



MENÚ ALMUERZO

APERITIVOS

HUMMUS

Hummus tradicional, tomates cherry asados, aceite de oliva, almendras, garbanzo, pan vegano tostado, brotes de soja. 12

QUESO BRIE FRITO

Fresas maceradas con balsámico, pistacho, pan baguette tostado. 15

CAMARONES PICANTES

Camarones fritos, mayonesa picante, fideos de arroz fritos, cebollín. 15

CEVICHE DE MERO

Limon, patata dulce, chiles, maiz, cebolla roja, cilantro. 13

SOPA DEL DÍA

Preparada fresca diariamente por el chef. 8

ENSALADAS

BAYAS Y QUESO FETA

Lechuga mixta, bayas frescas, almendras, queso feta, chalotas, aderezo balsámico. 18

JULIO CESAR

Lechuga romana, aderezo cesar, queso parmesano, tocineta, crotones de ajo. 17

Extra de Pollo 6
Extra de Camarón 8

SALUDABLES

POKE DE SALMÓN

Salmón, aderezo de miso, semillas de sésamo negras, pepino encurtido, zanahoria, wakame, rábano, cebollín, salsa de anguila 24

POKE DE ATÚN

Atún, aderezo poke, semillas de sésamo negras, zanahoria, pepino encurtido, mango, wakame, rábano, cebollín, salsa picante. 24

Los saludables son servidos con quinua con cúrcuma, arroz o lechuga.

PASTAS

LINGUINI CON POLLO

Pechuga de pollo a la parrilla, champiñones, cebolla, tomate, albahaca, ajo, queso parmesano. 18

Selección de salsa Alfredo, salsa de tomate, o salsa de ajo y aceite.

MACARRONES CON GAMBAS Y PIMIENTO ROJO ASADO

Camarones, chorizo, pimiento rojo asado, queso parmesano, tomates cherry asados, albahaca, migas de pan tostado. 28

Las Pastas son servidas con pan de ajo.

ESPECIALIDADES

HAMBURGUESA VEGANA

Pan vegano, 4oz de carne de hamburguesa vegana, lechuga, cebolla, tomate, alioli de ajo asado. 22

HAMBURGUESA SEA BREEZE

Bollo de pretzel (pan), 8oz de carne de hamburguesa black angus, queso gorgonzola, tomate seco, champiñones salteados, pimiento rojo asado, glaseado de salsa worchestershire, cebolla frita crujiente, arugula. 24

COSTILLAS DE CERDO

Medio rack de costillas de cerdo glaseadas en salsa BBQ, Maíz dulce, Frijoles negros. 25

BURRITO DE ATÚN PICANTE

Tortilla de harina de espinaca, Atún dorado picante, Pico de gallo, Pepino, Mayonesa picante, Cuñas de papa. 18

ENTRADAS

PECHUGA DE POLLO

Pechuga de pollo a la parrilla, Champiñones salteados, Salsa de maní. 20

MAHI MAHI A LA PARRILLA

Mahi Mahi a la parrilla (6oz), frijoles negros, plátano frito, pepino encurtido, salsa creole. 26

CHURRASCO

Filete de falda a la parrilla, frijoles negros, cebollín, chimichurri de cilantro. 28

Los platos principales son servidas con arroz Jazmín o vegetales del día.

POSTRES



CHEESECAKE DE FRESA ESTILO NUEVA YORK 10

BROWNIE A LA MODA

Brownie con nueces, servido con gelato de vainilla. 12

GELATO

Sabores variados. 8

 Vegano  Sin Gluten  Vegetariano  Picante

Todos los precios están en dólares americanos y son sujetos a un 15% de cargos por servicios. Impuestos incluidos.

• Los precios expuestos pueden cambiar sin notificación previa.

• Informar de preferencia en dietas o alergias que debemos tomar en cuenta para la preparación de los alimentos.

• *Consumir carnes, pollo, pescados, mariscos y huevos crudos puede aumentar el riesgo a intoxicación por la comida, especialmente si sufre de ciertas condiciones médicas.