potato | Capsicum | Padron pepper

Wagyu Tenderloin Steak (21) «Prep. time 20 min.»

180 Gram Australian Wagyu MB 4-5 | Sauce of choice | Potato mousline |
King oyster mushroom | Chives

Steak Frites (13) «Prep. time 30 min.»

200 Gram USA Angus Striploin | Fries | Caramelized onion |
Provolone | Green pepper sauce

Citrus Chicken (7) «Prep. time 20 min.»

Chicken breasts | Wild carrots | Baby potatoes | Limon butter sauce

Side Plates

(Great with Medium and Large Plates)

Broccolini (5)

Broccolini | Basil relish | Walnut

Asparagus (4)

Asparagus | Basil relish | Walnut

Mushroom Forest (4)

Selection of mushrooms | Spinach | Garlic | Coconut

Wild Rice (3)

Wild rice | Cranberry | Pecan | Pumpkin

Potato Mousline (2)

Mashed potato | Crispy potato | Chive

Vegetable Skewer (3)

Courgette | Corn | Bell pepper | Mushroom
Onion

Fries (1.5)



A FIRE DINING EXPERIENCE

باربالتوا

أطباق صغيرة

(إبدأ من هنا)

فلفل بادرون (٣)

فلفل بادرون البارد | صلصة فول سوداني | فول سوداني مجروش
فلفل أحمر حار

كانارد كرستينيس (٣)

صدر بط | صلصة هويزن | صلصة عنب | أناناس | قرع مهروس
قشر برتقال | أشمر أكبر | بصل أحمر | خبز | ثوم معمر

شورية بصل (٤)

بصل بني | بروفولون | غرويبر | باغيت

اسكارغوت (٦)

حلزون | زبدة | بالادعشاب | بارميزان | خبز الباغيت

كوبيتوس (٤)

أطراف البريسكت | صلصة خاصة | تاج بطاطس

بريسكت تيترز (٤)

بطاطس صغيرة | مخبوزة | بريسكت مسح | صلصة مشروم

كارباتشيو (٦)

واغيو استرالي درجة ٤-٥ | كريمه البارميزان | جرجير |
بارميزان مقرمش | بلسمك

كوبا كابانا سالاد (٥)

تفاح أحمر | أجاص | فجل أحمر | أفوكادو | خس | اطماطم | توتية
غريبفروت | برتقال | صلصة خردل | بالتفاح

بيت سالاد (٤)

شمندر | جبنة ماعز | ابقان | جزر | اورقيات

أسيخ دجاج بوريفي (٣)

أفخاذ دجاج | فلفل مجفف | ثوم معمر | صلصة خضراء

ستيك فليكس (٥)

شرائح ستريلوين - تندرلوين - رامب | غواكامولي

أطباق كبيرة

(وليمة للمشاركة مع شخصين أو أكثر)

برايم رب ستيك (٤٨)

«وقت التحضير ٣٥ دقيقة»
١,٢ كيلو برايم رب استرالي ذهبي | اطماطم كرزية | أضلاع الذرة
أشمة خلطة الزبدة
(حسب الكميات المتوفرة)

واغيو تي بون ستيك (٣٨)

«وقت التحضير ٣٥ دقيقة»
٨٠٠ غرام واغيو تي بون استرالي درجة ٤-٥ | اطماطم كرزية
أضلاع الذرة | أشمة خلطة الزبدة
(حسب الكميات المتوفرة)

ضلع غنم (١٨)

«وقت التحضير ٣٥ دقيقة»
ضلع غنم ٨ قطع | ثوم معمر | تشيميشوري



مصادر اللحوم

البقري: استرالي مبرد / أمريكي مثلج
الدجاج: محلي مبرد / سعودي مبرد

الغنم: استرالي مثلج / إنجليزي مثلج
البط: فرنسي مثلج / أسياني مثلج

الريبان: هندي مثلج

A FIRE DINING EXPERIENCE



Barbacoa



Sandwiches

«Prep. time 15 min.»

Brisket Bun (5)

Brisket slices | Coleslaw | Pickles | Crispy onion | BBQ sauce
Brioche

Burger Bun (5)

Beef patty | Cheddar | Mustard sauce | Carmelized onion | Brioche

Steak Sandwich (7)

Sour dough ciabatta | Three steaks mix | Provolone | Red capsicum
Caramelized onion | Arugula | Bearnaise sauce

Chicken Pretzel (4)

Pretzel bun | Chicken thigh | Maple Sriracha | Sauerkraut | Pickles
Cheddar | Pink Sauce

Extras

Bread Basket (1)

Sauces (1)

Grape | Green peppercorn | Mushroom | Chimichurri
Soy Marinade | Bearnaise

Cocktails

Lemonade Mojito (2.5)

Lime | Mint | Ginger Ale

Blackberry Smash (2.5)

Blackberry | Malt | Lime | Soda

Strawberry Mojito (2.5)

Strawberry | Dark Cane | Lime | Soda

Amalfi Spritz (2.5)

Italian Spirit | Ginger | Soda

Drinks

Mineral Water (1)

330 ml Bottle

Ginger Ale (1.750)

Pink Grapefruit (1.750)

Homemade Sparkling Water (1)

Soft Drinks (1)

Tea Assortment (2)

Coffee Drinks (2)

Dessert

Crema Catalana (4)

Chocolate Mousse (4)



باريالكوا



الكوكتيلات

ليمونيد موهيتو (٢.٥)

ليمون أخضر | نعناع | مزر الزنجبيل

بلاكبيرى سماش (٢.٥)

فراولة | شراب القصب الداكن | الليمون أخضر | صودا

ستروبيرى موهيتو (٢.٥)

فراولة | شراب القصب الداكن | الليمون أخضر | صودا

أمالفي سبرترز (٢.٥)

مركز شراب إيطالي | زنجبيل | صودا

السندويشات

«وقت التحضير ٥ دقائق»

بريسكت بان (٥)

بريسكت | كولسلو | مخلل | بصل مقرمش | صلصة باربيكوا | بريوش

بيرغر بان (٥)

شريحة لحم | تشدر | صلصة خردل | بصل مكرمل | بريوش

ستيك ساندويتش (٧)

خبز تشيباتا | ثلاث أنواع من الستيك | بروفولون | فلفل أحمر بارد | بصل مكرمل | جرجير | صلصة بيرنيز

تشيكين بريزل (٤)

خبز البرتزل | فخذ دجاج | سريراتشا بالقيقب | اساور كراوت | مخلل | تشدر | صلصة وردية

المشروبات

مياه معدنية (١)

زجاجة ٣٣٠ ملي

مزر الزنجبيل (١,٧٥٠)

بينك جريب فروت (١,٧٥٠)

مياه غازية محضرة منزلياً (١)

مشروبات غازية (١)

مشروبات القهوة (٢)

تشكيلة الشاي (٢)

الحلويات

كريما كاتالانا (٤)

شوكولت موس (٤)

