



BOCAS

YUCAS BRAVAS    **2.400 c**

Yucas cortadas a mano fritas con Salsa de Tomate ahumado picante, Alioli y Perejil.
Handcut Yucca Fries with Smoked spicy Tomato sauce, Alioli & Parsley.

STICKY CHICKEN  **3.000 c**

Pollo empanizado frito con salsa Sweet Chili, Marañones tostados y Nori.
Coated Fried Chicken with Sweet Chili sauce, Toasted Cashews & Nori.

GUACAMOLE  **3.900 c**

Servido con Pico de Gallo acompañado con Chips de Tortillas.
Served with Pico de Gallo accompanied with Tortilla Chips.

MARISCOS DE JAMAICA CON ESPECIES



Marinado en Jerk (Condimento Jamaiquino) y Aceite de Coco.
Marinated with Jerk (Jamaican Seasoning) & Coconut Oil.

**CAMARONES
SHRIMPS**

4.700 c

**MARLIN
MARLIN**

5.900 c

**PULPO
OCTOPUS**

6.400 c

PESCADOS FRIOS

CEVICHE CLASICO  **4.900 c**

Marlin Blanco marinado en Leche de Tigre con Culantro, Cebolla Morada, Apio.
White Marlin marinated in Leche de Tigre with Cilantro, Red Onion & Celery.

CEVICHE TROPICAL  **5.700 c**

Marlin Blanco marinado en Leche de Tigre con Culantro, Cebolla Morada, Apio, Maracuya y Mango.
White Marlin marinated in Leche de Tigre with Cilantro, Red Onion, Celery, Passionfruit & Mango.

TATAKI DE ATÚN FLAMADO **5.400 c**

Servido con Salsa de Soya y Mayonesa de Jengibre.
Served with Soy sauce & Ginger Mayo.

ENSALADAS

ENSALADA CAESAR'S 

Lechuga, Crutones de Pan, Perejil y Aderezo Caesar's.
Lettuce, Bread Crumbs, Parsley & Caesar's Dressing.

**VEGANA
VEGAN**

4.900 c

**POLLO
CHICKEN**

6.300 c

**CAMARONES
SHRIMPS**

6.400 c

**ATUN
TUNA**

6.800 c

ENSALADA DE PAPAYA  

Papaya agri dulce, Chile dulce, Rabano y Semillas Anís.
Soursweet Papaya, Sweet pepper, Radish, and Anise seeds.

**VEGANA
VEGAN**

5.400 c

**CAMARONES
SHRIMPS**

7.500 c

**ATUN
TUNA**

8.300 c

ENSALADA TRES CONTINENTES 

Aguacate, Maíz, Vinagre Balsámico y Surimi.
Avocado, Corn, Balsamic Vinegar & Surimi.

5.000 c



**LIBRE DE GLUTEN
GLUTEN FREE**



**VEGANO
VEGAN**



**PICANTE
SPICY**



**MUY PICANTE
VERY SPICY**

Excluyendo cargo por servicio 10% e impuesto sobre ventas 13%
Excluding service charge 10% and Sales tax 13%

CARIBEÑO

CURRY CARIBEÑO   

Chayotes, Camotes, Zanahorias, Apio, Cebollín, Culantro, Limón y Leche de Coco.
Chayotes, Sweet Potatoes, Carrots, Celery, Scallions, Cilantro, Lemon & Coconut Milk

**VEGANO
VEGAN**

9.700 c

**CAMARONES
SHRIMPS**

12.800 c

PARGO ENTERO

Pargo entero frito en Salsa Caribeña.
Whole Fried Red Snapper with Caribbean Sauce.

12.900 c

LOMITO DE RES 

Lomito con Salsa de Champiñones, Coco y Pimienta.
Beef Tenderloin with Mushrooms, Coconut, and Black Pepper sauce.

14.000 c

LANGOSTA ENTERA 

Langosta entera de 700g al Ajillo.
Whole 700g Lobster with Garlic and Spices.

19.900 c

RICE & BEANS 

Tradicional Rice & Beans Caribeño acompañado con Platano maduro y Ensalada.
Traditional Caribbean Rice & Beans served with Fried Platain & Salad.

**POLLO
CHICKEN**

6.700 c

**PULPO
OCTOPUS**

12.900 c

**PARGO
RED SNAPPER**

14.000 c

DESDE EL MAR

MAHI-MAHI  **9.900 c**

Filete de Mahi-Mahi frito en Salsa Caribeña.
Fried Mahi-Mahi Filet with Caribbean sauce.

PULPO  **11.900 c**

Pulpo tierno cocinado con Salsa de Chile dulce ahumado y Ajo.
Octopus with Smoked Paprika & Garlic.

TABLA DE PESCADO **25.700 c**

Para 2 personas: Mahi-Mahi, Camarones, Calamares, Mejillones, Almejas, Pulpo.
For 2 people: Mahi-Mahi, Prawns, Squid, Mussels, Clams & Octopus.

PURA VIDA

TACOS DE CAMARONES  **6.200 c**

Tortillas a mano, con Camarones, Guacamole y Cebolla encurtida.
Handmade Tortillas with Shrimp, Guacamole & Pickled Onions.

HAMBURGUESA DE PESCADO **11.300 c**

Pan Brioche, Filete de Mahi-Mahi, Mayonesa de Toronja, Aguacate, Tomate, Lechuga.
Brioche Bun, Mahi-Mahi Filet, Grapefruit Mayo, Avocado, Tomato, Lettuce.

HAMBURGUESA ANGUS **10.500 c**

Pan Brioche, Torta Angus, Queso Cheddar, Mayonesa de la casa, Tomate, Lechuga.
Brioche Bun, Angus Burger, Cheddar Cheese, Homemade Mayo, Tomato, Lettuce.

LINGUINE **6.600 c**

Crema dulce, Champiñones, Pollo y Queso Parmesano.
Cream sauce, Mushrooms, Chicken & Parmesan Cheese.

LINGUINE CON CONCHAS **8.300 c**

Linguini con Mejillones y Almejas, Vino Blanco, Crema dulce, y Ajo.
Linguini with Clams and Mussels, White Wine, Cream sauce, and Garlic.

POSTRES

CHURROS **2.400 c**

BOUNTY ICE CREAM **3.800 c**

CHOCOLATE LAVA CAKE **5.900 c**

SIDES

SALADS **1.800 c**
RICE & BEANS **1.100 c**
PAPAS FRITAS **1.700 c**
YUCAS FRITAS **500 c**
PATACONES **600 c**
PLATANOS **600 c**



ESPECIALES

OH MY GIGI

Ron oscuro, Jugo de Piña casero, Miel y Gotas Amargas.
Dark Rum, Homemade Pineapple Juice, Honey and Angostura Bitter.

EL CHUZO

Mezcal, Jugo de Naranja y Sirope de Maracuyá, Uchuvas y Jalapeño casero.
Mezcal, Orange Juice and Homemade Passion Fruit, Uchuvas and Jalapeño Syrup.

COCO JAMBO

Ron claro, Blue Curacao, Ponche de Piña y Leche de Coco clarificado casero y Club Soda.
Light Rum, Blue Curacao, Pineapple and Coconut Milk Homemade Punch and Club Soda.

CLASICOS

MOJITOS

Clasico - Maracuyá - Mango
Ron claro, Limon, Hierba Buena y Club Soda + Selección de Fruta.
Light Rum, Lime, Mint and Club Soda + Fruit choice.

DAIQUIRIS

Clasico - Maracuyá - Mango
Ron oscuro, Jugo de Limón casero y Azúcar+ Selección de Fruta.
Dark Rum, Homemade Lime Juice and Sugar + Fruit choice.

GIN & TONIC

Clasico - Frutos Rojos
Ginebra, Agua Tonica y Botánicos.
Gin, Tonic Water and Botanicals.

CUBA LIBRE

Ron oscuro, Coca Cola y Limón.
Ron oscuro, Coca Cola and Limón.

MARGARITAS

Clasico - Maracuyá - Mango
Tequila, Licor de Naranja, Jugo de Limón casero y Azúcar+ Selección de Fruta.
Tequila, Orange Liquor, Homemade Lime Juice and Sugar + Fruit choice.

MOSCOW MULE

Vodka, Jugo de Limón casero y Cerveza de Jengibre Artesanal.
Vodka, Homemade Lime Juice and Kraft Ginger Beer.

MARTINIS

Blanco - Rosso - Dry
Ginebra, Vermouth.
Gin, Vermouth.

NEGRONI

Ginebra, Vermouth y Campari.
Gin, Vermouth and Campari.

APEROL SPRITZ

Aperol, Prosecco y Club Soda.
Aperol, Prosecco and Club Soda.

OLD FASHIONED

Whisky, Azucar y Gotas Amargas.
Whisk, Sugar and Angostura Bitter.

PIÑA COLADA

Ron oscuro, Piña y Crema de Coco.
Dark Rum, Pineapple and Coconut Cream.

MEZCALITAS

Clasico - Maracuyá - Mango
Mezcal, Licor de Naranja, Jugo de Limón casero y Azúcar+ Selección de Fruta.
Mezcal, Orange Liquor, Homemade Lime Juice and Sugar + Fruit choice.

ESPRESSO MARTINI

Vodka, Espresso y Licor de Café.
Vodka, Espresso and Coffee Liquor.

SIN ALCOHOL

4.500 c

SPICY GOLDEN BERRY

Jugo de Naranja y Sirope de Maracuyá, Uchuva y Jalapeño casero.
Orange Juice and Passion Fruit, Uchuva and Jalapeño Homemade Syrup.

4.500 c

JAMAICAN FIZZ

Sirope de Flor de Jamaica y Frutos Rojos casero y Club Soda.
Hibiscus Flower and Red Fruits Syrup and Club Soda,

6.000 c

MOJITOS

Clasico - Maracuyá - Mango
Limon, Hierba Buena y Club Soda + Selección de Fruta.
Lime, Mint and Club Soda + Fruit choice.

SMOOTIES

Piña, Sandia, Maracuyá o Mango.
Pineapple, Watermelon, Passion Fruit o Mango.

4.500 c

GASEOSAS

4.500 c

COCA COLA

COCA COLA ZERO

FANTA

GINGER ALE

4.500 c

CLUB SODA

FRESCA

AGUA TONICA

4.500 c

GINGER BEER

5.500 c

IMPERIAL

IMPERIAL LIGHT

5.500 c

IMPERIAL SILVER

PILSEN

5.500 c

CORONA

HEINEKEN

5.500 c

ESPRESSO

5.500 c

CAPPUCCINO

LATTE

5.500 c

TE VERDE

TE NEGRO

TE JAMAICA

MOKACCINO

6.000 c

CHOCOLATE

6.000 c

Visita nuestro Menú en Digital
Visit our Digital Menu



+506 8676 7889



wearegigio



wearegigi.com



hola@wearegigi.com