

Sentido Norte

ALMUERZO desde 11 am a 5 pm

Entrada

| | |
|---|----|
| CEVICHE DE PESCADO FRESCO P GF | 17 |
| leche de tigre de ají amarillo | |
| CEVICHE DE PULPO GF | 19 |
| a lo tico, con patacones y chilero casero | |
| ROLLITOS DE PRIMAVERA VEGETARIANOS V | 10 |
| salsa Nouc Cham vietnamita | |
| ATUNACHOS P | 17 |
| atun picantito, guacamole, jalapeños | |
| GAZPACHO DE TOMATE ASADO VG | 12 |
| crotones, aceite de trufas | |
| PATACONES VG | 16 |
| con guacamole y pico de gallo | |

Spritzers

o agregue el licor de su preferencia

| | |
|--|---|
| PITAYA , | 8 |
| recomendado con ron | |
| MARACUYÁ & MENTA , | |
| recomendado con ginebra | |
| GUABA & CERVEZA DE JENGIBRE , | |
| recomendado con vodka | |

Vinos Frescos Y Refreshantes

| | |
|--|-----|
| CAVA JAUME SERRA BRUT ROSE , Spain | 49 |
| CASAL MENDES, VINHO VERDE , Portugal | 42 |
| ARTUKE RED, RIOJA ALAVESA , Spain | 59 |
| LAURENT-PERRIER BRUT, A.O.C Champagne , France 375 ml | 119 |

Plato Fuerte

| | |
|--|----|
| ENSALADA FATOUSH VG | 14 |
| legumbres crujientes, hierbas, aderezo de frutos rojos, pita | |
| PINCHOS DE MAHI-MAHI GF | 22 |
| mantequilla de limón, arroz sushi | |
| SANDWICH DE PESCADO AL GRILL | 19 |
| tártara de carambola, aguacate y ensaladilla | |
| HAMBURGUESA ANGUS CON TOCINO CHEDDAR Y CEBOLLA ASADA | 24 |
| papas fritas o ensalada | |
| QUESADILLA DE ENTRAÑA | 26 |
| guacamole, pico de gallo, maiz | |
| QUESADILLA DE HONGOS VG | 17 |
| guacamole, pico de gallo, maiz | |
| HAMBURGUESA DE BRISKET | 24 |
| queso pepperjack, aguacate, aioli de chipotle, cebollas crujientes | |
| ENSALADA DE LA HUERTA V GF | 14 |
| hojas frescas, zanahorias, tomate marinado extras: Pescado, o Camarón +12 Pollo +7 | |
| TACOS DE ASADO DE TIRA GF | 22 |
| manga, aguacate ahumado, queso Guanacaste | |
| TOSTADA DE BIRRIA | 19 |
| queso pepperjack, cola de res, salsa verde | |
| TACOS DE DORADO A LA PARRILLA | 17 |
| ensalada al sesamo/limón, aguacate, relish de piña, cebolla morada, culantro | |
| WRAP DE POLLO CRUJIENTE | 18 |
| bañado en miel "blue zone", con aguacate, encurtido de chiles, aioli de chile de árbol | |
| BOWL VEGANO VG | 17 |
| garbanzos, aguacate, tomates cherry, quinoa | |

*Todas las Opciones Disponibles para Room Service, Cargo de \$5 extra

VG - Vegano | V - Vegetariano | P - Picante | GF - Apto para gluten

En la medida de lo posible obtenemos la mayoría de nuestros productos de agricultores y pescadores locales. Los precios del menú están en dólares e incluyen el 13% de iva y el 10% de servicio.