

APERITIVOS:

Cóctel de Camarones: 6 Camarones Jumbo con salsa cóctel Caribeña	400
Camarones de Coco: 6 Camarones Jumbo cubierto de hojuelas de coco y ligeramente fritos	400
Carpaccio de Ternera: Con rúcula, parmesano rallado y alcaparras, servido con tostada de ajo	400
Escargot: cubierto en mantequilla de ajo	400
Ceviche del Día: Atún, Mahi Mahi, Swai Caribeño (pregunta al camarero por la captura fresca de hoy!)	350
Concha Local: servida en salsa crema de ajo con aromáticos	350
Pulpo Local: servido a la parrilla con aceite de oliva, limón y orégano	350
Alitas de Pollo: Buffalo, Teriyaki o BBQ con vegetales y salsa de queso Bleu,	350
Satay de Pollo: con salsa de maní picante	350
Dedos de Pollo: servido con papas y salsa	350
Dedos de Pescado: servido con papas y salsa tártara	350
Pastel de Cangrejos Caribeños: hecho con cangrejo local fresco, servido sobre verduras con Sriracha Remoulade picante	350
Calamar: servido en una salsa de inmersión, frito o la parrilla	350
Nachos Cargados: Elija ternera o pollo	350
Guacamole casero con Tortilla frita servido con aguacate de temporada	250

ENSALADAS:

Ensalada Verde Mixta:	200
Ensalada balsámica de aguacate y tomates:	200
Ensalada Capressa: con tomates frescos, mozzarella y albahaca	300
Ensalada de Cangrejo: Cangrejo local en vinagreta sobre verduras mixtas	350
Ensalada del Chef: con verduras mixtas, jamón, tomates, queso y huevos	350
Ensalada Fiesta: con lechuga, rúcula, aguacate, tomates, nueces, arándanos y queso bleu desmenuzado	350
Ensalada Cesar: con aderezo Cesar casero hecho por el Chef con tocino y anchoas	350
Añada: Pollo 100 / Filete 150 / Atún sellado 200 / Camarones 200	

SOPAS:

Sopa de Langosta:	350
Sopa Cremosa de Ahuyama:	250
Sopa de Vegetales:	250
Sopa de Pollo:	250

Impuestos incluidos y se aceptan las principales tarjetas de crédito

MARISCOS: (Pregunta al camarero por la captura fresca del día)

Filete de Atún: Captura local, servido con semillas de sésamo y salsa de Wasabi o salsa Teriyaki hecha en casa	750
Filete Mahi Mahi: Captura local, servido a la Parrilla, al Meuniere o al Limón	750
Swai Caribeño: Captura local, servido a la Parrilla, al Coco o frito en masa de cerveza o corteza Panko ligera	750
Camarones Jumbo: servido a la plancha o con mantequilla de ajo	800
Camarones fritos: con corteza Panko ligera, corteza Coco o estilo Tempura	800
Camarones al Pastis: preparado con Licor Pastis, ajo, perejil y mantequilla	850
Langosta Bebe Caribeña: Captura local, servida a la plancha o con mantequilla de ajo (1- 1 ¼ libra)	800
Langosta Caribeña: Captura local, servida a la plancha o con mantequilla de ajo (1 – 1 ¼ libra)	850
Langosta Caribeña a la Víctor: Especialidad del Chef Víctor, preparada en una fantástica salsa de Champaña	900
Langosta Caribeña Termidor: Versión del Chef Víctor de una Isla Clásica	900
Parrilla de Mariscos Mixtos: con langosta bebe caribeña, camarones, pescado local, calamares y mejillones	850
Pastel de Cangrejo Caribeño: hecho con cangrejo local, servido con Sriracha Remoulade	700

CARNES:

Filete Angus Importado de EU: el real corte del churrasco, servido con salsa Chimichurri	850
Filete de Ternera de ternera: servido con su elección, salsa de Hongos, salsa de Pimienta o Mantequilla de Ajo	800
Lomo de cerdo asado: servido con una salsa de Hierbas de Romero	700
Chuleta de cerdo: servida a la parrilla o con salsa de Barbacoa hecha en casa	700
Costillas de cerdo a la parrilla: servidas ahogadas o en seco, al lado salsa de Barbacoa hecha en casa	700
Pechuga de pollo a la parrilla: elija a la plancha o picante	700
Pollo Cordon Bleu: pechuga de pollo rellena de jamón y queso, ligeramente frita	700
Pollo Parmesano: pechuga de pollo ligeramente frita, cubierta en salsa de queso o Pomodoro	700

Todos los platos principales son servidos con dos elecciones:

Vegetales mixtos, Bok Choi, Zanahorias Salteadas, Ensalada Verde, Espagueti, Arroz Blanco, Plátanos Fritos, Papas Fritas, Salteadas o Suiza

PASTA: Elija: Spaghetti, Fettuccini, Linguini, Farfalle o Penne

Pesto:	500
Pomodoro:	500
Primavera:	500
Bolognesa:	550
Carbonara:	550

Añada: Pollo a la Parrilla 100 / Filete a la Parrilla 150 / Camarones a la Parrilla 200 / Langosta Bebe a la Parrilla 400

Impuestos incluidos y se aceptan las principales tarjetas de crédito

POSTRES:

Brownie a la moda de chocolate triple hecho en casa	250
Tarta de queso hecha en casa cubierta de Chinola	250
Mousse de Chocolate hecho en casa	250
Flan de Coco hecho en casa	250
Helado Sundae con Guineo	250
Plato de Frutas Frescas	250

BEBIDAS DE CAFE: Servida Caliente, con Hielo o Congelado

Café Americano	75
Espresso	75
Cortadito	75
Capuccino	100
Café Con Leche	100
Café Bombón	125
Mocaccino	125

BEBIDAS DE CAFE: Con Alcohol

Café Irlandés	250
Café Calypso	250
Café & Bailey's	250
Martini Espresso	250

Aperitivos / Digestivos

Mamajuana	100
Pastis Ricards	200
Sambuca Romana	250
Bailey's Irish Cream	250
Frangelico	250
Kahlua	225
Remy Martin	400
Aperol Spritz	250
Campari y Soda	250

Impuestos incluidos y se aceptan las principales tarjetas de crédito