

Menú

Desayuno

Omelete Energético 8.95

Huevo relleno con tomate, pimentón, queso cheddar, cebolla caramelizada acompañado con tostada y queso crema

Huevo al gusto 4.50

2 Huevos fritos o revueltos acompañados de tostadas de la casa

Avocado Toast 7.95

Tostadas de aguacate con huevo frito

Bagel de salmón ahumado 8.95

Bagel tostado y esponjoso relleno de queso crema, salmón ahumado, tomate y cebolla morada acompañado de alcaparras

Yogurt griego con granola y frutas..... 7.95

Esquicito yogurt con grutas frescas, fresas, blueberries, guineo y uvas



Platos Fuertes

Sopa de Tomate 7.95

Sopa cremosa de tomate con un toque de albahaca y especias

Salmón Estilo Oriental 14

Filete de salmón fresco sellado a la perfección, sobre arroz de jazmín y brócoli al vapor, bañado en una delicada salsa de soja con un toque de jengibre

Rasta Pasta de Camarones 17

Camarones y langostinos salteados en salsa cremosa de curry con leche de coco, pasta al dente y vegetales frescos, con un toque picante el estilo tropical

Ensalada Cobb 10 con pollo .. + 2

Ensalada americana con tocino, huevo, lechuga, aguacate, queso azul, zanahoria, cebolla y aderezado con salsa ranch o vinagreta

Sándwich de Pulled Pork 10.5

Cerdo desmenuzado a cocción lenta, cebolla encurtida, salsa de la casa; servido en pan brioche y acompañado de papas fritas o ensalada

Bebidas Frías

Limonada	2.5
Limonada de fresa	3.5
Jugo/Batido de piña	3.5
Jugo/Batido de mango	3.5
Agua de pipa	2.5
Mimosa	5
Sodas	1.5
Agua embotellada	1.5



Bebidas Calientes

Expresso	2.5
Café Americano	3.5
Chocolate Caliente	2.5
Capuchino	3.5
Té	2.5



Ceviches 10 oz.



Tropical 9

Ceviche de pescado, maíz, pico de gallo con salsa de la cas

Americano 9

Ceviche de pescado con uvas, manzana y salsa de la casa

Veraniego 10

Ceviche de camarón, maíz, pico de gallo con salsa de la casa

Oceánico 11

Ceviche de pulpo, maíz y pico de gallo.

Coctél de Camarón 11

Camarones en salsa rosada y brandy



Menu

Main Courses

Tomato Soup 7.95
 Creamy tomato soup with a hint of basil and spices

Oriental Style Salmon 14
 Fresh salmon fillet seared to perfection, served over jasmine rice and steamed broccoli, topped with a delicate soy sauce with a hint of ginger

Shrimp Rasta Pasta 17
 Shrimp and prawns sautéed in creamy coconut curry sauce with al dente pasta and fresh vegetables, with a spicy tropical touch

Pulled Pork Sandwich 10.5
 Slow-cooked pulled pork, pickled onions, house sauce; served on brioche bun with fries

Cobb Salad 10.5
with chicken + 2
 American-style salad with bacon, egg, lettuce, avocado, blue cheese, carrot, onion, and dressed with ranch or vinaigrette.

Cold Beverages

Lemonade 2.5
Strawberry Lemonade 3.5
Pineapple Juice/Smoothie 3.5
Mango Juice/Smoothie 3.5
Coconut Water 2.5
Mimosa 5
Sodas 1.5
Bottled Water 1.5

Hot Beverages

Espresso 2.5
American 3.5
Hot Chocolate 2.5
Cappuccino 3.5
Tea 2.5

Ceviches 10 oz.

Tropical 9

Fish ceviche with corn, diced tomato, onion, cilantro sauce

American 9

Fish ceviche with grapes, apple, and house sauce



Veraniego 10

Shrimp ceviche with corn, diced tomato, onion, cilantro, and house sauce

Oceanic 11

Octopus ceviche with corn, diced tomato, onion and cilantro

Shrimp Cocktail 11

Shrimp in pink sauce and brandy