



STARTERS

QUESADILLA PLATTER

Tortillas de trigo acompañadas de nata agria y guacamole con fresas, rellenas de tiras de pechuga de pollo, pimienta roja, pimienta verde, mozzarella y cebolla al Bourbon.

CRISPY SPRING ROLLS

Los tradicionales y crujientes rollitos con pollo acompañados de salsa BBQ homemade y mayonesa de soja.

SWEET POTATO FRIES

Dulces, espectaculares, exóticas... Acompañadas de nuestra salsa especial Veggie smoke, cremosa nata agria y albahaca.

BBQ CHICKEN WINGS

Deliciosas alitas de pollo sazonadas con especias, marinadas en salsa BBQ homemade y cocinadas a baja temperatura. Servidas con bastoncitos de apio y zanahoria y nata agria.

HOMEMADE NACHOS

Elaboramos nuestras tortillas de trigo con una receta propia, las cubrimos con cheddar fundido y las acompañamos con nuestro guacamole especial con fresas, pisto de verduras casero y cremosa nata agria.

FRIED CALAMARI

Calamares dorados y crujientes elaborados al estilo del tío Sam. Servidos con mayonesa y mayonesa de soja.

SALADS

KALEFORNIA SALAD

Rulo de cabra caramelizado, arándanos, fresas y anacardos fritos, sobre una base de lechugas, kale y espinaca, aliñada con vinagreta de frutos rojos.

CHEESE & BACON SALAD

Queso cheddar, bacon, patata asada aliñada, manzana caramelizada, tomates cherry y cebolla roja sobre una mezcla de lechugas aderezada con salsa cheddar al estilo Blue Frog.

SESAME CHICKEN SALAD

Pechuga de pollo a la parrilla acompañada de champiñón, aguacate, judías verdes, pimientos y anacardos fritos sobre una base de lechugas aliñada con nuestra vinagreta de miel, sésamo y soja.

FLATBREADS & PASTA

SMOKY BACON FLATBREAD

Nuestra salsa de tomate homemade, acompañada de bacon, mozzarella y champiñón salteado.

VEGGIE FLATBREAD

Cubierta con nuestra salsa especial de tomate, cheddar, mozzarella, pimienta roja, pimienta verde, champiñón, tomate cherry rojo caramelizado y rúcula.

SKILLET MAC N'CHEESE

Todo un clásico "made in USA". Nuestros espectaculares garganelli preparados al horno en la tradicional "casserole". Servidos con bacon y mix de quesos fundidos.

BURGERS

HIGH CHEESE

Dos hamburguesas de 120 gr, acompañadas de bacon, una auténtica locura de quesos (cheddar, melted cheese y queso azul), tomate, lechuga y nuestra salsa mayo homemade.

TIMES SQUARE

Nuestra jugosa hamburguesa acompañada de bacon, cebolla al Bourbon, queso cheddar, tomate y lechuga y cubierta con nuestra mayonesa homemade.

PULLED PORK

Carne de cerdo mechada y cocinada a fuego lento acompañada de cebolla asada, queso cheddar fundido y salsa relish de pepinillo. Servida sobre nuestro pan brioche.

CLASSIC

Sabrosa hamburguesa acompañada de queso cheddar, tomate y lechuga y cubierta con nuestra mayonesa homemade ¡Perfecta para los fans de la versión clásica!

EMPIRE

Rulo de cabra caramelizado, cebolla asada, salsa de jalapeños, anacardos fritos, tomate y lechuga.

ROCKET MOUNTAIN

Carne de cerdo mechada sobre nuestra hamburguesa de ternera, acompañada de jugosa cebolla al Bourbon, doble cheddar y coronada con nuestra salsa BBQ.

GOLDEN GATE

Con queso azul, pera caramelizada, anacardos fritos, tomate y lechuga y cubierta con salsa de mostaza y queso azul.

THE GRILL

'THE SUPREMES' CHICKEN

Tierna suprema de pollo marinada con nuestra salsa especial Veggie Smoke y acompañada de mazorca de maíz y patata asada o patatas gajo.

GRILLED PRIME RIB

400 grs de lomo alto de ternera preparado a la parrilla y servido con mazorca de maíz y patata asada o patatas gajo.

BONE IN THE USA

1,3 kg de espectacular costillar de ternera, cocinado a baja temperatura y acompañado de salsa Veggie Smoke, mazorca de maíz y patata asada o patatas gajo. ¡Ideal para compartir!

BBQ PORK RIBS

Aderezamos nuestras costillas de cerdo con una mezcla de especias, las cocinamos a baja temperatura con nuestra salsa BBQ homemade, les damos su punto especial en la parrilla y las servimos con mazorca de maíz y patata asada o patatas gajo.

- Costillar entero
- Medio costillar

PIDE NUESTRA CARTA DE COCKTAILS

THE DRINKS

BLUE SANGRÍA

Fresca, original y sorprendente. So Blue, so cool.

TINTO

[Copa]

[Botella]

· AZPILICUETA [D.O. CA Rioja]

· QUINTA DE TARSUS [D.O. Ribera del Duero]

BLANCO

· MENADE VERDEJO [D.O. Rueda]

· NUVIANA [V.T. Valle de Cinca]

ROSADO

· ENATE [D.O. Somontano]

· BUDWEISER [33 cl]

· CORONA [35'5 cl]

· ALHAMBRA RESERVA 1925 [33 cl]

· MAHOU CINCO ESTRELLAS [33 cl]

· MAHOU SIN [33 cl]

· MAHOU CLÁSICA [Grifo] [Copa 32 cl]

[Pinta 50 cl]

· REFRESCO [35cl] (Coca Cola, Fanta)

· REFRESCO [30cl] (Nestea, Aquarius, Sprite)

· TRINA NARANJA

· AGUA MINERAL

· AGUA MINERAL CON GAS

· ZUMOS (Naranja, piña y melocotón)

DESSERTS

CLASSIC CHEESE CAKE

La tradicional tarta de queso "born in the USA". Elaborada con cream cheese sobre base de galleta y con salsa de frutos del bosque.

CHOCOLATE FUDGE BROWNIE

Brownie templado de chocolate acompañado de helado de vainilla y cubierto con cacahuets caramelizados y chocolate fundido.

SOFT CARROT CAKE

Nuestra tarta suave de zanahoria. Cubierta con un glaseado de cream cheese y canela y servida con caramelo al Bourbon.

CHOCOLATE COOKIE

Cookie con pepitas de chocolate, helado de vainilla y chocolate fundido.

AMERICAN DREAM WAFFLE

Dorado, esponjoso y en su punto. Cubierto con chocolate fundido y servido con helado a elegir.

ICE & VICE

Descubre nuestros cremosos helados artesanales acompañados de mini cookies caseras. ¡Todo un vicio! Dos bolas de helado a elegir entre:

- Chocolate
- Vainilla
- Cheesecake
- Avellana
- Cacahuete



1 PLATO PRINCIPAL + 1 BEBIDA + 1 POSTRE



PRINCIPALES

THE CLASSIC BURGER

THE BACON BURGER

THE CHEESEBURGER

KIDS' MAC N'CHEESE

MARGHERITA FLATBREAD

BACON FLATBREAD

CHIC & CHEESE QUESADILLA

POSTRES

HOMEMADE ICE CREAM

COOL CHOCOLATE BROWNIE

AMERICAN KIDS WAFFLE

SMOOTH CARROT CAKE