



ALMUERZOS Y CENAS

BOCAS

YUCAS BRAVAS

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

Pollo Empanizado Frito con Salsa Sweet Chili, Marañones Tostados y Nori.
Coated Fried Chicken with Sweet Chili Sauce, Toasted Cashews & Nori.

GUACAMOLE

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

MARISCOS DE JAMAICA CON CAMARONES

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

ENSALADAS

ENSALADA TICA

Lechuga Fresca, Tomates Cherry, Nueces, Frijoles, Maíz, Aguacate y Vinagreta Balsámica.
Fresh Lettuce, Cherry Tomatoes, Nuts, Beans, Corn, Avocado and Balsamic Vinaigrette.

ENSALADA CAESAR'S

Lechuga, Crutones de Pan, Perejil y Aderezo Caesar's.

Lettuce, Bread Crumbs, Parsley & Caesar's Dressing.

VEGANO/VEGAN

POLLO/CHICKEN

CAMARONES/SHRIMPS

ATÚN/TUNA

4.900 c

6.300 c

6.400 c

6.800 c

ENSALADA CON QUESO ENVUELTO EN TOCINO

Lechuga Fresca, Vinagreta de Limón y Miel, Mango y Queso envuelto con Tocino.
Fresh Lettuce, Lemon and Honey Vinaigrette, Mango and Cheese wrapped with Bacon.

ENSALADA SALMON AHUMADO

Lechuga Fresca, Salmon Ahumado, Pepino, Aderezo de Yogurt con Cebollino y Crutones .
Fresh Lettuce, Smoked Salmon, Cucumber, Yogurt Dressing with Chives and Croutons.

PESCADOS FRIOS

TATAKI DE ATÚN FLAMADO

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

CEVICHE DE CAMARONES

Camarones marinados en Leche de Tigre con Culantro, Cebolla Morada, Apio.
Shrimps marinated in Leche de Tigre with Cilantro, Red Onion & Celery.

CEVICHE CLÁSICO

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

CEVICHE HIBISCUS

Marlin blanco infusionado con Flor de Jamaica, Agridulce y Fresco.
Sour Sweet and Fresh White Marlin infused with Hibiscus Rose.

CEVICHE TROPICAL

Marlin Blanco marinado en Leche de Tigre con Culantro, Cebolla Morada, Apio, Maracuyá y Mango.

White Marlin marinated in Tiger's Milk with Cilantro, Red Onion, Celery, Passionfruit & Mango.



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%

LANGOSTAS

LANGOSTA CON ENSALADA DE CAESAR

Langosta de 450g con Ensalada de Caesar.
450g Lobster with Caesar Salad.

LANGOSTA TROPICAL

Langosta de 450g servido con Ensalada de Aguacate y Aderezo de Maracuyá.
450g Lobster served with Avocado, and Passionfruit Dressing Salad.

LANGOSTA CON LINGUINE

Langosta de 450g acompañado de Linguini con Conchas y Crema de Hongos.
450g Lobster served with Linguine with Shellfish, and Mushrooms Cream.

LANGOSTA CON PESTO & PARMESANO

Langosta entera de 700g al horno con Pesto, y Queso Parmesano.
Whole 700g Lobster baked with Pesto, and Parmesan Cheese.

LANGOSTA ENTERA

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

CARIBEÑO

RICE & BEANS CON POLLO

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

CURRY CARIBEÑO

Chayotes, Camotes, Zanahorias, Apio, Cebollin, Culantro, Limón y Leche de Coco.

Chayotes, Sweet Potatoes, Carrots, Celery, Scallions, Cilantro, Lemon & Coconut Milk.

VEGANO/VEGAN

POLLO/CHICKEN

CAMARONES/SHRIMPS

7.000 c

9.900 c

11.800 c

CATCH OF THE DAY

Pesca del dia frito con Salsa Caribeña.
Catch of the day fried with Caribbean Sauce.

PARGO ENTERO

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

LOMITO DE RES

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

PURA VIDA

TACOS DE POLLO

Tortillas hechas a mano con Pollo, Guacamole y Cebolla encurtida.
Handmade Tortillas with Chicken, Guacamole and Pickled Onions.

TACOS DE CAMARONES

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

LINGUINE CON TOCINO

Linguini con Tocino, Nata, Ajo y Queso Parmesano.
Linguine with Bacon, Cream, Garlic and Parmesan Cheese.

LINGUINE CON POLLO

Linguini con Crema Dulce, Champiñones, Pollo y Queso Parmesano.
Linguine with Cream Sauce, Mushrooms, Chicken & Parmesan Cheese.

LINGUINE CON TOMATES CHERRY

Linguini con Aceite de Albahaca, Tomates Cherry y Queso Parmesano.
Linguine with Basil Oil, Cherry Tomatoes and Parmesan Cheese.

LINGUINE CON CONCHAS

Linguini con Mejillones y Almejas, Vino Blanco, Crema Culce, y Ajo.
Linguine with Clams and Mussels, White Wine, Cream Sauce, and Garlic.

HAMBURGUESA ANGUS

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

POSTRES

CHURROS

BOUNTY ICE CREAM

CRÈME BRÛLÉE

CHOCOLATE LAVA CAKE

3.300 c

3.800 c

4.100 c

4.800 c

SIDES

PLATANOS

YUCAS FRITAS

SALADS

PATACONES

PAPAS FRITAS

RICE & BEANS

900 c

1.000 c

1.100 c

1.100 c

1.700 c

2.200 c