














## SOPAS & ENSALADAS

SOPA DE POLLO con vegetales de la huerta y pasta

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

## ENTRADAS FRÍAS

-  AGUACHILE DE PESCADO Y CAMARÓN en salsa verde de jalapeños, cebolla, pepino y cilantro
- 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, sriracha, jalapeños y chicharrones, servido con arepa asada
- CEVICHE COCO WOODS Sutil mezcla de pescado fresco marinado con limón, leche de coco, cebolla, ají rocoto, cilantro fresco, espuma de coco, servido con chips de plátano verde
-  TRÍO DE CEVICHE 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
-  TARTAR DE SALMÓN y aguacate con cebolla, cebollín, cilantro, mostaza Dijón, servido con pan lavash y salsa de rocoto casera
-  TIRADITO DE ATÚN MAGURO con jalapeños frescos, tobiko, algas y salsa teriyaki
- CARPACCIO DE LOMO CERTIFIED ANGUS BEEF® ensalada fresca con balsámico, aceite de oliva, crutones, queso parmesano y alcaparras fritas
-  CARPACCIO DE PULPO con aceite de oliva, tapenade, limón y grisinis

## ENTRADAS CALIENTES

- EMPANADAS DE LANGOSTA con queso crema, maíz tierno y aioli de chile chipotle (3 unidades)
- MINI HAMBURGUESAS AMERICANAS Certified Angus Beef® con tocineta, queso y salsa chipotle (3 unidades)
- PASTELES DE LANGOSTA Y CANGREJO con remoulade de ajo rostizado, ensaladilla de rúgula, palmito y cebolla encurtida (3 unidades)
- CHICHARRON DE CERDO GLASEADO con salsa hoisin, servidos con ensalada de repollo y papaya encurtida

## SNACKS

SÁNDWICH DE POLLO con tocineta, queso holandés, lechuga, tomate, pepinos encurtidos, salsa remoulade y papas fritas

WRAP DE POLLO CROCANTE con mozzarella, aguacate, mermelada de cebolla y rúgula

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

HAMBURGUESA ALMA Certified Angus Beef®, ½ libra, portobellos grillados Rúgula, tocineta, queso holandés, anillos de cebolla, mayonesa de trufas con cascos de papa

HAMBURGUESA DE CANGREJO saborizada con mix de cebollas, jengibre, queso mozzarella, algas crocantes, cebolla encurtida, rúgula, mostaza de ajo rostizada en pan artesanal de espinacas con cereales, acompañado de cascos de papas, mayo de sriracha 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 FRUTTI DI MARE con camarón, calamar, pulpo, almejas, mejillones, veloute de langosta y tomates secos

ARROZ CREMOSO DEL PESCADOR con camarón, calamar, pulpo, almejas y mejillones

CHICHARRÓN DE RÓBALO CARTAGENERO en coulis de ají, patacones y arroz con coco



ESPALDA DE RÓBALO ROSTIZADO con papas al horno, salsa mediterránea, aceitunas, pimentones asados, cebolla y alcaparras

FILETE DE SALMÓN ROSTIZADO con glaze de naranjas y hoisin, sobre una cama de spaetzle, 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, vermicelli de arroz y salsa hoisin

BROCHETA DE LANGOSTINOS CARIBEÑA con salsa de chile dulce, canasticas de plátano verde con guacamole, hogao y suero costeño

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



POLLO AL GRILL pechuga y pernil con tabule de quinua tibio y hummus de garbanzos

CHULETA DE CERDO marinada y ají amarillo, servida con salsa de peras y frituras de polenta crocante

MERMELADA DE RABO DE TORO braseado lentamente, servido con risotto de langosta y tomates cherry

CHURRASCO DE RES (300gr) Certified Angus Beef®, marinado en kimchi, con salsa chimichurri, cascos de papas artesanales y trío de pimentones asados



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 / Arroz Pilaf / Vegetales al vapor / Papas fritas