

The logo for Ipanema Grill is centered on a dark green rectangular background with a slightly distressed, hand-painted edge. The word "IPANEMA" is written in a bold, yellow, stylized font with thick strokes. Below it, the word "GRILL" is written in a smaller, yellow, sans-serif font with wide letter spacing.

IPANEMA
GRILL

MENU

TURN UP THE VOLUME.....	2
DINNER <i>CENA</i>	3
DESSERT <i>POSTRES</i>	6
KIDS <i>NIÑOS</i>	7

TURN UP THE VOLUME

	MXN
OUR BIG BOY TOMAHAWK Angus 42 oz	\$1880
<i>NUESTRO GRAN NIÑO TOMAHAWK Angus 1200 gr</i>	
USDA PRIME WAGYU FLANK 21 oz	\$1046
<i>BIFE DE VACÍO WAGYU 600 gr</i>	
CARIBBEAN LOBSTER 26 oz	\$1330
<i>LANGOSTA ENTERA CARIBEÑA 750 gr</i>	
LOBSTER TAIL 7 oz	\$1120
<i>COLA DE LANGOSTA 200 gr</i>	

Pick your sides • Guarniciones a escoger:

Mashed potato with herbs

Puré de papa y hierbas

Truffled mac'n cheese

Macarrones con queso trufados

Coconut rice

Arroz al coco

Al Ajillo sauteed plantain

Plátano macho al ajillo

Grilled vegetables

Vegetales a la parrilla

APPETIZERS | ENTRADAS

EMPADAO DE CHOCLO 🌽

Stuffed with sweet corn and cheese accompanied by smoked tomato sauce
Empanadas de maíz dulce con queso y salsa de tomate tatemada

EMPADAO DE RES

Stuffed creole style meat stew and chimichurri sauce
Empanadas de carne estilo criolla y salsa chimichurri

CAZUELA DE MEJILLONES

Sauteed in white wine, butter and parsley accompanied with garlic crouton
Salteados al vino blanco con mantequilla de perejil

CHORIZOS & SOURDOUGH

Sausage accompanied with sourdough bread
Chorizos y pan de masa madre

AREPA DE CHICHARRÓN DE PULPO PIBIL

Emulsión of pibil and pickled onions
Emulsión de pibil-cebollas encurtidas

MOQUECA 🌊

Creamy seafood soup with coconut & spices
Sopa cremosa de mariscos con coco y especias

SALADS | ENSALADAS

ENSALADA DE TOMATES 🍅

Tomatoes, purslanes, toasted corn, cured goat cheese and jamaica vinaigrette
Tomates, verdolagas, maíz tostado, queso de cabra curado y vinagreta de jamaica

ENSALADA IPANEMA 🥜

Beetroot al Pib, Citrus Geleé, green leaves, with Blue Agave Dressing and Toasted Peanuts
Betabel al Pib, Gel Cítrico, hojas verdes, Aderezo de Miel de Agave Azul y Maní Tostado

MADEIRA 🍷

Variety of lettuce, citrus and red fruits with passion fruit dressing
Variiedad de lechuga, cítricos, frutos rojos y aderezo de maracuyá



VEGETARIAN
VEGETARIANO



VEGETARIAN
VEGETARIANO



VEGAN
VEGANO



GLUTEN FREE
SIN GLUTEN



NUTS
FRUTOS DE CÁSCARA



SPICY
PICANTE

These items are cooked to order and may be served raw or undercooked. Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness. Please notify our restaurant manager about any health condition or allergy of concern.

El consumo de carne, pollo, pescado, marisco y huevos crudos o poco cocidos puede incrementar el riesgo de intoxicación alimentaria, especialmente bajo ciertas condiciones médicas. Por favor avisa al gerente en turno si alguien de tu grupo es alérgico a algún alimento.

GRILLED | A LA PARRILLA

Chilean salmon | *Salmón chileno*
Roasted rock cornish chicken | *Pollo de leche rostizado*
New York steak | *Corte new york*
Picanha | *Picaña*
Top sirloin | *Solomillo*
Cinnamon roasted pineapple | *Piña asada a la canela*

PICA-BURGUER | HAMBURGUESA DE PICAÑA

Picaña slices with mozzarella cheese, avocado and arugula, rosemary bread, spicy wedges of potatoes, coriander and green chili dressing
Escalopas de picaña con queso mozzarella, aguacate y hojas de rúcula, pan de romero, papas gajo sazonadas, aderezo de cilantro y chile serrano

PORTOBELLO MUSHROOM | PORTOBELLO

With brandy hot toddy, roasted shallots and cherry tomato chutney
Aliñado con vinagreta tibia de brandy, shallots rostizadas y chutney de tomate cherry

GRILLED PINEAPPLE | PIÑA A LA PARRILLA

Pineapple medallion, fried tofu and baby peas with sweet soy sauce
Medallón de piña, tofu frito, guisantes tiernos con salsa de soya dulce

COSTILLAS DE RES

Slowly cooked for 12 hours served with mashed yuca root & hibiscus demi
Cocinada lentamente por 12 horas servido con puré de yuca y demi de jamaica

PESCA DEL DÍA ZARANDEADO

Grilled Catch of the Day Marinated, Served with fresh salad on the side
Pescado a la Brasa Adobado Servido con ensalada fresca de la casa

ARROZ CREMOSO CARRETEIRO




Rice, bacon, sausages, green peas & herb scent oil
Arroz, tocino, embutidos, chícharos y aceite de hierbas




These items are cooked to order and may be served raw or undercooked. Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness. Please notify our restaurant manager about any health condition or allergy of concern.


El consumo de carne, pollo, pescado, marisco y huevos crudos o poco cocidos puede incrementar el riesgo de intoxicación alimentaria, especialmente bajo ciertas condiciones médicas. Por favor avisa al gerente en turno si alguien de tu grupo es alérgico a algún alimento.

SIDE DISHES | GUARNICIONES

Plantain with garlic | *Plátano macho al ajillo*   

Grilled vegetables | *Vegetales a la parrilla* 

Truffle mac & cheese | *Mac & cheese trufado* 

Mashed potatoes and herbs | *Puré de papa y hierbas* 

French fries | *Papas a la francesa*

DESSERTS | POSTRES

BRIGADEIRO

Traditional brazilian chocolate candy with vanilla essence and coconut ice cream
Dulce de chocolate tradicional brasileño con esencia de vainilla y helado de coco

TRES LECHES

Soft siphon cake, vanilla streusel, crispy coconut wafer, 3 milk sauce
and vanilla ice cream with ginger

*Biscocho tierno al sifón, streusel de vainilla, teja de coco, salsa de 3 leches
Y helado de vainilla con jengibre*

GOIABA

Cheese biscuit, creamy guava and crunchy tapioca

Biscuit de queso, cremoso de guayaba y tapioca crujiente

MANGO CAIPIRINHA | CAIPIRINHA DE MANGO

Mango sorbet and lemon & mint infusion

Sorbete de Mango e infusión de limón y menta



VEGETARIAN
VEGETARIANO



VEGETARIAN
VEGETARIANO



VEGAN
VEGANO



GLUTEN FREE
SIN GLUTEN



NUTS
FRUTOS DE CÁSCARA



SPICY
PICANTE

These items are cooked to order and may be served raw or undercooked. Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness. Please notify our restaurant manager about any health condition or allergy of concern.

El consumo de carne, pollo, pescado, marisco y huevos crudos o poco cocidos puede incrementar el riesgo de intoxicación alimentaria, especialmente bajo ciertas condiciones médicas. Por favor avisa al gerente en turno si alguien de tu grupo es alérgico a algún alimento.

KIDS | NIÑOS

Chicken tenders and french fries
Tenders de pollo y papas fritas

Top Sirloin and mashed potatoes
Top Sirloin y puré de papa

Mac & Cheese
Macarrones con queso

Grilled fish and vegetables 🌱
Pescado y verduras a la parrilla


VEGETARIAN
VEGETARIANO


VEGETARIAN
VEGETARIANO


VEGAN
VEGANO


GLUTEN FREE
SIN GLUTEN


NUTS
FRUTOS DE CÁSCARA


SPICY
PICANTE

These items are cooked to order and may be served raw or undercooked. Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness. Please notify our restaurant manager about any health condition or allergy of concern.

El consumo de carne, pollo, pescado, marisco y huevos crudos o poco cocidos puede incrementar el riesgo de intoxicación alimentaria, especialmente bajo ciertas condiciones médicas. Por favor avisa al gerente en turno si alguien de tu grupo es alérgico a algún alimento.