

Entradas

CHICHARRÓN DE RIB EYE Dados de rib eye angus deep fried en cama de guacamole.	\$395.00	CARNITAS DE ATÚN Atún aleta amarilla crocante acompañada de guacamole y tortillas hechas a mano.	\$385.00
CHORIZO ARGENTINO Embutido de la casa a las brasas.	\$225.00	SOPES DE PATO Mini sopos de pato rostizado en salsa de tomatillo y chipotle seco con mermelada de cebolla.	\$395.00
CHISTORRA Embutido al estilo español.	\$225.00	QUESO FUNDIDO MIXTO A elegir chorizo argentino o chistorra.	\$285.00
MOLLEJA A LAS BRASAS Tiernas y asadas con nuestro toque a la parrilla.	\$275.00	TOSTADITAS DE ATÚN YELLOW FIN (8 pzs) Marinadas en salsa sriracha y soya con un toque de guacamole.	\$355.00
PROVOLETA AHUMADO ASADO Un clásico para compartir.	\$275.00	ESQUITE DE 3 MAÍCES CON TUETANO	\$295.00
TUETANOS AL GRILL	\$375.00	SALPICÓN DE MERO	\$355.00
ROCKEFELLER OYSTERS (6 pzas.) Más que unos clásicos, simplemente nuestra receta.	\$355.00		

Raw Bar

CEVICHE PERUANO DE ATÚN Atún aleta amarilla, leche de tigre, maíz y cebolla morada.	\$359.00
TIRADITO DE CORAZÓN DE FILETE AL GRILL (200 gr.) Sazonado con Rub de la casa, vinagreta de paprika, salsa ponzu, chile serrano, arúgula y cherrys.	\$399.00
ATÚN FUEGO Cubos de atún en salsa castellana con ajonjolí, aguacate, ponzu y alga wakame.	\$385.00
TÁRTARA DE ATÚN En salsa de soya, cítricos, echalote y alcaparras.	\$385.00

Tacos

DE PULPO FRITO (3) Con mayonesa de chipotle y pico de gallo en julianas.	\$395.00
DE CAMARÓN ENEGRECIDO (3) Con recado negro artesanal.	\$355.00
DE LANGOSTA (3) Langosta salteada con aceite de oliva, ajo, vino blanco, bañada en salsa pomodoro y aguacate.	\$375.00
DE PICAÑA CON TUÉTANO (2) Picaña Angus choice sobre costra de queso manchego y tuétano al grill.	\$365.00
VAMPIROS DE RIB EYE (2) Rib Eye, acompañado de puré de frijoles, queso gratinado y salsa borracha sobre dos tortillas doradas.	\$355.00

Carpaccios

CARPACCIO DE ATÚN	\$295.00
CARPACCIO DE PULPO	\$295.00
CARPACCIO DE RES	\$295.00

Sopas

CREMA DE LA CASA Crema tradicional de tomate con queso cabra.	\$199.00
JUGO DE CARNE	\$235.00
JUGO DE CARNE RECOVA Con camarones.	\$299.00
SOPA DE CEBOLLA	\$199.00

Empanadas

CARNE Selección de carnes (picaña, filete y Rib eye) pimientos y cebolla.	\$85.00
HUMITA Elote natural con mezcla de pimientos, bechamel y queso.	\$75.00
ESPINACA Con cebolla y queso.	\$75.00
JAMÓN Y QUESO MOZARELLA Un clásico para compartir.	\$75.00

*Los precios varían dependiendo de temporada y disponibilidad. Todos nuestros precios incluyen 16% de I.V.A.



NUEVO NUEVOS PLATILLOS

Ensaladas

VERDE \$275.00

Espinaca, corazón de orejona, espárrago, manzana verde, aguacate, pimiento verde, brotes y vinagreta de alcaparra.

CAPRESSE DE LA CASA \$275.00

Tomate grande, mozzarella fresco, aguacate, tomatitos y pesto.

Con pollo \$295.00

ICEBERG SALAD \$295.00

Una pieza de lechuga romana con aderezo blue cheese, tortillas fritas, cherrys y panceta.

CESAR SIGNATURE \$225.00

Una César con el toque de la casa.

Con pollo \$295.00 Con camarón \$325.00

MEDITERRÁNEA \$295.00

Lechuga, palmitos, cebolla morada, queso feta, queso cabra, tomate cherry, pimientos y pollo al grill con especias de la casa.

GRILLED SALMON SALAD \$355.00

Salmón en trozos a la parrilla, lechuga francesa, hinojo, cherrys, quinoa inflada, aderezo de mostaza criolla con miel de región maya.

Pastas

FETUCCINI CON TRUFA NEGRA \$399.00

Pasta larga preparada con portobellos y pasta de trufa.

RAVIOLES CON QUESO DE CABRA \$289.00

Relleno tradicional italiano, espinaca, nuez y queso de cabra, salseados en 4 quesos o pomodora.

SPAGUETTI CON CAMARONES \$375.00

Pasta larga con camarones salteados con especias de la casa en salsa cremosa.

FETUCCINI CON LANGOSTA \$445.00

Pimientos, espinaca, cherry, parmesano y langosta al grill.

Aves

PECHUGA A LA MOSTAZA \$375.00

Pechuga de pollo con alón en salsa de mostaza criolla con coles de bruselas asadas.

MEDIO POLLO A LA PARRILLA \$455.00

Asado a las brasas, servido en salsa de cítricos con pápas a la francesa y ensalada criolla.

Steaks

GRILL

BIFE DE LOMO 450 grs. \$750.00

BIFE DE LOMO CORTO 250 grs. \$550.00

RIBEYE 500 grs. \$795.00

VACÍO 300 grs. \$499.00

PICAÑA 300 grs. \$499.00

ARRACHERA MARINADA 300 grs. \$499.00

ASADO DE TIRA 400 grs. \$499.00

NUEVO ASADO AL ASADOR Por gramo. \$2.50

BIG STEAKS

CORTADOS EN SU MESA

PORTER HOUSE Por gramo. \$2.20
Calidad DON JESÚS.

TOMAHAWK ENEGRECIDO Por gramo. \$2.50
Calidad DON JESÚS.

AÑEJADOS

Exquisita carne "añejada" por 21 días a temperaturas de entre 2° y 4°, tiempo ideal para concentrar sabores y texturizar de una manera excepcional.

FILETE ANGUS Por gramo \$2.50

RIBEYE AÑEJADO Por gramo \$2.35

ESPECIALES

FILETE CHEMITA \$595.00

ESTILO RECOVA
Ahumado y cocido en mantequilla de chipotle seco, hongos negros al epazote y puré de papa rústico.

HAMBURGUESA RECOVA \$325.00

Carne Angus de 8 oz. ahumada, queso provolone, aderezo de raíz fuerte, espinaca, cremini a la cerveza y pan hecho en casa.

NUEVO BARBACOA DE PICAÑA \$399.00

Tradicional barbacoa hecha de picaña cocida a fuego lento, acompañada de tortillas y salsas para compartir.

TÉRMINO TIEMPO DE COCCIÓN DEL BIFE

Azul	6 a 8 min.
Rojo	8 a 10 min.
Medio	12 a 15 min.
3/4	20 a 25 min.
Bien cocido	25 a 30 min.

Le sugerimos que el bife de lomo en término 3/4 y bien cocido sea pedido en corte mariposa.

*Los precios varían dependiendo de temporada y disponibilidad. Todos nuestros precios incluyen 16% de I.V.A.



NUEVO NUEVOS PLATILLOS

Pescados y Mariscos

BIFE DE SALMÓN DEL PACÍFICO AL GRILL Puré de coliflor, verduras al grill y acelga salteada.	\$435.00
PULPO A LA PARRILLA Sellado a las brasas con una vinagreta tibia de paprika con cítricos y papas bravas.	\$475.00
ATÚN SOYA Con un toque a la parrilla en salsa de soya y puré de papa rústico.	\$435.00
LANGOSTA A LA PARRILLA Acompañada con papa al horno gratinada.	Por gramo \$3.15

Guarniciones

PAPA HORNO AL GRATÍN	\$165.00
VERDURAS PARRILLADAS	\$185.00
ESPINACAS AL GRATÍN	\$165.00
PAPAS A LA FRANCESA	\$165.00
PAPA SOUFFLE	\$235.00
PAPA CAMBRAY A LOS 4 QUESOS	\$199.00
ESPARRAGOS A LA PARMESANA	\$295.00

Recova Kids

DEDOS DE POLLO	\$195.00
MINI BURGUER	\$195.00
PASTA A LA CREMA	\$195.00
MINI EMPANADA De jamón y queso.	\$195.00

INCLUYE LIMONADA, NARANJADA O TÉ.

NUEVO NUEVOS PLATILLOS

*Los precios varían dependiendo de temporada y disponibilidad.
Todos nuestros precios incluyen 16% de I.V.A.



LA RECOVA
STEAK HOUSE & SEAFOOD