

Menú a la Carta

Entradas

<i>Aguacate Primavera (Spring Avocado)</i>	\$7
<i>Ensalada del Chef (Chef Salad)</i>	\$7
<i>Nachos con tocino y queso gratinado</i> <i>(Nachos with bacon and grilled cheese)</i>	\$6

Sopas

<i>Consomé de pollo (Chicken soup)</i>	\$5
<i>Locro de papa (Andean potatoes soup)</i>	\$5
<i>Crema de tomate (Tomato soup)</i>	\$5

Carnes Res

<i>Filete Mignon (Filet Mignon)</i>	\$15
<i>Lomo fino en salsa de vino tinto</i> <i>(Tenderloin in red wine sauce)</i>	\$15
<i>Lomo fino de res a la piedra volcánica</i> <i>(Beef tenderloin on a volcanic stone)</i>	\$15

Menú a la Carta

Carnes Pollo

<i>Pechuga a la plancha (Grilled chicken breast)</i>	\$12
<i>Pechuga en salsa de champiñones</i> <i>(Breast in mushroom sauce)</i>	\$12

Pastas

<i>Pasta Carbonara (Carbonara Spaghetti)</i>	\$12
<i>Pasta al Pesto (Pesto Spaghetti)</i>	\$10
<i>Pasta Boloñesa (Bolognese Spaghetti)</i>	\$12

Mariscos

<i>Corvina a la plancha (Grilled sea bass)</i>	\$12
<i>Corvina en Salsa de Mariscos</i> <i>(Sea bass in seafood sauce)</i>	\$15
<i>Camarones al ajillo (Garlic shrimp)</i>	\$15
<i>Camarones apanados (Breaded shrimp)</i>	\$15
<i>Mar y Tierra Real (Real sea and land)</i>	\$20
<i>Salmón a la plancha (Grilled Salmon)</i>	\$15

Menú a la Carta

Carnes Cerdo

Costillas BBQ (BBQ ribs).....	\$15
Lomo de cerdo al chimichurri de la casa (Pork loin with our house chimichurri sauce).....	\$15

Vegetarianos

Vegetales del huerto grillados (Grilled Vegetables).....	\$10
Risotto de Champiñones (Mushrooms Risotto).....	\$10

Varios

Alitas BBQ (BBQ Wings).....	\$7
Hamburguesa (Hamburger).....	\$7
Hotdog (Hotdog).....	\$6
Salchipapa (Sausage potatoes).....	\$5
Nuggets de pollo (Chicken nuggets).....	\$5

*Todos los platos se sirven con dos tipos de guarniciones

Menú a la Carta

Bebidas

Gaseosa.....	\$2
Agua sin gas.....	\$2
Agua con gas.....	\$2
Jugo de frutas naturales.....	\$3

Cervezas

Club pequeña.....	\$5
Corona pequeña.....	\$7
Moderna pequeña.....	\$8
Stella pequeña.....	\$7

Vino de la casa

Vino tinto.....	\$35
Vino blanco.....	\$35
Copa de vino.....	\$7

Menú a la Carta

Cocteles

<i>Amaretto Naranja</i> (Amaretto y zumo de naranja).....	\$7
<i>Alexander</i> (Licor de cacao, brandy y crema de leche).....	\$7
<i>Margarita</i> (Tequila, triple sec y jugo de limón).....	\$7
<i>Piña colada</i> (Ron, jugo de piña y licor de coco).....	\$7
<i>Tequila Sunrise</i> (Tequila, jugo de naranja y granadina).....	\$7
<i>Caipiriña</i> (Ron, zumo de limón y azúcar).....	\$7
<i>Cuba libre</i> (Ron, coca cola y zumo de limón).....	\$7
<i>Screw Driver</i> (Vodka y zumo de naranja).....	\$7
<i>Padrino</i> (Whisky y amaretto).....	\$7
<i>Tom Collins</i> (Gin, zumo de limón y almíbar).....	\$7

Menú a la Carta

<i>Pink lady</i> (Gin, crema de leche y granadina).....	\$7
<i>Mojito</i> (Ron, hierba buena y limón).....	\$7
<i>Gin Tonic</i> (Gin, agua tónica y zumo de limón).....	\$7
<i>Vodka Tonic</i> (Gin, vodka, agua tónica y zumo de limón).....	\$7
<i>Michelada clásica</i>	\$5
<i>Chelada</i>	\$5

Licores por botella

<i>Jhonny Rojo</i>	\$40
<i>Tequila</i>	\$35
<i>Vodka</i>	\$35
<i>Gin</i>	\$35
<i>Ron</i>	\$35