

Aperitivos | Appetizers

Sopa del mes. 8
Soup of the month.

Tartar de atún con glaseado oriental, un crocante de arroz, pepino, aguacate, mayonesa de limón chino, cebollín y semillas de ajonjolí. 18

Tuna tartare with oriental glaze, crispy rice, fresh pickle, avocado, Chinese lemon mayonnaise, chives and sesame seeds.

Pastelillo de maíz relleno de bacalao con mayonesa de ajo rostizado y paprika. 14
Corn turnover stuffed with cod served with roasted garlic mayonnaise and paprika.

Vieras salteadas en salsa de tocineta ahumada, con coliflor curtido y boronía de tocineta tostada, acompañado por un patacón de plátano. 19

Sautéed scallops in a smoked bacon sauce, with cured cauliflower and toasted bacon 'boronía', accompanied by a plantain 'patacón'.

Queso brie horneado con miel, hierbas y arándanos secos, acompañado por tostadas de pan francés. 17
Baked brie cheese with honey, herbs and dried cranberries, served with toasted French bread.

Ceviche de chillo con pure de batata y un crocante de plátano. 19
Red snapper ceviche with sweet potato puree and fried plantain chip.

- ✓ Tacos de lechuga bibb, rellenas de ensalada de granos condimentados con miel y chile, tiritas de tortilla, aguacate y tomate fresco. 16
Bibb lettuce tacos filled with a grains salad seasoned with honey and chili, tortilla strips, avocado and fresh tomato.

Ensaladas | Salads

Pulpo español condimentado con pimientos, cebolla morada, cilantro, aceite de oliva y vinagre de vino tinto, con hojas mixtas, aguacate y tomate, Cherry, acompañado por tostones de pana. 19

Spanish octopus seasoned with peppers, red onion, cilantro, olive oil and red wine vinegar, served with mixed leaves, avocado, cherry tomato, and fried breadfruit.

César con lechuga romana, crutones, queso parmesano, anchoas y aderezo César. 16
Caesar with romaine lettuce, croutons, parmesan cheese, anchovies and Caesar dressing.

- ✓ Espinaca con queso azul, arándanos secos, manzana, tocineta, nueces y aderezo de miel y mostaza. 16
Spinach with blue cheese, dried cranberries, apple, bacon, walnuts and honey mustard dressing.

- ✓ Hojas mixtas con aguacate, tomates cherry, papaya, naranja, pepino y vinagreta de limón, jengibre y mango. 16
Mixed leaves with avocado, cherry tomatoes, papaya, orange slices and cucumber, dressed in a lemon, ginger and mango vinaigrette.

- ✓ Arrúgala con garbanzos, piñonates tostados, uvas, frambuesa, dátiles, queso feta y vinagreta de miel y balsámico blanco. 16
Arugula with chickpeas, toasted pine nuts, grapes, raspberries, dates, and feta cheese, dressed in a honey and white balsamic vinaigrette.

Platos Principales | Entrees

Churrasco a la parrilla con chimichurri, acompañado por arroz mamposteo y vegetales de temporada. MP
Grilled skirt steak with chimichurri, served with 'arroz mamposteo' and seasonal vegetables.

Mofongo de yuca y plátano, relleno de mero, con salsa cremosa de ajo y limón. 28
Cassava and plantain 'mofongo', stuffed with grouper in a creamy garlic and lemon sauce.

Camarones salteados en vino blanco y mantequilla, acompañado por arroz de cilantro y zanahoria salteada. 28
Shrimp sautéed in white wine and butter, served with cilantro rice and sautéed carrot.

Langosta fresca fuera de su concha, con mantequilla clarificada, acompañado por majado de malanga y papa y vegetales de temporada. MP
Fresh lobster, out of the shell, with clarified butter, served with taro root and potato mash, and sautéed vegetables.

Chillo frito entero, sazonado con sal y pimienta rosada, acompañado por salsa de ajo y alcaparras, tostones y vegetales salteados. MP
Red snapper, deep fried whole, seasoned with salt and pink pepper, served with a garlic and caper sauce, fried plantains, and sautéed vegetables.

Pechuga de pollo a la plancha, corte francés, con salsa de queso manchego, acompañado por medallones de papas horneadas a la mantequilla marrón. 21
French cut chicken breast, grilled, with Manchego cheese sauce, served with potato medallions baked in brown butter.

Filete de salmón en salsa cremosa de ralladura de limón y romero, acompañado por batata mameya asada. 32
Salmon fillet in a creamy lemon zest and rosemary sauce, served with roasted sweet potato.

Ribeye a la parrilla en salsa de setas y vino tinto, acompañado por batones fritos de pana, y vegetales de temporada. 40
Grilled ribeye in a mushroom and red wine sauce, served with breadfruit fries, and seasonal vegetables.

Solomillo de cerdo relleno de plátano maduro y envuelto en tocineta, con salsa de tamarindo y comino, acompañado por arroz mamposteo de gandules verdes. 29
Pork tenderloin stuffed with ripe plantain and wrapped in bacon, with tamarind-cumin sauce, and green pigeon peas 'mamposteo' rice.

Pasta fusilli en salsa cremosa de pesto con tomate seco, cebolla morada, albahaca y espinaca fresca, acompañado por pan tostado. 22
Fusilli pasta in creamy pesto sauce with sundried tomato, red onion, basil and fresh spinach, served with toasted bread.
Add chicken or shrimp. 6 | 12

Porterhouse a la parrilla con salsa de res y pimienta verde, acompañado por espárragos, papas y setas salteadas en salsa de queso manchego. 72
Grilled porterhouse with beef and green pepper sauce, served with asparagus, potatoes and mushrooms sautéed in a manchego cheese sauce.

Postres | Desserts \$12

Crème brûlée

Cheesecake de chocolate blanco
White chocolate cheesecake

Brownie a la Mode

✓ Sorbetes de la casa
Homemade Sorbets

Pastel de lima y mango
Key lime mango pie

Pastel de fresas
Strawberry Shortcake

Helados de la casa
Homemade Ice Cream

El consumo de alimentos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos, especialmente si tiene ciertas afecciones médicas.
Consuming raw or undercooked foods may increase your risk of food-borne illness, especially if you have certain medical conditions.