

# LUNCH MENU

## REFRESHING LIBATIONS

### FIZZY BUBBLY 13

Ketel One Grapefruit & Rose Botanical,  
Fresh Florida Grapefruit, Lime,  
Genepy Liqueur, Basil, Seltzer

### HARDCORE GREEN 14

Kale, Celery, Cucumber, Spinach, Citrus  
Tarragon, Green Chartreuse, Choice of  
Mezcal, Tequila, Cachaca

### NON-ALCOHOLIC GEMS

#### MAGIC LEMONADE 7

Fresh Lemon Juice, Butterfly Pea flower

#### ONE IN A MELON 7

Watermelon, Lime, Lavender, Mint, Seltzer

### FRESCA PEPINO 13

Tito's Handmade Vodka, Ginger, Cucumber  
Purée  
Lemon, Mint

### WHITE SANGRIA 13

Belvedere Peach Nectar Vodka, St.  
Germain, Fresh Pineapple, OJ, Sparkling Rose

## APPETIZERS

### EMPANADAS (2) 8

WAYGU GROUND BEEF  
MANGO BBQ SAUCE

### WHITE TRUFFLE "AMERICAN STYLE KOBE" TARTARE 19

CAPERS ∞ RED ONION ∞ GRILLED CROSTINI ∞ CHOPPED EGG

### BBQ WAGYU BEEF RIBS 19

JALAPENO COLE SLAW ∞ RED CURRANT BBQ SAUCE

### TUNA TARTARE 19

GINGER ∞ SOY ∞ AVOCADO SMASH  
MANGO MOLE ∞ CITRUS FOAM

### JUMBO SHRIMP COCKTAIL (2 min) MP

SWEET MISO ∞ MM COCKTAIL SAUCE ∞ SPICY RÉMOULADE

### OYSTERS (6 min) 3.50 each

YUZU TRUFFLE MIGNONETTE ∞ HORSE RADISH ∞ COCKTAIL SAUCE

## SOUP & SALAD

### MM HOUSE SALAD 9

ORGANIC GREENS ∞ PECANS ∞ GOAT CHEESE ∞ RED WINE VINAIGRETTE

### CHOPPED QUINOA 11

ALMONDS ∞ KALE ∞ DICED CUCUMBER ∞ RICOTTA ∞ SPINACH  
PURPLE CABBAGE ∞ ROASTED PEPPERS ∞ CORN ∞ CHERRY TOMATO  
AJI PANCA DIJON DRESSING

### MM DAILY SOUP SPECIAL MP

### MANGO WEDGE SALAD 13

FRESH MANGO ∞ CANDIED BACON ∞ BLEU CHEESE CRUMBLES  
WALNUTS ∞ CHOPPED EGGS

### TOMATO & RICOTTA SALAD 15

RED BEETS ∞ CHERRY TOMATO ∞ BALSAMIC ∞ OLIVE OIL WHIPPED  
RICOTTA ∞ TOASTED HAZELNUTS

### GRILLED KALE CAESAR 11

KALE ∞ ROMAINE ∞ ROASTED PANKO  
SOURDOUGH CROUTONS

### Add On Any Salad:

CHICKEN + \$7 ∞ SCOTTISH SALMON + \$9  
CHURRASCO + \$12 ∞ SLICED AVOCADO + \$3

## SANDWICHES

### OVEN ROASTED FLATBREAD 10

NAAN FLATBREAD ∞ BROCCOLINI ∞ CHERRY TOMATO  
SUNDRIED TOMATO ∞ MUSHROOM ∞ CARAMELIZED ONION  
ROMESCO SAUCE ∞ GOAT CHEESE

### CLASSIC BURGER 15

WAGYU BEEF ∞ VINE RIPENED TOMATO  
RED ONION ∞ BACON ∞ CHEDDAR  
BRIOCHE BUN ∞ GARLIC AIOLI ∞ MARKET FRIES

### HOT PROSCIUTTO PRESS 14

GOUDA CHEESE ∞ WHITE CHEDDAR ∞ MUSTARD ARUGULA  
∞ TRUFFLE VINAIGRETTE  
CHOICE OF MARKET FRIES OR SWEET POTATO CHIPS

### BBQ MEAT LOAF BURGER 12

CRISPY FRIED SHALLOTS  
CHOICE OF MARKET FRIES OR SWEET POTATO CHIPS

### VEGETARIAN PERUVIAN CHOCLO BURGER 12

SPINACH ∞ OLIVE AIOLI ∞ FRESH TOMATO

### WOOD BBQ GRILLED BUFFALO BURGER 17

GREEN CHILI AIOLI ∞ WOOD GRILLED RED ONION BACON  
∞ SWISS CHEESE ∞ JALAPENO COLE SLAW  
CHOICE OF MARKET FRIES OR SWEET POTATO CHIPS

## SIGNATURE STEAKS

### CHURRASCO AND FRITES

4 oz HALF 14 / 8 oz FULL 27

WOOD GRILLED ONION ∞ GARLIC CONFIT

### PETITE PRIME RIBEYE CHAR-GRILLED 28

SWEET POTATO PURÉE ∞ VEGGIE HASH ∞ TOMATO JAM

### FILET MIGNON

6 OUNCE 28 / 12 OUNCE 56

### PRIME NEW YORK

8 OUNCE 29 / 16 OUNCE 58

### MEAT MARKET STEAK

8 OUNCE 24 / 16 OUNCE 48

PRIME PICANHA ∞ HABANERO CHIMICHURRI

### 30 OUNCE WAGYU BEEF

TOMAHAWK RIBEYE 110

AUSTRALIA

## LAND & SEA

### PAN ROASTED SCOTTISH SALMON 17

SAUTEED BABY SPINACH ∞ ROASTED CORN  
MANGO ∞ TOASTED ALMONDS

### SPINACH AND RICOTTA RAVIOLI 14

ROASTED TOMATO SAUCE ∞ PARMESAN FRIED EGGPLANT

### GRILLED ORGANIC CHICKEN BREAST 19

ORGANIC BELL AND EVANS CHICKEN BREAST  
BOURSIN MASHED POTATOES ∞ CARAMELIZED ONION JUS  
WOOD GRILLED LEMON ∞ BABY VEGGIES

### HERB CRUSTED SEABASS 39

WITH TRUFFLE MASH ∞ WILD MUSHROOMS ∞ SWEET CORN TOMATO  
∞ TRUFFLE NAGE ∞ SOY BEANS

## SIDES

BROCCOLINI ∞ ROMESCO ∞ PARMESAN 11

GRILLED ASPARAGUS & HERB BUTTER 12

GRATINÉE OF MAC AND CHEESE 15

WILD MUSHROOMS 12

MASHED POTATOES 9

MARKET FRIES 9

CREAMED SPINACH ∞ BACON ∞ ONION 11

CRISPY BRUSSELS SPROUTS ∞ BACON ∞ ALMOND 10

CREAMED CORN 9