

Entrada

CEVICHE DE PESCADO FRESCO	14
leche de tigre de ají, aguacate, chips	
PICO DE GALLO Y GUACAMOLE CON CHIPS	10
GAZPACHO DE TOMATE ASADO	12
crotones, aceite de trufas	
MEJILLONES SALTEADOS	19
con chile guajillo y ajo rostizado	
CALAMARES CRUJIENTES TIPO CHUPITO	15
huancaína, cebollitas al ají	
COCTEL DE PULPO Y CAMARÓN	16
con patacones y tomate asado	
TARTAR DE ATUN	16
leche de tigre de maracuyá, chips de wantan	
ROLLITOS DE PRIMAVERA VEGETARIANOS	10
salsa Nouc Cham vietnamita	

Plato Fuerte

SOPA DE MARISCOS	28
platano maduro, arroz de jazmín	
HAMBURGUESA ANGUS CON TOCINO CHEDDAR Y CEBOLLA ASADA	20
papas fritas o ensalada	
WRAP DE PESCADO FRESCO	17
crujiente, con salsa huancaína, aguacate, y ensalada	
ENSALADA DE LA HUERTA	14
hojas frescas, zanahorias, tomate marinado	
extras: Pescado, o Camarón +12 Pollo +7	
PESCA DEL DÍA	28
sellado, con maíz ahumado, leche de coco, y vegetales grillados	
TACOS DE PESCADO	16
con tortillas de maíz pujagua, zona azul, salsa de tomatillos y aguacate	
RISSOTTO DE HONGOS PORCINI Y SHITAKE	33
con asado de tira	
CAMARONES AL AJO CON ARROZ DE SUSHI	28
albahaca, arugula, aceite de ajo y jalapeño	
POLLO CARIBEÑO	24
patacones y "rice and beans"	
ARROZ CON MARISCOS	28
pulpo, camarón, pescado fresco	
STEAK CON PAPAS FRITAS Y CHIMICHURRI	32
USDA Prime entraña	
TAGLIATELLE CON HONGOS OSTRA, ALCAPARRAS, Y TOMATE	18
extras: Pescado, o Camarón +12 Pollo +7	

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.

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