



SOPAS & ENSALADAS

SOPA DE POLLO con vegetales de la huerta y pasta

- Y 🌿 SOPA DE TOMATE con antipasto mixto, calabacín, hongos portobellos, berenjena con lágrimas de balsámico, aceite de albahaca y pesto
- Y 🌿 ENSALADA CÉSAR DE LA CASA con pollo o salmón curado, salsa de anchoas, crotones al ajo y queso parmesano
- Y 🌿 ENSALADA DE ESPINACAS con vinagreta de balsámico, portobellos, cebolla encurtida, tomates cherry, mozzarella de búfala y tocineta
- Y 🌿 ENSALADA DE MOZARELLA DE BUFALA en mixturas de tomates (chutney de tomate, tomate escalfado, tomate confitado, polvo de tomate), rúgula, salsa pesto y balsámico

ENTRADAS FRÍAS

- 🇨🇴 🌿 COCTEL DE CARACOL Y CAMARÓN con cebolla roja, cilantro, salsa de tomate, mayonesa, brandy, aguacate y casabe de yuca
- 🇨🇴 CEVICHE DE PESCADO AL ESTILO BARÚ con aguacate, tomate, maíz tierno, cebolla y chips de plátano
- 🇨🇴 CEVICHE ELJACH con suero atoyabuey, pescado, pulpo, camarón, cebolla, mezcla de ajíes locales y chicharrones, servido con arepa asada
- 🌿 TRÍO DE CEVICHEs pulpo, camarón al limón, alcaparras, tomates secos, jalapeños, cebolla, aceituna, cilantro y ají amarillo/pescado en leche de tigre, cebolla, cilantro / pescado en rocoto, cebolla, cilantro y mango
- 🇨🇴 🌿 CEVICHE COCO WOODS pescado fresco marinado con limón, leche de coco, cebolla, ají rocoto, cilantro fresco, espuma de coco, servido con chips de plátano verde
- 🌿 TARTAR DE ATÚN ROJO Y SALMÓN con aguacate, cebolla, cilantro, mezcla de ajíes locales, teriyaki casera, mostaza y crocante de chía
- CARPACCIO DE LOMO CERTIFIED ANGUS BEEF® ensalada fresca con balsámico, aceite de oliva, crutones, queso parmesano y alcaparras fritas
- 🌿 CARPACCIO DE PULPO con texturas de aceitunas, aceite de oliva, limón y grisinis

ENTRADAS CALIENTES

SPRING ROLL DE GALLINA CRIOLLA con zumo de coco, suero atoyabuey, ajíes locales y cilantro

EMPANADAS DE LANGOSTA con queso crema, maíz tierno y salsa chipotle (3 unidades)

MINI HAMBURGUESAS AMERICANAS Certified Angus Beef® con tocineta, queso holandés y salsa chipotle (3 unidades)

- 🇨🇴 PASTELES DE LANGOSTA Y CANGREJO con salsa remoulade, ensaladilla de rúgula, palmito, cebolla encurtida y Vinagreta de Mango (3 unidades)

CHICHARRON DE CERDO GLASEADO con salsa hoisin de panela, servidos con ensalada de repollo y papaya encurtida

🌿 Libre de Glúten

Y Vegetariano

SNACKS

SÁNDWICH DE POLLO con tocineta, queso holandés, lechuga, tomate, pepínos encurtidos, huevo duro, aguacate salsa remoulade y papas fritas

WRAP DE POLLO CROCANTE con mozzarella, aguacate, mermelada de cebolla, salsa remoulade, rúgula y papas fritas

WRAP DE LANGOSTINOS CROCANTE con mozzarella, aguacate, mermelada de cebolla, rúgula y papas fritas

HAMBURGUESA ALMA Certified Angus Beef®, ½ libra, en pan brioche con portobellos grillados, rúgula, tocineta, queso holandés, anillos de cebolla, mayonesa de trufas con cascós de papa



HAMBURGUESA DE CANGREJO en pan brioche con queso costeño, rúgula, sriracha casera, remoulade de suero costeño, casco de papas y aros de cebolla

PLATOS FUERTES

PENNE AL POMODORO con mozzarella di bufala y albahaca fresca

RAVIOLIS RELLENO DE RÓBALO con salsa cremosa de ñame con queso costeño ahumado, tomates confitados, suero atoyabuey y aceite de albahaca

ESPAGUETI DEL PESCADOR con camarón, calamar, pulpo, almejas, mejillones, crema de langosta y tomates secos

ARROZ CREMOSO DE MARISCOS con camarón, calamar, pulpo, almejas y mejillones

CHICHARRÓN DE PESCA DEL DIA CARTAGENERO con reducción de ajíes locales, sabanero, patacones y arroz con coco

FILETE DE SALMÓN ROSTIZADO con glaze de naranjas, sobre una cama de spätzle, maíz, champiñones, cebollín, tomate cherry y salsa de mantequilla agria de tomate



FILETE DE ATÚN encostrado en ajonjolí mixto sobre quinua cremosa con queso parmesano, Pimentón rojo, habas, salsa hoisin de panela y coral de achiote

BROCHETA DE LANGOSTINOS CARIBEÑA con salsa de ajíes locales, pimentones, canastica de plátano verde con guacamole, hogao y suero costeño



CAZUELA DE MARISCOS A LA CARTAGENERA con langosta, almejas, pescado, calamar, pulpo, camarón y mejillones con leche de coco y crema de langosta servido con arroz con coco titoté



SANCOCHO DE PESCA DEL DÍA con tubérculos al vapor, aji dulce, cilantro reducido con leche de coco y pimienta dulce



LANGOSTINO Y POLLO CROCANTE con waffles de pan de bono y fantasía de salsa caribeñas, agridulce, suero costeño, ají verde y aioli



POLLO LIBANÉS pechuga y perril con tabule de quinua tibio, tomate, cebolla, perejil y hummus de garbanzos

MERMELADA DE RABO DE TORO braseado lentamente, servido con Arroz cremoso de langosta y tomates cherry confitados

CHURRASCO DE RES (300gr) Certified Angus Beef®, con salsa de hongos silvestres, mousseline de papa trufada y aro de papa



LOMO FINO MI TIERRA con papas criollas chorreadas con hogao, queso criollo, crema, huevo frito y aceite de trufas



NEW YORK STRIP PREMIUM (400gr) Certified Angus Beef® madurado servido con mantequilla de queso azul, papa frita y acelga frita

GUARNICIÓN ADICIONAL Puré de papas criollas / Arroz con coco titoté / Cascos de papa / Vegetales al vapor / Papas fritas/ Arroz Pilaf / Ensaladilla fresca