

Pastas	
CARBONARA Long or short pasta in white sauce and bacon / pasta larga o corta en salsa blanca y tocineta.	\$ 55.000
PASTA IN SEAFOOD SAUCE / PASTA EN SALSA DE MARISCOS Long or short pasta in white sauce, mixed whit shrimp, squid, mussels, large shrimp / pasta larga o corta en salsa blanca, mezclada con camarones, anillos de calamar, mejillones y langostino.	\$ 85.000
PASTA IN RED SAUCE / PASTA EN SALSA ROJA	\$ 60.000
Salad/Ensaladas	
CESAR SALAD / ENSALADA CESAR	\$ 40.000
CESAR SALAD WITH CHICKEN / ENSALADA CESAR CON POLLO	\$ 50.000
MIXED SALAD / ENSALADA MIXTA	\$ 30.000
Burgers / Hamburguesas	
CLUB SANDWICH Chicken breast, ham, mozzarella cheese, fresh vegetables, accompanied with french fries / pechuga de pollo, jamón, queso mozzarella y vegetales frescos acompañado con papas a la francesa.	\$ 38.000
CLASSIC BURGER / HAMBURGUESA CLASICA Accompanied with french or potatoes wedges / acompañado con papas a la francesa o papas al casco.	\$ 42.000
DOUBLE MEAT BURGUER / HAMBURGUESA DOBLE CARNE Accompanied with french fries or potatoes wedges / acompañado con papas a la francesa o papas al casco.	\$ 55.000
Desserts / Postres	
CHE’S DESSERT / POSTRE DEL CHEF	\$ 20.000
Additions / Adiciones	
FRENCH FRIES / PAPAS A LA FRANCESA	\$ 15.000
PETACONES / PATACONES	\$ 15.000
WHITE RICE / ARROZ BLANCO	\$ 12.000
COCONUT RICE / ARROZ DE COCO	\$ 15.000
GREEN SALAD / ENSALADA VERDE	\$ 10.000
SIDE ORDER OR FRUIT / PORCIÓN DE FRUTAS	\$ 25.000

Menú



Starters / Entradas

BREADED FRIED SQUID RINGS / CALAMARES APANADOS Accompanied with sweet sour sauce / acompañado con salsa agridulce.	\$ 40.000
PERUVIAN CEVICHE / CEVICHE PERUANO Marinated seabass in leche de tigre with overflowing veggies / pescado marinado en leche de tigre y vegetales rebosados.	\$ 38.000
SHRIMP BASKET / CANASTAS DE CAMARÓN 3 units petacones basket filled with shrimp / 3 canastas de plátano con camarones en salsa blanca.	\$ 40.000
SHRIMP COCKTAIL / COCTEL DE CAMARÓN Shrimp in pink sauce and julienned onion / camarones mezclados en salsa rosada y cebolla en julianas.	\$ 40.000
BREADED SHRIMP / CAMARONES APANADOS Accompanied with french fries / Acompañado con papas a la francesa.	\$ 40.000
CHICKEN NUGGETS / NUGGETS DE POLLO Accompanied with french fries / Acompañado con papas a la francesa.	\$ 38.000
TO SHARE / PICADA PARA DOS Patacones, cheese, chorizo, hogao and sour sauce / Patacones, queso, chorizo, hogao y suero.	\$ 45.000
FISH OR CHICKEN CONSOME / CONSOME DE PESCADO O POLLO	\$ 25.000
AREPA DE HUEVO	\$ 8.000

Main Dishes / Platos Fuertes

Meats and Poultry / Carnes y Aves

BABY BEEF / LOMO DE RES Accompanied with French fries / Acompañado con papas a la francesa.	\$ 65.000
GRILED CHIMICHURRI STEAK / LOMO EN SALSA DE CHIMICHURRI Accompanied with french fries and chimichurri sauce / acompañado con papas a la francesa y salsa chimichurri.	\$ 68.000
GAUCHO STEAK / LOMO GAUCHO Gratin cheese accompanied with french fries / lomo gratinado, acompañado con papas a la francesa.	\$ 70.000
STEAK IN SEAFOOD SAUCE / LOMO EN SALSA DE MARISCOS Grilled steak, smothered with seafood / lomo de res a la plancha, bañado en frutos del mar.	\$ 85.000

SAUTEED PORK / LOMO DE CERDO SALTEADO Grilled pork tender loin, accompanied with sauteed vegetables, white rice or french fries / lomo de cerdo a la plancha, acompañado de vegetales salteados, arroz blanco o papas a la francesa.	\$ 63.000
PORK LOIN IN CHIMICHURRI SAUCE / LOMO DE CERDO EN SALSA CHIMICHURRI Accompanied with french fries and chimichurri sauce / Acompañado con papas a la francesa y salsa chimichurri.	\$ 60.000
GRILLED CHICKEN BREAST / PECHUGA A LA PLANCHA Accompanied with french fries / acompañado con papas a la francesa.	\$ 55.000
GRATIN CHICKEN BREAST / PECHUGA GRATINADA Gratin cheese accompanied with french fries / acompañado con papas a la francesa.	\$ 60.000

Fish And Seafood / Pescados y Mariscos

TIPICAL COSTEÑO DISH / PLATO TIPICO COSTEÑO Fried mojarra, accompanied with coconut rice, patacones and fresh salad / Mojarra frita, acompañada con arroz de coco, patacones y ensalada fresca.	\$ 55.000
FISH SANCOCHO / SANCOCHO DE PESCADO Accompanied with coconut rice and patacones / acompañado con arroz de coco y patacones.	\$ 60.000
GARLIC SHRIMP / CAMARONES AL AJILLO Accompanied with patacones or french fries / acompañado con patacones o papas a la francesa.	\$ 65.000
SNOOK WITH GARLIC / FILETE DE ROBALO AL AJILLO Accompanied with patacones and fresh salad / acompañado con arroz de coco, patacones y ensalada fresca.	\$ 70.000
GRILLED SALMON / SALMÓN A LA PLANCHA Accompanied with mashed potatoes and sauted vegetables / Acompañado con puré de papa y vegetales salteados.	\$ 70.000
SALMON IN SEAFOOD SAUCE / SALMÓN EN SALSA DE MARISCOS Salmón smothered in seafoods, accompanied with coconut rice and fresh salad / salmón bañado en salsa de mariscos, acompañado con arroz de coco y ensalada fresca.	\$ 90.000
FRIED RED SNAPPER / PARGO ROJO FRITO Accompanied with coconut rice, patacones and fresh salad / acompañado con arroz de coco, patacones y ensalada fresca.	\$ 98.000
SEAFOOD CASSEROLE / CAZUELA DE MARISCOS Accompanied with coconut rice and petacones / acompañado con arroz de coco y patacones	\$ 90.000
SEA FOOD PAELLA FOR TWO / PAELLA PARA DOS Allow 45 MIN	\$ 120.000
SEAFOOD RISOTTO / RISOTTO DE MARISCOS	\$ 90.000