



LA BUGA

GASTRO MARKET DIVE & SURF



2	MAMÁ JUANA	AREPAS FOR BREAKFAST	22	MARÍA DOLORES	MARISQUERÍA DIVERTIDA
3	AGLIO ROSSO	MODERN ITALIAN FOOD	24	BEBIDAS CARIBEÑAS	CARIBBEAN DRINKS
7	JUANA TRANQUILA	CARIBBEAN MEXICAN FOOD	26	BEBIDAS	BEVERAGES
9	KAIFISH	POKÉ / SUSHI / CEVICHES	27	CÓCTELES	COCKTAILS
20	RABIBLANCO	BURGERS CON FLOW			

MAMÁ JUANA

MAMA
JUANA

DELICIOUS BREAKFAST

\$8.50

Incluyen: frutas de temporada y café
Include: seasonal fruits and coffee

Jugo de naranja por \$2.00 adicionales
Orange juice for an additional \$2.00



Huevos Rancheros

Dos tostadas con huevo frito, guacamole, frijoles, pico de gallo, jalapeño y cilantro, queso mexicano.

Two toasts with fried eggs, guacamole, beans, pico de gallo, jalapeño and cilantro, Mexican cheese.



Shakshuka

Huevos cocinados en un ragú de tomate, cebolla y ajo a fuego lento.

Eggs cooked in a slow-cooked tomato, onion and garlic ragout.



Mamá Viuda

Dos arepas medianas servidas en plato con queso blanco rallado, frijoles, plátano y huevos perico.

Two medium arepas served on a plate with grated white cheese, beans, plantain and huevos perico.



Pankakes

Con fruity pebble.

With fruity pebble.



French Toast

Con frutas de temporada y sirope de miel.

With seasonal fruits and honey syrup.



Açaí Bowl \$7.50

No incluye frutas de temporada/café. Disponible todo el día.

Does not include seasonal fruits/coffee. Available all day.



ENTRADAS

APPETIZERS



BRUSCHETTAS \$8.99

Pan artesanal, tomate en cuadros con ajo y albahaca, mozzarella gratinada.

Artisan bread, tomato in squares with garlic and basil, gratin mozzarella.



RAVIOLIS FRITOS \$9.99

Hechos en casa, rellenos de queso con pomodoro rústico.

Homemade fried raviolis filled with cheese and rustic pomodoro for dipping.

ENSALADAS

SALADS



PRIMAVERA TROPICAL \$13.99

Mix de lechugas orgánicas, aguacate, piña, encurtido de cebolla, camarones al ajillo, zanahoria y remolacha, gajos de naranja, aderezado con tartar spicy.

Mix of organic lettuce, avocado, pineapple, onion pickle, garlic shrimp, carrot and beet, orange wedges, garnished with spicy tartare.



TARTAR CAPRESSE \$10.99

Torre de tomate fresco con mozzarella artesanal y albahaca.

Fresh tomato tower with artisan mozzarella and basil.



PASTAS



CARBONARA RELOADED \$13.99

Pechuga de pollo, bacon y brócoli en salsa Alfredo.
Chicken breast, bacon and broccoli in Alfredo sauce.



PUTTANESCA \$14.99

La pasta de las 3A: Anchoas, Alcaparras y Aceitunas negras, con un toque spicy.
Anchovies, capers and black olives, with a spicy touch.

TODAS NUESTRAS PASTAS SON HECHAS EN CASA

ALL OF OUR PASTA IS HOMEMADE



BOLOGNESE \$12.99

La clásica bolognese potenciada con nuestra salsa pomodoro casera, con un toque de bacon crispy.
The classic bolognese enhanced with our homemade pomodoro sauce, with a touch of crispy bacon.



DOS AMIGOS DIVERTIDOS \$15.99

Pulpo y calamar en un delicioso pesto / Alfredo, con tomates cherry y hongos portobello.
Octopus and squid in a delicious pesto / Alfredo, with cherry tomatoes and portobello mushrooms.

AGLIO ROSSO



AGLIOROSSO
MODERN ITALIAN FOOD

MODERN ITALIAN FOOD

PASTAS

ALL OF OUR PASTA IS HOMEMADE



CARBONARA SALMÓN \$14.99

Clásica pasta carbonara a base de huevo, parmesano y pimienta, con cubos de salmón fresco.

Classic egg, parmesan and pepper-based carbonara pasta, with fresh salmon cubes.



GNOCCHIS AL TELÉFONO \$13.99

Hechos en casa con todo el amor del mundo, salsa rosé, mozzarella gratinada y topping de arúgula.

Homemade with all the love in the world, rosé sauce, mozzarella gratin and arugula topping.

TODAS NUESTRAS PASTAS SON HECHAS EN CASA

ALL OF OUR PASTA IS HOMEMADE



EL FAVORITO DE TODOS \$14.49

Raviolis rellenos de 4 quesos, bañado en hogao y aceite de trufa.

Ravioli stuffed with 4 cheeses, bathed in hogao and truffle oil.



APPLE FITNESS RAVIOLI \$14.49

Raviolis rellenos de zapallo y queso crema, manzanas flambeadas, almendras y lascas de parmesano.

Ravioli stuffed with pumpkin and cream cheese, flambéed apples, almonds and Parmesan flakes.



LASAGNAS



BERENJENA DREAM \$12.99

Capas de berenjenas asadas entre salsa pomodoro de la casa y un perfecto gratinado de queso mozzarella.

Layers of grilled eggplant, pomodoro sauce and a perfect mozzarella cheese gratin.



ME MUERO POR TI \$14.99

Pesto / Alfredo, cubos de salmón fresco y champiñones, con un gratinado de provolone.

Pesto / Alfredo, fresh salmon cubes and mushrooms, with a provolone gratin.

TODAS NUESTRAS PASTAS SON HECHAS EN CASA



CÓMO RESISTIRSE A TANTA BELLEZA \$13.99

Con nuestra espectacular salsa boloñesa y maíz crocante.

With our spectacular Bolognese sauce and crispy corn.

ALL OF OUR PASTA IS HOMEMADE



ROSSATTO \$13.99

Pollo, salsa rosé, tocino, champiñones, mozzarella.

Chicken, rosé sauce, bacon, mushrooms, mozzarella.

LA BIENVENIDA DE JUANA



JUANA'S WELCOME

Sweet corn cobs, salty cheese, sour cream, butter and tagine.



\$8.99

Chips, shrimp, guacamole, cilantro, pickled onion, white cheddar and Red Juana sauce.



\$16.99

Chilli with meat, guacamole, sour cream, pico de gallo and yellow cheddar cheese.



\$16.99

PARA
COMPARTIR
TO SHARE

A bowl of guacamole topped with tomatoes and onions, served with tortilla chips on a wooden platter.

TOSTADAS GLORIOSAS

 GLORIOUS TOSTADAS



\$13.99

Two beach cocktail tostadas of shrimp, octopus and tuna in their classic citrus sauce with pico de gallo and sliced avocado.



\$13.99



FUNDIDOS CHINGONES

MELTED CHINGONES

CAMARÓN VALIENTE

Mix de quesos fundidos,
camarones al ajillo, cebollas
cítricas y cilantro.

Mix of melted cheeses, garlic shrimp, citrus onion and coriander.

KETO



\$12.99

EL MERO MACHO

Mix de queso fundidos, chili con carne y mazorcas desgranadas.

Mix of melted cheeses, chili con carne and shelled corn.

KETO



\$11.99

MATRIMONIO FELIZ

KETO



\$12.99

Guacamole, pico de gallo y frijol negro.

Guacamole, pico de gallo and black beans.

SIDES

KETC



\$10.99



CARIBBEAN POWER

Pesca local del día en salsa caribeña con arroz de coco, plátanos maduros y frijoles.

Local catch of the day in caribbean sauce with coconut rice, ripe plantains and beans.



**JUANA'S
SPECIAL**



\$12.99

ENTRADAS *y abrebocas*

APPETIZERS



EDAMAMES AL CARBÓN \$9.99



SASHIMI DE ATÚN \$11.99

cuadros de tuna fresca marinada en alioli de sésamo trufado
servidos sobre cestas de patacón.

squares of fresh tuna marinated in truffled sesame aioli
served on baskets of fried plantain.



SUSHI PIZZA DE TUNA TRUFADA \$12.99

arroz crocante de base, atún en cuadros marinados en miel
trufada, aguacate, cebollin y ajonjolí.

crispy rice base, tuna in squares marinated in truffled honey,
avocado, scallions and sesame.



MAUNA KAI \$12.99

cuadros de salmón, atún y aguacate servidos en forma de torre
sobre arroz de sushi, coronado con wakame y salsas de la casa.

squares of salmon, tuna and avocado served like a tower over
sushi rice, topped with wakame and house sauces.



CEVICHES *tropicaless*

TROPICAL CEVICHES

puedes pedir la opción KOSHER FRIENDLY
you can ask for the KOSHER FRIENDLY option



VUELVE A LA VIDA \$12.99

coctel playero de camarones, pulpo, atún en salsa roja a base de limón, cebolla morada, cilantro y aguacate en rodajas
beach cocktail of shrimp, octopus, tuna in a red sauce based on lemon, red onion, coriander and sliced avocado.

KETO

LIBEREN A WILLY \$12.99

coctel playero de camarones, pulpo y atún en su salsa citrica clásica con pico de gallo y aguacate en rodajas
beach cocktail of shrimp, octopus and tuna in its classic citrus sauce with pico de gallo and sliced avocado.

KETO

SIGNATURE POKE *bowls*Regular
\$12.99Large
\$14.99

*OPCIONES DE BASE / *BASE OPTIONS

noodles de huevo • arroz de sushi • quinoa • mix de lechugas orgánicas • espaguetis de zucchini
espaguetis de mango • espaguetis de zanahoria
egg noodles • sushi rice • quinoa • organic lettuce mix • zucchini spaghetti
mango spaghetti • carrot spaghetti



SALMON LOVER

arroz de sushi*, salmón, aguacate, edamame, cebolla morada, pepino, salsa chipotle y topping de piel de salmón crunchy
sushi rice*, salmon, avocado, edamame, red onion, cucumber, chipotle sauce and crunchy salmon skin topping



SIGNATURE POKE *bowl*
 Regular
\$12.99

 Large
\$14.99


CARIBBEAN DREAM

arroz de sushi*, atún, camarón, piña, mandarina, aji chombo, wakame, maíz peruano, ponzu y topping de vermicelli crunchy

sushi rice*, tuna, shrimp, pineapple, tangerine, chombo pepper, wakame, peruvian corn, ponzu and crunchy vermicelli topping.



SPICY TUNA

arroz de sushi*, atún picante, aguacate, wakame, edamame, rábano, cilantro y ajonjolí.

sushi rice*, spicy tuna, avocado, wakame, edamame, radish, coriander and sesame.



ACEVICHADO

quinoa*, pesca del día, cebolla morada, limón, cilantro, maíz peruano, camote crunchy y chips de plátano.

quinoa*, catch of the day, red onion, lemon, coriander, peruvian corn, crunchy sweet potato and ripe plantain chips.



KALANI BOWL

mitad lechuga, mitad quinoa*, salmón, atún, aguacate, rábano, pepino, nueces, spicy maracuyá y alioli de ajonjolí.

half lettuce, half quinoa*, salmon, tuna, avocado, radish, cucumber, walnuts, spicy passion fruit and sesame aioli.



KAIFISH



POKÉ SUSHI CEVICHES

SIGNATURE POKE *bowl*

Regular
\$12.99

Large
\$14.99



KUKUPEKE BOWL

arroz de sushi*, salmón, camarón, cebolla morada, aguacate, mango, cebollín, alioli de aji amarillo y limón, topping de camote.
sushi rice*, salmon, shrimp, red onion, avocado, mango, scallion, lemon and yellow pepper aioli, sweet potato topping.



ACEVICHADO VEGANO

spaghetti de zucchini*, quinoa, zanahoria, tomates cherry, aguacate, repollo, mango y tofu, topping de nori.
zucchini spaghetti*, quinoa, carrot, cherry tomatoes, avocado, cabbage, mango and tofu, nori topping.



SALMON TERIYAKI BOWL

arroz de sushi*, cuadros de salmón cocinados con teriyaki, brócoli, cebolla morada, hongos shiitake, ajonjolí, camote crunchy.
sushi rice*, salmon squares cooked with teriyaki, broccoli, red onion, shiitake mushrooms, sesame, crunchy sweet potato.



TRUFFLE TUNA BOWL

arroz de sushi*, atún marinado en alioli de sésamo trufado, edamame, aguacate, ajonjolí y cebollín.
sushi rice*, tuna marinated in truffled sesame aioli, edamame, avocado, sesame and scallion.





WAIMEA BOWL

arroz de sushi*, atún, camarón, cilantro, cebolla, zanahoria, maíz peruano, alioli de cangrejo y topping de puerro.

sushi rice*, tuna, shrimp, coriander, onion, carrot, peruvian corn, crab aioli and leek topping.



CAMARÓN DE MI CORAZÓN

spaghetti de zucchini*, camarón, cebolla morada, aguacate, mandarina, pepino, cebollín, spicy y ajonjolí, topping de alfalfa.

zucchini spaghetti*, shrimp, red onion, avocado, tangerine, cucumber, scallion, spicy and sesame, alfalfa topping.

KETO



NEPTUNO BOWL

mitad arroz de sushi, mitad quinoa*, salmón, kani, wakame, pepino, aguacate, alioli de masago y ajonjolí.

half sushi rice, half quinoa*, salmon, kani, wakame, cucumber, avocado, masago and sesame aioli.



DE TU BOCA AL CIELO

quinoa*, salmón, atún, repollo morado, aguacate, nuez, zanahoria, chips de plátano maduro, salsa fuji.

quinoa*, salmon, tuna, purple cabbage, avocado, walnut, carrot, ripe plantain chips, fuji sauce.



KETO



SWEET KAHUNA

mitad arroz de sushi, mitad quinoa*, salmón, atún, aguacate, piña, wakame, alioli de sésamo, salsa de anguila y topping de nori.

half sushi rice, half quinoa*, salmon, tuna, avocado, pineapple, wakame, sesame aioli, eel sauce and nori topping.



ARMA *tu poke*

Agrega tus ingredientes
en el siguiente orden:

 Regular
\$12.99

 Large
\$14.99

include

- 1 base
- 2 proteínas
- 3 toppings
- 2 salsas
- 1 crunchies

include

- 1 base
- 3 proteínas
- 5 toppings
- 3 salsas
- 2 crunchies

► BASE ► PROTEÍNAS ► TOPPINGS ► SALSAS ► CRUNCHIES



BASES



quinoa
noodles de huevo
arroz blanco de sushi
mix de lechugas orgánica
spaghetti de zucchini
spaghetti de zanahoria
spaghetti de mango + \$1.00

TOPPINGS



mandarina
aguacate
edamame
zanahoria
alfalfa
nueces
masago

piña
mango
pepino
cebollín
cilantro
wakame
ajonjolí

tomate cherry
rábano
cebolla morada
repollo morado
gengibre encurtido
maíz peruano

PROTEÍNAS



tofu
atún
salmón
camarón
kani (cangrejo)
salmón cocinado

SALSAS



chutney de mango/ginger
alioli de sésamo trufado
alioli de ají amarillo
alioli de cangrejo
alioli de sésamo
alioli de wasabi
electric lemon soya
spicy maracuyá

fuji
ponzu
teriyaki
chipotle
anguila
miel trufada
aceite de trufas
aceite de sésamo

CRUNCHIES



nori
camote
furikake

puerro
vermicelli

chips de plátano maduro
chicharrón de salmón

piel de salmón
quinoa crocante

BUILD *your poke*

Add your ingredients
in the following order:

 Regular
\$12.99

 Large
\$14.99
includes

1 base
2 proteins
3 toppings
2 sauces
1 crunchies

includes

1 base
3 proteins
5 toppings
3 sauces
2 crunchies

► BASE

► PROTEINS

► TOPPINGS

► SAUCES

► CRUNCHIES



BASES



quinoa
egg noodles
sushi white rice
organic lettuce mix
zucchini spaghetti
carrot spaghetti
mango spaghetti + \$1.00

TOPPINGS



tangerine	pineapple	cherry tomato
avocado	mango	radish
edamame	cucumber	red onion
carrot	scallion	purple cabbage
alfalfa	coriander	pickled ginger
nuts	wakame	peruvian corn
masago	sesame	

PROTEINS



tofu
tuna
salmon
shrimp
kani (crab)
cooked salmon

SAUCES



mango / ginger chutney	fuji
truffled sesame aioli	ponzu
yellow chili aioli	teriyaki
crab aioli	chipotle
sesame aioli	eel
wasabi aioli	truffled honey
electric lemon soy	truffle oil
spicy passion fruit	sesame oil

CRUNCHIES



nori	leek	ripe plantain chips	salmon skin
sweet potato	vermicelli	salmon rinds	crispy quinoa
furikake			

SUSHI *burritos*

\$13.99



BFF CRUNCH

sushi burrito tempura de atún, salmón, aguacate, cebollín, queso crema, wakame, alioli de sésamo y salsa dulce de anguila.

tempura sushi burrito with tuna, salmon, avocado, scallions, cream cheese, wakame, sesame aioli and sweet eel sauce.



SPICY TUNA CRUNCH

sushi burrito tempura de atún marinado en maracuyá spicy, aguacate, wakame, cebollín, queso crema, chipotle y salsa dulce de anguila.

tempura sushi burrito with tuna marinated in spicy passion fruit, avocado, wakame, scallions, cream cheese, chipotle and sweet eel sauce.



4 PODERES

salmón, atún, camarón, kani, wakame, mango, camote y spicy maracuyá con alioli de sésamo.

salmon, tuna, shrimp, kani, wakame, mango, sweet potato and spicy passion fruit with sesame aioli.



SUNSET BEACH

atún, salmón, wakame, aguacate, ajonjolí y alioli de sésamo.

tuna, salmon, wakame, avocado, sesame and sesame aioli.

SUSHI *rollitos*

SUSHI ROLLS



SILVERBACK ROLL \$13.99

sushi tempurizado, salmón, atún, aguacate, cebollín, queso crema, wakame con topping de plátano maduro, bañado en salsa de anguila y alioli de sésamo.

tempura sushi, salmon, tuna, avocado, scallion, cream cheese, wakame with a ripe plantain topping, bathed in eel sauce and sesame aioli.



ALASKA ESPECIAL \$13.99

salmón fresco, aguacate, queso crema, topping de salmón y láminas de aguacate, wakame, masago.

fresh salmon, avocado, cream cheese, salmon topping and avocado slices, wakame, masago.



MAGIC BLUFF \$13.99

atún, wakame, aguacate, queso crema con topping de salmón flambeado, alfalfa, spicy mayo trufada y salsa dulce de la casa.

tuna, wakame, avocado, cream cheese with flambéed salmon topping, alfalfa, truffled spicy mayo and sweet house sauce.



SEXY ROLL \$13.99

atún, salmón, aguacate, queso crema, con topping de ensalada de kani y atún con camote crunchy en salsa fuji.

tuna, salmon, avocado, cream cheese, topped with kani salad and tuna with crunchy sweet potato in fuji sauce.



SUSHI *rollitos*

SUSHI ROLLS



PAUNCH ROLL \$13.99

salmón, camarón tempura, cebollín, queso crema, plátano maduro, topping de aguacate en salsa de soya, sésamo, limón y pimienta.
salmon, shrimp tempura, scallion, cream cheese, ripe plantain, avocado topping in soy sauce, sesame, lemon and pepper.

FLY PELICAN FLY \$14.99

sushi tempurizado, camarón, salmón, kani, mango, aguacate, queso crema con topping de cuadros de tuna en salsa maracuyá spicy.
tempura sushi, shrimp, salmon, kani, mango, avocado, cream cheese with a topping of tuna squares in spicy passion fruit sauce.



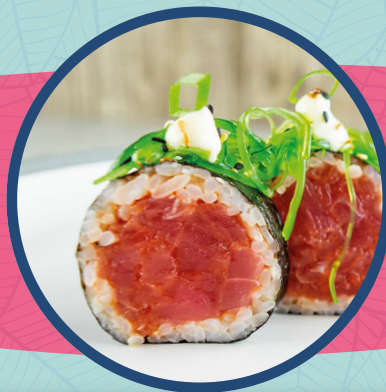
PHILADELPHIA DREAM \$10.99

salmón fresco, aguacate, ajonjolí y queso crema.
fresh salmon, avocado, sesame and cream cheese.



SPICY TUNA \$11.99

atún picante por dentro, alga por fuera con topping de wakame, sésamo y cebollín.
spicy tuna on the inside, seaweed on the outside with topping of wakame, sesame and scallion.



SUSHI *rollitos*

SUSHI ROLLS



GO VEGAN \$10.99

zanahoria, aguacate, pepino, wakame, topping de plátano maduro, alioli de sésamo y salsa dulce.

carrot, avocado, cucumber, wakame, ripe plantain topping, sesame aioli and sweet sauce.



LA CURVA \$13.99

roll tempurizado, salmón, aguacate, queso crema, camote crunch, topping de plátano maduro, chipotle y salsa dulce de la casa.

tempura roll, salmon, avocado, cream cheese, sweet potato crunch, ripe plantain topping, chipotle and sweet house sauce.





ENTRADAS

APPETIZERS



PAPAS SAL SI PUEDES \$8.99

Papas fritas, queso cheddar derretido, bacon y jalapeños encurtidos con topping de huevo frito.
French fries, melted cheddar cheese, bacon and pickled jalapenos with fried egg topping.



PAPAS CRAZY \$8.99

Papas fritas, con topping de guacamole, chorizo, cebollín y pico de gallo.
French fries, with topping of guacamole, chorizo, scallion and pico de gallo.

Todas nuestras carnes son ahumadas al carbón.

BURGERS

All of our meats are smoked over charcoal.



SIEMPRE GUAPA \$13.99

Pan secret brioche hecho en casa, 160gr de carne de res premium envuelta en bacon, doble queso cheddar derretido, jalapeño encurtido, huevo frito y salsa tártara.

Homemade secret brioche bread, 160gr of premium beef wrapped in bacon, melted double cheddar cheese, pickled jalapeño, fried egg and tartar sauce.



PORTOBELLO VEGGIE \$11.99



Pan secret brioche hecho en casa, portobello completo cocinado con vino y ajillo, pesto de tomate seco, queso feta, berenjenas al grill y arúgula.

Homemade secret brioche bread, complete portobello cooked with wine and garlic, dried tomato pesto, feta cheese, grilled aubergines and arugula.



CRAZY POLLO \$13.99



Pan Brioche, pechuga crispy, queso crunchy, slice de aguacate, tomate en rodajas, lechuga fresca y salsa de cilantro.

Brioche bread, crispy chicken breast, crunchy cheese, avocado slice, sliced tomato, fresh lettuce and cilantro sauce.

LA CARBONARA \$13.99



Carne de res premium, arúgula, berenjenas asadas y cebollinas crunch, bañada en una deliciosa salsa carbonara.

Premium beef, arugula, roasted aubergines and crunchy chives, bathed in a delicious carbonara sauce.



Todas nuestras carnes son ahumadas al carbón.

BURGERS

All of our meats are smoked over charcoal.



CHARRO BURGER

\$13.99

Pan secret brioche hecho en casa, 160gr de carne de res premium, queso frito, pico de gallo, guacamole, lonja de jamón premium, jalapeños, cilantro y huevo frito picante.

Homemade secret brioche bread, 160gr of premium beef, fried cheese, pico de gallo, guacamole, slice of premium ham, jalapeños, coriander and spicy fried egg.



LA CHANEADA

\$12.99

Pan secret brioche hecho en casa, 160gr de carne de res premium, queso chela frito, cebolla caramelizada, aguacate, arúgula, mermelada de Saril spicy.

Homemade secret brioche bread, 160gr of premium beef, fried chela cheese, caramelized onion, avocado, arugula, Saril spicy jam.



CUATRO TIEMPOS

\$13.99

Pan secret brioche hecho en casa, doble carne de res premium (125gr x 2), bacon, plátano maduro, queso cheddar derretido, huevo frito y salsa chipotle.

Homemade secret brioche bread, double premium beef (125gr x 2), bacon, ripe plantain, melted cheddar cheese, fried egg and chipotle sauce.

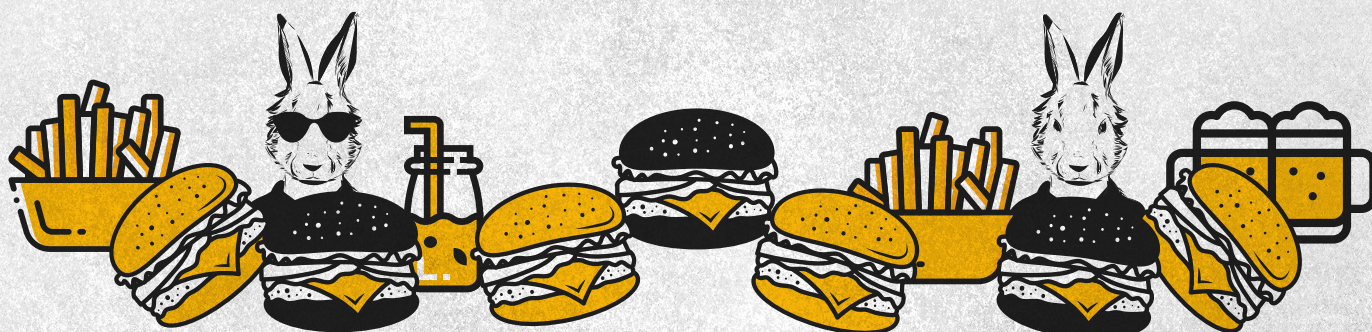


LA FAMOSA 3 CHEESE

\$11.99

Pan secret brioche hecho en casa, 160 gr de carne de res premium, manzana flambeada en canela, arúgula, bañada en salsa de 3 quesos (mozzarella, queso azul y provolone).

Homemade secret brioche bread, 160 gr of premium beef, apple flambéed in cinnamon, arugula, bathed in 3-cheese sauce (mozzarella, blue cheese and provolone).



MARÍA DOLORES



MARISQUERÍA DIVERTIDA



PESCADO FRITO

\$10 / \$12 / \$15

PESCA DEL DIA ACOMPAÑADO CON ARROZ DE COCO, PATACONES Y ENSALADA VERDE.

CATCH OF THE DAY ACCOMPANIED WITH COCONUT RICE, FRIED PLANTAINS AND GREEN SALAD.

SUJETO A DISPONIBILIDAD
PRECIO SEGÚN TAMAÑO

SUBJECT TO AVAILABILITY
PRICE ACCORDING TO SIZE



RISOTTO FRUTTI DI MARE

\$23.99

COMBINACIÓN DE MARISCOS FRESCOS, PULPO, CALAMAR, ALMEJAS, MEJILLÓN Y SALMÓN, A BASE DE POMODORO.

COMBINATION OF FRESH SEAFOOD, OCTOPUS, SQUID, CLAMS, MUSSELS AND SALMON, BASED ON POMODORO.



LANGOSTA

\$30 / \$35 / \$40

LANGOSTA COCINADA CON MANTEQUILLA DE HIERBAS DE TEMPORADA, ARROZ DE COCO, PATACONES Y ENSALADA VERDE.

LOBSTER COOKED WITH SEASONAL HERBS BUTTER, COCONUT RICE, FRIED PLANTAINS AND GREEN SALAD.

SUJETO A DISPONIBILIDAD
PRECIO SEGÚN TAMAÑO

SUBJECT TO AVAILABILITY
PRICE ACCORDING TO SIZE



BLACK EXOTIC TUNA BURGER

\$13.99

PAN SECRET BRIOCHE HECHO EN CASA, 160GR DE ATÚN ROJO SELLADO EN COSTRA DE AJONJOLÍ Y CILANTRO, PIÑA A LA PARRILLA CARAMELIZADA, CEBOLLAS CÍTRICAS, ZANAHORIA RALLADA, SALSA DE AÍ AMARILLO Y MIEL.

HOMEMADE SECRET BRIOCHE BREAD, 160GR OF RED TUNA SEALED IN A SESAME AND CORIANDER CRUST, CARAMELISED GRILLED PINEAPPLE, CITRUS ONIONS, GRATED CARROT, YELLOW CHILI SAUCE AND HONEY.

MARÍA DOLORES



MARISQUERÍA DIVERTIDA



FIESTA SOBRE EL MAR

\$29.99

BRÓCOLI, MAZORCA, PIMENTÓN, CHAMPIÑONES, ZUCCHINI, CAMARONES, PULPO, MEJILLÓN, CALAMARES Y ALMEJAS.

BROCCOLI, CORN ON THE COB, BELL PEPPER, MUSHROOMS, ZUCCHINI, SHRIMP, OCTOPUS, MUSSELS, SQUID AND CLAMS.

CEVICHE FRITO

\$12.99

CUBOS ALIMONADOS DE PESCADO FRESCO CRUNCHY, MAÍZ PERUANO CROCANTE Y SALSA DE AJÍ AMARILLO.

LEMONY CUBES OF CRUNCHY FRESH FISH, CRISPY PERUVIAN CORN AND YELLOW CHILI SAUCE.



TACOS DE CAMARON O PESCADO

\$13.99

CON GUACAMOLE, PICO DE GALLO, LECHUGA FRESCA, CEBOLLA ENCURTIDA CON SALSA CHIPOTLE.

WITH GUACAMOLE, PICO DE GALLO, FRESH LETTUCE, PICKLED ONION WITH CHIPOTLE SAUCE.

GINGER & COCONUT CEVICHE

\$12.99

CUBOS DE PESCADO FRESCO MARINADOS EN SALSA DE COCO Y GENGIBRE, AGUACATE, CEBOLLA Y MAÍZ PERUANO.

FRESH FISH CUBES MARINATED IN COCONUT AND GINGER SAUCE, AVOCADO, ONION AND PERUVIAN CORN.

BEBIDAS CARIBEÑAS

CARIBBEAN DRINKS



BOQUETE \$5.50

PIÑA + HIERBABUENA
PINEAPPLE + PEPPERMINT

PANAMÁ VIEJO \$5.50

LIMÓN + MENTA + SANDÍA
LEMON + MINT + WATERMELON



CANAL DE PANAMÁ \$5.50

FRESA + BANANA
STRAWBERRY + BANANA

BOCAS DEL TORO \$5.50

BANANA + MARACUYÁ
BANANA + PASSION FRUIT



COCADA \$5.50

CHICHA NATURAL A BASE DE CARNE DE COCO, AGUA DE COCO Y VAINILLA
NATURAL CHICHA BASED ON COCONUT MEAT, COCONUT WATER AND VANILLA

BEBIDAS CARIBEÑAS

CARIBBEAN DRINKS

PANAMA SUNSET \$5.50

LIMÓN + GRANADINA
LEMON + GRENADINE

VALLE DE ANTÓN \$5.50

LIMÓN + HIERBABUENA
LEMON + PEPPERMINT

PEDASÍ \$5.50

FRESA + MARACUYÁ
STRAWBERRY + PASSION FRUIT

CHAME BANKS \$5.50

LIMÓN + FRESA
LEMON + STRAWBERRY

HORCHATA \$5.50

BEBIDA REFRESCANTE DE ARROZ
REFRESHING RICE DRINK

BEBIDAS

BEVERAGES

SIN ALCOHOL NON-ALCOHOLIC

AGUA MINERAL	\$2.50
PERRIER	\$3.99
COCA COLA / CLÁSICA, LIGHT, ZERO	\$2.50
FRESCA	\$2.50
KIRST / FRESA, UVA, NARANJA	\$2.50
RED BULL CLÁSICO	\$4.50
RED BULL TROPICAL	\$4.50
TÉ INFUSIONES TELOGY	
- KIWI FRESA	\$3.99
- FOREST BERRIES	\$2.99
- RASTA RASBERRY	\$3.99
- MANGO PARTY	\$2.99



CON ALCOHOL WITH ALCOHOL

CERVEZA / BEER

BALBOA	2.50
PANAMÁ	2.50
CORONA	3.99
MODELO	3.99
STELLA ARTOIS	3.99
LAGUNITAS	5.50
BLUE MOON	5.50

STELLA  ARTOIS



LAGUNITAS
BREWING CO.



MEZCAL

MONTELOBO

  
\$5.00 \$95.00

GIN

WHITE MONKEY	\$6.99	\$65.00
BOMBAY SAPPHIRE	\$7.99	\$80.00
TANQUERAY	\$7.99	\$90.00
HENDRICKS	\$8.99	\$95.00

WHISKY

JACK DANIEL'S	\$6.99	\$70.00
BUCHANNAN'S 12	\$8.99	\$95.00
BUCHANNAN'S 18	\$12.99	\$160.00
BLACK LABEL	\$6.99	\$85.00

TEQUILA

ESPOLÓN		\$80.00
JOSÉ CUERVO	\$4.00	\$65.00
1800 REPOSADO	\$5.00	\$85.00
1800 SILVER	\$5.00	\$70.00
DON JULIO BLANCO	\$6.00	\$135.00
DON JULIO AÑEJO	\$9.99	\$180.00

RON / RUM

BACARDÍ AÑEJO	\$5.99	\$60.00
RON ABUELO	\$5.99	\$55.00
KRAKEN BLACK SPICED RUM	\$6.99	\$85.00

VODKA

GREY GOOSE	\$8.00	\$85.00
ABSOLUT	\$6.99	\$80.00

ESPUMANTES / SPARKLING

MARTINI ROSE		\$60.00
MARTINI PROSECO		\$60.00

VINO TINTO / RED WINE

LA LINDA MALBEC	\$5.99	\$45.00
CASILLERO DEL DIABLO MERLOT	\$5.99	\$45.00
CASILLERO DEL DIABLO CARMENERE	\$5.99	\$45.00
19 CRIMES CABERNET SAUVIGNON	\$5.99	\$45.00
19 CRIMES THE PUNISHMENT		\$65.00
PINOT NOIR		

VINO BLANCO / WHITE WINE

LA LINDA CHARDONAY	\$5.99	\$45.00
LA LINDA SAUVIGNON BLANC	\$5.99	\$45.00
19 CRIMES HARD CHARDONEY		\$65.00

VINO ROSE / ROSE WINE

LAGARDE ROSE	\$5.99	\$50.00
BERINGER ROSE	\$5.99	\$50.00

SPRITZ

PINEAPPLE SPRITZ: APEROL,	\$7.00	
ZUMO DE PIÑA Y PROSECO		
CLÁSICO SPRITZ: APEROL Y	\$6.00	
PROSECO		

JÄGERMEISTER

\$5.00 \$70.00

CÓCTELES

COCKTAILS

MOJITOS

limón
lemon

fresa & piña
strawberry & pineapple

maracuyá
passion fruit

fresa
strawberry



\$6.99



\$6.99



\$6.99



\$6.99

STELLA ARTOIS

MICHELADAS



DE LOS MARES

zumo de limón, salsa red, pimienta negra, salsa de ostras, hot franks, camarón, clamato, sal

lemon juice, red sauce, black pepper, oyster sauce, hot franks, shrimp, clamato, salt

LA CARIBEÑA

pimienta negra, sal, zumo de limón, tequila, mango

black pepper, salt, lemon juice, tequila, mango

LA CARIÑOSA

vodka, piña asada, chamoy, zumo de limón, tequila, mango, sal

vodka, roasted pineapple, chamoy, lemon juice, tequila, mango, salt

LA CHINGONA

zumo de limón, salsa worcestershire, pimienta negra, sriracha, sal

lemon juice, salt, worcestershire sauce, black pepper, sriracha

VALE MADRE

salsa picante, jalapeños rostizados, tocineta ahumada, pimienta negra, zumo de limón, sal

hot sauce, roasted jalapeños, smoked bacon, black pepper, lemon juice, salt



\$7.99



\$6.99



\$6.99



\$5.99



\$7.99

CÓCTELES

COCKTAILS

CAIPIRINHA

CACHAZA

zumo de limón, syrup simple, hielo
sabores: clásica, blueberry, toronja

lemon juice, simple syrup, ice
flavors: classic, blueberry, grapefruit



\$7.99

CAIPIROSKA

VODKA

zumo de limón, syrup simple, hielo
sabores: clásica, blueberry, toronja

lemon juice, simple syrup, ice
flavors: classic, blueberry, grapefruit

GIN TONICS

CLÁSICO

pepino y fresa
cucumber and strawberry

PAL DESMADRE

flor de jamaica y piel de naranja

hibiscus flower and orange peel

BOMBAY  SAPPHERE



\$8.49

RED BULL VODKA

Vodka, Red Bull Energy Drink, limón



\$7.49

RED BULL TROPICAL GIN

Gin, Red Bull Yellow Edition, naranja.



\$7.49

RED BULL WATERMELON GIN

Gin, Red Bull Red Edition, limón, hierbabuena



\$7.49

CÓCTELES

COCKTAILS

ON THE BEACH

paleta artesanal de sandía y limón, blue curaçao, crema de kiwi con coco y ron blanco, hierbabuena, lunas de limón

watermelon and lemon handmade palette, blue curaçao, kiwi cream with coconut and white rum, peppermint, lemon moons



BACARDÍ



\$9.99

LA MUSA

infusión de jack daniel's bourbon con tocineta ahumada y jalapeño, salsa red hot franks, cointreau, dash de limón, cerveza mexicana

jack daniel's bourbon infusion with smoked bacon and jalapeño, red hot franks sauce, cointreau, lemon dash, mexican beer



\$11.99

COLADAS

PIÑA / FRESA
PINEAPPLE / STRAWBERRY

ron añejo, helado de vainilla, crema de coco
aged rum, vanilla ice cream, coconut cream



BACARDÍ



\$7.99

EL BESO

copa escarchada con chocolate, espuma de amaretto disaronno, marshmallows flambeados, ron añejo, licor de café, expreso

chocolate frosted glass, disaronno amaretto foam, flambé marshmallows, aged rum, coffee liqueur, espresso



BACARDÍ



\$7.99

CÓCTELES

COCKTAILS

JÄGERITA

copa escarchada con sal de la casa, esferas de hielo elaboradas a base de salsa de chile picante de la casa, triple sec, tequila reposado, zumo de limón, jägermeister

glass frosted with house salt, ice spheres made from house spicy chile sauce, triple sec, reposado tequila, lemon juice, jägermeister

Jose
Cuervo



DE KUYPER
ANNO 1852

\$8.99

REMIX CLÁSICA THE FROZEN MARGARITA

copa escarchada con sal de la casa, triple sec, tequila reposado, zumo de limón, gift de jalapeño

glass frosted with house salt, triple sec, reposado tequila, lemon juice, jalapeño gift

Jose
Cuervo



DE KUYPER
ANNO 1852

\$8.99

REMIX DE COCO THE FROZEN MARGARITAS

copa escarchada con sal de la casa, triple sec, tequila reposado, zumo de limón, crema de coco

glass frosted with house salt, triple sec, reposado tequila, lemon juice, coconut cream

Jose
Cuervo



DE KUYPER
ANNO 1852

\$8.99

REMIX FLOR DE JAMAICA THE FROZEN MARGARITAS

copa escarchada con sal de la casa, triple sec, infusión de tequila con flor de jamaica, zumo de limón, paleta artesanal de limón

glass frosted with house salt, triple sec, tequila infusion with hibiscus flower, lemon juice, artisan lemon palette

1800
SUPER PREMIUM
—TEQUILA—



DE KUYPER
ANNO 1852

\$9.99

CÓCTELES

COCKTAILS

LA RULETA RUSA DE JUANA

shots con infusión de tequila blanco y 6 clases de chile (6 grados de picante), escarchados con sal de la casa

shots infused with white tequila and 6 kinds of chili (6 degrees of spiciness), frosted with house salt

MONTELOBOS
MEZCAL



\$13.99

SANGRÍA

naranja, flor de jamaica, fresa, piña, cereza, mango y limón

orange, hibiscus, strawberry, pineapple, cherry, mango and lemon



BACARDÍ



\$18.49

\$5.99

SUNRISE

tequila reposado, zumo de naranja, granadina, gift de jalapeño

reposado tequila, orange juice, grenadine, jalapeño gift

Jose Cuervo



\$7.99

LA PALOMA

zumo de toronja rosada, tequila reposado, dash de limón

pink grapefruit juice, reposado tequila, lemon dash

Jose Cuervo



\$7.99



“ LA CREATIVIDAD ES LA MENTE JUGANDO A SER FELIZ. ASÍ SOMOS EN ESTA GRAN FAMILIA, SOMOS FELICES DE SABER QUE REPRESENTAMOS UN PROYECTO JOVEN QUE MARCARÁ UNA TENDENCIA MUNDIAL. LO DIFÍCIL NO ES CREAR, LO DIFÍCIL ES ATREVERSE. ”

JOSÉ RICARDO SIERRA
EXECUTIVE CHEF