

CENA

TODAS NUESTRAS CREACIONES SON HECHAS EN LA CASA USANDO LOS INGREDIENTES MÁS FRESCOS

APERITIVOS

SOPA DE CALABAZA

CALAMARES CRUJIENTES

Mayonesa de yuzu, salsa pomodoro.

POKE DE ATÚN

Salsa oriental, mayonesa de yuzu, crujiente con sésamo.

ENSALADA DE CAMARÓN

Vinagreta cítrica, togarashi, crujientes de malanga.

BOCADOS DE MERO

Cebollas en escabeche, salsa tártara.

EMPANADA DE BACALAO

Masa de maíz rellena de bacalao, alioli casero.

TACOS DE POLLO

Maíz rostizado, ensalada de jícama, manzana, zanahoria y piña, salsa chipotle.

ALITAS DE POLLO

Tallos de apio en escabeche, salsa de tamarindo-bbq o queso azul.

ENSALADAS

VERDE

Lechuga americana, tomate, cebolla lila, zanahoria, pepino, fresas, aderezo cítrico.

CESAR

Lechuga romana crujiente, anchoas, queso parmesano, crutones, aderezo cesar.

CAPRESE

Tomate, queso mozzarella fresco, rúcula, cebolla lila, pesto, reducción balsámica.

ESPINACA

Espinaca fresca, queso azul, tocino, nueces, arándanos secos, aderezo de miel y mostaza.

GRANOS EN ESCABECHE

Rúcula, judías verdes tomate, rábano, aguacate, rebanada, escabeche casero.

VEGANO / VEGETARIANO

TOFU EMPANADO

Salsa pomodoro, queso, arroz al cilantro, verduras salteadas.

BATATA ASADA

Relleno de ensalada de frijoles en escabeche y tomates cherry.

MOFONGO

Plátano verde, guiso de vegetales de temporada.

*Antes de realizar su orden, favor informarle a su mesero de cualquier alergia alimentaria que pueda tener.
Los elementos del menú están sujetos a cambios sin previo aviso. El precio no incluye impuestos ni propinas.*

DISPONIBLE DIARIAMENTE • 6:00 PM – 9:30 PM

PLATOS PRINCIPALES

POLLO A LA FRANCESA

Pechuga al horno, salsa marsala, puré de viandas, vegetales al vapor.

CHURRASCO

Arroz mamposteo, vegetales al vapor.

FILETE NUEVA YORK

Salsa de hierbas frescas, berenjena asada, queso azul.

CORTE DEL CHEF

Compuesto de ajo y mantequilla, papa Yukón, vegetales al vapor.

LOMO DE CERDO ASADO

Reducción de vinagre de vino balsámico, arroz de plátano dulce.

MOFONGO DE MERO

Yuca y plátano relleno de mero fresco, salsa cremosa ligera de limón y ajo.

CHILLO ENTERO

Vegetales al vapor y un acompañante de su elección.

LANGOSTA CARIBEÑA

Yuca salteada, vegetales al vapor.

CAMARONES A LA PARRILLA

Chutney de piña y canela, puré de raíz de taro, ensalada de zanahoria, manzana verde y jícama.

PASTA PENNE

Salsa ligera de tomate, cebolla, ajo, cebollín y vino blanco, queso parmesano, hojas de albahaca fresca.
Agregar: (1) Pollo \$6 o (3) Camarones \$8

VIEIRAS

Crema de vino y mantequilla, batata rostizada, col de Bruselas.

FILETE DE SALMÓN

Salsa de alcaparras, arroz con cilantro, vegetales salteados.

ACOMPAÑANTES

- Arroz Mamposteo
- Vegetales al Vapor
- Arroz y Habichuelas
- Mofongo
- Papas Fritas
- Plátanos Maduros
- Batatas Fritas

POSTRES

BROWNIE A LA MODE

Brownie de triple chocolate, helado de vainilla, salsa de chocolate.

CRÈME BRÛLÉE

Natilla de vainilla, azúcar caramelizada, naranja confitada.

PIÑA COLADA

Panna cotta de piña y coco.

PASTEL DE ÓPERA

Bizcocho con capas de frambuesa, pistacho, crema de mantequilla y bayas frescas.

TARTA DE LIMA

Merengue suizo y compota de fresas.

TARTA DE QUESO

Galleta mixta de frutos secos, salsa de caramelo.

HELADOS DE LA CASA

Dos bolas del saber de su elección, crocante de maní y caramelo.

SORBETOS DE LA CASA

Dos bolas del saber de su elección, bayas frescas.

El consumo de alimentos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos, especialmente si tiene ciertas afecciones médicas.