

CAFETERÍA & BEBIDAS

COFFEE & BEVERAGE | CAFETERIA E BEBIDAS

Té Tea Chá.	USD 6
Café espresso Espresso coffee Café espresso.	USD 7
Espresso doble Double espresso Espresso duplo.	USD 8
Cortado Coffee with milk Cortado.	USD 7
Latte Latte Latte.	USD 7
Macchiato Macchiato Macchiato.	USD 7
Cappuccino Cappuccino Cappuccino.	USD 8
Café mocha Mocha coffee Café mocha.	USD 9
Café irlandés Irish coffee Café irlandês.	USD 10
Submarino Submarine Submarino.	USD 9
Adicional leche vegetal Plant-based milk add-on Adicional de leite vegetal.	USD 2
Agua mineral Mineral water Água mineral.	USD 6
Refrescos Soft drinks Refrigerantes.	USD 7
Ice tea (Limón, menta, infusión de té negro) Iced tea (Lemon, mint, black tea infusion) Chá gelado (Limão, hortelã e infusão de chá preto).	USD 9
Jugo exprimido de naranja Fresh Orange juice Suco de laranja espremido.	USD 11
Pomelada Grapefruit lemonade Limonada de grapefruit.	USD 11
Limonada Lemonade Limonada.	USD 9
Limonada de menta y jengibre Mint & ginger lemonade Limonada de hortelã e gengibre.	USD 9
Limonada de ananá y menta Pineapple & mint lemonade Limonada de abacaxi e hortelã.	USD 12
Licuado de frutas de estación Seasonal fruit smoothie Vitamina/smoothie de frutas da estação.	USD 14
Virgin sunset (Maracuyá, naranja, jengibre y frutos rojos) Virgin sunset (Passion fruit, orange, ginger, and berries) Virgin sunset (Maracujá, laranja, gengibre e frutos vermelhos).	USD 14

LIGHTHOUSE

RESTAURANT & TERRACE

Alfajorcitos de maicena Cornstarch alfajorcitos Alfajorcitos de maizena.	USD 6
Palmeritas con coco Coconut palmeritas Palmeritas com coco.	USD 4
Alfajorcitos de chocolate Chocolate alfajorcitos Alfajorcitos de chocolate.	USD 6
Cookies con chips de chocolate Chocolate chip cookies Cookies com gotas de chocolate.	USD 4
Mini polvorones Mini polvorones Mini polvorones.	USD 4
Bombones sin azúcar Sugar-free chocolates Bombons sem açúcar.	USD 8
Cocada Cocada (coconut sweet) Cocada.	USD 4

DESAYUNOS Y MERIENDAS

BREAKFASTS AND AFTERNOON SNACKS

CAFÉS DA MANHÃ E LANCHES DA TARDE

Medialuna o croissant Croissant Croissant.	USD 6
Medialuna o croissant con jamón y queso Croissant with ham & cheese Croissant com presunto e queijo.	USD 8
Medialuna a la plancha con queso crema y mermelada Griddled croissant with cream cheese & jam Croissant na chapa com cream cheese e geleia.	USD 10
Tostadas en pan de masa madre con queso crema y mermelada Sourdough toast with cream cheese & jam Torradas de pão de fermentação natural com cream cheese e geleia.	USD 10
Tostado clásico Classic grilled ham & cheese sandwich Misto quente clássico.	USD 8
Huevos benedictinos en pan de brioche con espinaca y jamón de campo Eggs Benedict on brioche with spinach & country ham Ovos Benedict no brioche com espinafre e presunto artesanal.	USD 13
Avocado toast, tostón de palta, huevo poche con tomates Avocado toast with poached egg & tomatoes Avocado toast com ovo poché e tomates.	USD 13

LIGHTHOUSE

RESTAURANT & TERRACE

Huevos revueltos con queso/panceta y tostadas de masa madre | [Scrambled eggs with cheese/bacon & sourdough toast](#) | Ovos mexidos com queijo/bacon e torradas de massa madre. USD 13

Trifle de yogurt, granola y frutas | [Yogurt, granola & fruit trifle](#) | Trifle de iogurte, granola e frutas. USD 9

Torta del día | [Cake of the day](#) | Bolo do dia. USD 13

Té para dos (sólo de 4 pm a 7 pm)

Croque-monsieur, trifle de yogurt, granola y compota de frutas de estación, cake cítricos, medialunas, torta Ramón Navarro, macaron, croissant relleno de crema de almendras, scones de queso azul, brioche de jamón crudo y rúcula.

Tea for two (only from 4 pm to 7 pm)

Croque-monsieur, yogurt trifle with granola and seasonal fruit compote, citrus cake, croissants, Ramón Navarro cake, macaron, almond-cream filled croissant, blue-cheese scones, cured ham & arugula brioche.

Chá para dois (somente das 4pm às 7 pm)

Croque-monsieur, trifle de iogurte com granola e compota de frutas da estação, bolo cítrico, croissants, bolo Ramón Navarro, macaron, croissant recheado com creme de amêndoas, scones de queijo azul, brioche com presunto cru e rúcula. USD 60

CERVEZAS | [BEERS](#) | CERVEJAS

Cerveza Paulaner Hefe – Weissbier. USD 16

Cerveza Bizarra Artesanal Amber Ale o Blonde 500cc. USD 15

Heineken – Corona. USD 9

Cerveza Estrella Damm. USD 9

Cerveza Estrella Galicia sin alcohol. USD 9

Cerveza nacional. USD 8

VINOS POR COPA
WINE BY THE GLASS
VINHO EM TAÇA

Vino blanco de la casa House white wine Vinho branco da casa.	USD 11
Vino tinto de la casa House red wine Vinho tinto da casa.	USD 11
Espumante Sparkling wine Espumantes.	USD 11

Prohibida la venta de alcohol a menores de 18 años. Beber con moderación | [Sale of alcohol to persons under 18 is prohibited.](#)
[Drink in moderation](#) | É proibida a venda de bebidas alcoólicas a menores de 18 anos. Beba com moderação

ENTRADAS DE AUTOR | [SIGNATURE STARTERS](#) |
ENTRADAS AUTORAIS

Pulpo español en dos cocciones con mousse de palta y tomate 🍷 Spanish octopus cooked two ways with avocado mousse and tomato Polvo espanhol em duas cocções com mousse de abacate e tomate.	USD 26
Langostinos al ajillo 🍷 Garlic prawns Camarões ao alho	USD 29
Tiradito de pesca del día con leche de tigre y maíz crocante 🍷 Catch of the day tiradito with tiger's milk and crispy corn Tiradito de peixe do dia com leite de tigre e milho crocante.	USD 23
Burrata con duraznos y pesto de tomates secos 🍷🌿 Burrata with peaches and sun-dried tomato pesto Burrata com pêssegos e pesto de tomate seco.	USD 22
Mollejas crocantes con salsa vitel, rúcula y queso 🍷 Crispy sweetbreads with vitel sauce, arugula and cheese Molejas crocantes com molho vitel, rúcula e queijo.	USD 28

ENSALADAS | SALADS | SALADAS

BRAVA 🍷

Salmón ahumado, mix de verdes, semillas de girasol, palta y Cherry |
Smoked salmon, mixed greens, sunflower seeds, avocado and cherry
tomatoes | Salmão defumado, mix de verdes, sementes de girassol,
abacate e tomate cereja.

USD 27

NUEVA CAPRESE 🍷🌱

Cherry, mozzarella, rúcula y pesto | Cherry tomatoes, mozzarella,
arugula and pesto | Tomate cereja, muçarela, rúcula e pesto.

USD 24

ENSALADA DA PRAIA 🍷🌱

Quinoa, mango, menta y maracujá | Quinoa, mango, mint and passion
fruit | Quinoa, manga, hortelã e maracujá.

USD 20

PRINCIPALES DE AUTOR | SIGNATURE MAIN COURSES | PRATOS PRINCIPAIS AUTORAIS

Pesca del día con chauchas y salsa verde 🍷 | Catch of the day with green
beans and green sauce | Peixe do dia com vagem e molho verde.

USD 32

Lomo con salsa Bearnaise de pimienta verde y puré trufado 🍷 | Beef
tenderloin with green pepper béarnaise sauce and truffled mashed
potatoes | Filé com molho béarnaise de pimenta verde e purê trufado.

USD 32

Pollo pastoril grillado con verdes 🍷 | Grilled free-range chicken with
mixed greens | Frango caipira grelhado com mix de verdes.

USD 30

Moqueca de salmón y arroz urumati 🍷 | Salmon moqueca with urumati
rice | Moqueca de salmão com arroz urumati.

USD 39

SOLOS | GRILLED CUTS | CORTES GRELHADOS

Ojo de bife ANGUS de 300 g con chimichurri asiático 🍴 300 g ANGUS ribeye steak with Asian chimichurri Bife ancho ANGUS 300 g com chimichurri asiático.	USD 42
Milanese de lomo napolitana Neapolitan-style beef schnitzel Milanese de filé à napolitana.	USD 38
Rack de cordero con gremolata 🍴 Lamb rack with gremolata Carré de cordeiro com gremolata.	USD 46

GUARNICIONES | SIDE DISHES | ACOMPANHAMENTOS
Papas Fritas | French fries | Batatas fritas.
Hongos asados a la leña | Wood-fired roasted mushrooms | Cogumelos assados na lenha.
Mix de verdes | Mixed greens | Mix de folhas verdes.
Mousseline de boniatos | Sweet potato mousseline | Mousseline de batata-doce.

PASTAS Y RISOTTO | PASTA AND RISOTTO | MASSAS E RISOTOS

Noquis dorados con pesto y Cherry 🍷 Golden gnocchi with pesto and cherry tomatoes Nhoque dourado com pesto e tomate cereja.	USD 26
Pappardelle con albóndigas y queso Jersey Pappardelle with meatballs and Jersey cheese Pappardelle com almôndegas e queijo Jersey.	USD 25
Risotto de hongos con aceite trufado suave 🍷🍷 Mushroom risotto with light truffle oil Risoto de cogumelos com azeite trufado suave.	USD 28

POSTRES | DESSERTS | SOBREMESAS

Volcán de dulce de leche acompañado con helado Dulce de leche lava cake served with ice cream Vulcão de doce de leite acompanhado de sorvete.	USD 10
Tiramisú. Crema mascarpone y quenelle de café Tiramisu with mascarpone cream and coffee quenelle Tiramisu com creme de mascarpone e quenelle de café.	USD 12

LIGHTHOUSE

RESTAURANT & TERRACE

Flan de dulce de leche, crema inglesa de vainilla y quenelle de mousse de chocolate Flan de doce de leite com creme inglês de baunilha e quenelle de mousse de chocolate Pudim de baunilha com creme e doce de leite.	USD 12
Esfera de chocolate. Mousse de chocolate y pistachos Chocolate sphere with chocolate mousse and pistachios Esfera de chocolate com mousse de chocolate e pistaches.	USD 13
Helados artesanales. Consultar sabores Artisanal ice creams. Ask for flavors Sorvetes artesanais. Consulte sabores.	USD 12
Cremoso al 70%. Variedad de texturas de chocolate 70% chocolate cream with assorted chocolate textures Cremoso 70% com variedade de texturas de chocolate.	USD 13
Crujiente de manzana. Sablé, crema de nuez pecan y manzanas Apple crisp with sablé, pecan nut cream and apples Crocante de maçã com sablé, creme de noz-pecã e maçãs.	USD 11
Cake de frambuesa. Mousse de frambuesa, limón y fruta fresca Raspberry cake. Raspberry, lemon and fresh fruit mousse Bolo de framboesa. Mousse de framboesa, limão e frutas frescas.	USD 12
Volcan de chocolate. Acompañado por compota de frutos rojos, gel de maracujá, crumble de chocolate y helado Chocolate lava cake. Accompanied by red fruit jam, passion fruit gel, chocolate crumble and ice cream Vulcão de chocolate. Acompanhado de geleia de frutas vermelhas, gel de maracujá, crumble de chocolate e sorvete.	USD 13

TAPEO ESTEÑO | ESTEÑO TAPAS | TAPEO ESTEÑO

PLATTITOS | SMALL PLATES | PRATINHOS

Empanadas (lomo cortado a cuchillo u hongos) Empanadas (hand-cut beef or mushrooms) Empanadas (carne cortada na faca ou cogumelos).	USD 16
Rabas con salsa tártara Fried calamari with tartar sauce Lulas fritas com molho tártaro.	USD 17
Croquetas de alga con alioli Seaweed croquettes with aioli Croquetes de alga com alioli.	USD 7
Miniaturas de pescado con mayo de sriracha Mini fish bites with sriracha mayo Miniaturas de peixe com maionese de sriracha.	USD 19
Sopa del día Soup of the day Sopa do dia.	USD 15

HAMBURGUESAS | **BURGERS** | HAMBÚRGUERES

NEW YORK

Carne de asado smash con Provolone, panceta, pepinillos, alioli y cebolla caramelizada | **Smash beef, Provolone, bacon, pickles, aioli and caramelized onion** | Carne smash, Provolone, bacon, pickles, aioli e cebola caramelizada.

USD 25

CLÁSICA

Lechuga, tomate, huevo a la plancha, carne de asado smash, Provolone y alioli | **Lettuce, tomato, fried egg, smash beef, Provolone and aioli** | Alface, tomate, ovo na chapa, carne smash, Provolone e aioli.

USD 25

VEGETARIANA

Medallón de tempeh, Provolone, pepinillos, lechuga, tomate y alioli | **Tempeh patty, Provolone, pickles, lettuce, tomato and aioli** | Hambúrguer de tempeh, Provolone, pickles, alface, tomate e aioli.

USD 20

SÁNDWICH | **SANDWICHES** | SANDUÍCHES

TOSTADO CLÁSICO. Jamón y queso en pan de molde | **Classic grilled ham and cheese sandwich** | Tostado clásico de presunto e queijo no pão de forma.

USD 18

BAGUETTE DE JAMÓN CRUDO, stracciatella y aceite de oliva | **Baguette with prosciutto, stracciatella and olive oil** | Baguete de presunto cru, stracciatella e azeite de oliva.

USD 30

CHIVITO. Lomo, panceta, lechuga, tomate, jamón, muzza y huevo | **Chivito sandwich with beef tenderloin, bacon, lettuce, tomato, ham, mozzarella and egg** | Sanduiche chivito com filé, bacon, alface, tomate, presunto, muçarela e ovo.

USD 35

PIZZAS | **PIZZAS** | PIZZAS

MARGARITA. Mozzarella, tomate fresco y albahaca 🌿 | **Mozzarella, fresh tomato and basil** | Muçarela, tomate fresco e manjeriço.

USD 20

PROSCIUTTO. Jamón crudo, mozzarella, rúcula y parmesano | **Prosciutto pizza with cured ham, mozzarella, arugula and parmesan** | Pizza de presunto cru com muçarela, rúcula e parmesão.

USD 27

PEPPERONI. Salsa de tomate, mozzarella y pepperoni | **Pepperoni pizza with tomato sauce and mozzarella** | Pizza de pepperoni com molho de tomate e muçarela.

USD 22