

# 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

### 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



## Ensalada Cobb ----- 10 con pollo + 2

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



## 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

## 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 casa

### **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

