

Ember & Oak

120 Harbor Street, Miami, FL 33139
(305) 555-0142

Lunes a Miércoles 11:30am a 10pm · Jueves 11:30am a 11pm · Viernes 11:30am a medianoche ·
Sábado 10am a medianoche · Domingo 10am a 9pm

Entradas

A mitad de precio en la barra durante el happy hour.

Albóndigas de la Nonna \$14

Res y cerdo, tomate a fuego lento, ricotta batida, pan a la parrilla.

Tacos de Pescado Crujientes \$15

Bacalao rebozado en cerveza, ensalada de repollo, crema de chipotle, limón.

Papas con Trufa \$9

Parmesano, perejil, sal de trufa, alioli de ajo.

Burrata \$16

Uvas asadas, pistacho, balsámico añejo, pan tostado.

Alitas a la Leña \$15

Miel con chile de Calabria o buffalo clásica, queso azul.

César a la Parrilla \$13

Lechuga romana a la parrilla, aderezo de anchoas, migas de pan de masa madre.

Platos fuertes

Todos los platos fuertes se pueden hacer sin gluten.

Pídalo al ordenar.

Salmón Sellado \$27

Piel crujiente, vegetales de temporada, mantequilla dorada con limón.

Costillas Ahumadas en Roble \$31

Medio costillar, glaseado de bourbon, papas fritas, ensalada encurtida.

Bowl Harbor \$18

Garbanzos, aguacate, calabaza asada, hojas verdes, tahini.

Steak Frites \$29

Hanger steak, mantequilla de hierbas, papas fritas, alioli de ajo.

Oak Smash Burger \$17

Dos carnes, queso americano, pepinillos, salsa de la casa.

Pizza y pasta

Pizza del horno de leña. Pasta hecha en casa cada mañana.

Penne alla Vodka \$21

Crema de tomate, chile de Calabria, parmesano.

Margherita \$18

Tomate, fior di latte, albahaca, aceite de oliva.

Shrimp Fra Diavolo \$26

Camarones del Golfo, tomate con chile, ajo, espaguetis.

Pepperoni con Miel Picante \$21

Pepperoni crujiente, mozzarella, miel con chile.

Hongos Silvestres \$20

Fontina, crema de ajo, tomillo, aceite de trufa.

Postres

Hechos por nuestro equipo de repostería cada tarde.

Pastel de Capas de Frambuesa \$11

Bizcocho de vainilla, mermelada de frambuesa, mascarpone batido.

Galleta del Horno de Leña \$10

Mantequilla dorada, sal marina, gelato de vainilla. Para dos.

Affogato \$8

Espresso sobre gelato de vainilla. Agregue amaro por \$5.

Cócteles y vino

Cócteles de la casa a \$6 de lunes a viernes de 4 a 7pm en la barra.

Old Fashioned Ahumado \$15

Bourbon, azúcar demerara, naranja, humo de roble.

Harbor Spritz \$13

Aperol, prosecco, toronja, soda.

Paloma Picante \$13

Tequila, toronja, limón, jalapeño, sal.

Tinto o Blanco de la Casa \$11 / \$40

Copa o botella. Cambia seguido, pregunte a su mesero.

Cerveza Local de Barril

\$8

Cuatro grifos de cervecerías a menos de 30 millas.

Precios según nuestro pedido en línea. Pregunte a su mesero por alergias.