

ABREBOCAS

PATACÓN TRADICIONAL \$10

Seis tostones de plátano verde cubiertos con queso blanco, aguacate y salsa rosada.

PATACÓN DE ATÚN \$14

Cuatro tostones de plátano verde servidos con tartar de atún y cremoso de aguacate.

PATACÓN DE CEVICHE \$14

Cuatro tostones de plátano verde coronados con ceviche tradicional y cremoso de aguacate.

TEQUEÑOS \$14

Seis tequeños con queso, salsa de guayaba y pimentones asados.

HAMBURGUESAS

CHEESE BURGER \$18

Pan de batata, carne de res, lechuga, tomate, cebollas caramelizadas y queso gouda, acompañada con papas rústicas.

TRIO DE MINI CHEESE BURGER \$24

Tres mini hamburguesas de carne con queso gouda, vegetales frescos y salsas, acompañadas de papas rústicas.

ANGUS BURGER \$22

Pan de batata, 200 g de carne Angus a la parrilla, lechuga, tomate, mostaza y teriyaki, acompañada de papas rústicas.

FISH BURGER \$24

Pan de batata, filete de pescado crujiente con mostaza especiada, mayonesa de hierbas, lechuga y tomate, acompañado de papas rústicas.

CEVICHERÍA

CEVICHE DE PESCADO EN CREMOSO DE AGUACATE \$20

Cubos de pescado fresco marinados en limón, servidos con ajíes, cebolla, y batata frita.

CEVICHE DE PESCADO DE AJÍES ROJOS Y PURÉ DE BATATA \$20

Pescado fresco marinado en limón y ajíes dulces, servido sobre un suave puré de batata con ají rojo.

CEVICHE MIXTO \$24

Mezcla de pescado y mariscos en jugo de limón, con cebolla, ajíes y cremoso de aguacate, servido con chips de batata.

TARTAR DE ATÚN \$20

Cubos de atún con sésamo y soya, sobre puré de aguacate, coronado con batata crujiente y servido con casabe tostado.

TACOS

TACOS VEGANOS \$18

Tres tortillas de maíz a la plancha, vegetales grillados, cremoso de aguacate, puré de caraotas negras y jalapeños rebanados.

TACOS DE POLLO \$18

Tres tortillas de maíz rellenas de pollo mechado sazonado, puré de caraotas y cremoso de aguacate, con vegetales frescos y jalapeño.

TACOS TUNA \$18

Tres tortillas de maíz rellenas de tartar de atún, cremoso de aguacate y un mix de vegetales, coronados con queso crema y jalapeño.

TACOS DE CEVICHE \$18

Tres tortillas de maíz rellenas de un ceviche clásico, cremoso de aguacate y mezclum de lechugas.

TACOS DE PESCADO CRISPY \$18

Tres tortillas de maíz con pescado crujiente, puré de aguacate, mix de vegetales frescos y un toque de queso crema y jalapeño.

BOWLS

BOWL DE PESCADO \$25

Filete de pescado asado, arroz basmati, puré de aguacate y cilantro, plátano frito y ensalada coleslaw con piña.

BOWL DE ATÚN TATAKI \$28

Atún sellado con sésamo sobre arroz basmati especiado, con puré de aguacate, ensalada de pepino y mango, y aderezo de tamarindo.

BOWL DE POLLO \$30

Pechuga de pollo con papas rústicas, vegetales salteados, puré de garbanzos y ensalada de tomate cherry y menta.

BOWL DE CARNE \$30

Churrasco a la parrilla sobre quinoa con vegetales grillados, almendras tostadas, alioli de hierbas y cebollas acevichadas.

PESCADO

CATCH OF THE DAY \$18

Filete de pescado fresco al vino blanco y hierbas, servido con arroz basmati y ensalada coleslaw de piña.

FISH N' CHIPS \$24

Crujientes tiras de pescado empanizado y papas, servidas con una mayonesa de hierbas.

TUNA TATAKI \$22

Atún en costra de sésamo dorado, servido sobre puré de aguacate y acompañado de arroz basmati o tostones.