

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 Filete de Res: Con rúcula, parmesano rallado y alcaparras, servido con tostada de ajo	400
6 Camarones al Pastis: camarones en salsa de ajo picante al pastis	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
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
Sopa de cebolla gratinada:	300

Impuestos incluidos y se aceptan las principales tarjetas de crédito