

CENA / DINNER

Entradas / Appetizers

Tamales de Maíz Tierno con Salsa de Jalapeño <i>Tender Corn Tamales with Jalapeño Sauce</i>	US\$7
Carpaccio de Res en Costra de Pimienta con Aceite de Olivo Orgánico Jugo de Limón <i>Pepper-Crusted Beef Carpaccio with Organic Olive Oil, Lemon Juice</i>	US\$8
Queso Fundido con Tocino y Jalapeños con Pan de Coco <i>Bacon and Jalapeño Melted Cheese with Coconut Bread</i>	US\$9
Tamalito de Loroco con Salsa Roja <i>Loroco Tamales with Red Sauce</i>	US\$5

Ensaladas / Salads

Ensalada Cesar Tradicional / Traditional Caesar Salad	US\$11
Hojas de lechuga larga bañadas con aderezo de anchoas y queso parmesano acompañado de un croton de ajo hecho en casa <i>Long lettuce leaves topped with anchovy dressing and parmesan cheese with homemade garlic croutons</i>	
Con Pollo / With Chicken	US\$14
Con Camarón / With Shrimp	US\$17
Ensalada Pico Bonito/ Pico Bonito Salad	US\$10
Con lechuga escarola, jitomates cerezas, trió de aceitunas con aceite de oliva orgánico, sal y pimienta, queso azul <i>With romaine lettuce, cherry tomatoes, olives trio with organic olive oil, salt and pepper, blue cheese</i>	

Sopas / Soups

Sopa Especial del Chef Pico Bonito / Pico Bonito Chef Special	US\$8
Elaborado con dados de caracol y leche orgánica de coco con chiles dulces salvajes <i>Made with diced conch and coconut milk with organic wild bell peppers</i>	
Pregunte por nuestra sopa del día <i>Please Ask for our Soup of the Day</i>	US\$9

Impuestos sobre ventas incluidos / Sales taxes included

El 10% de propina será agregado a su cuenta/ 10% gratuities will be added to your bill

Pastas

Tradicional Espagueti Boloñés US\$12
Traditional Bolognese Spaghetti

Penne Pomodoro con Trió de Aceitunas y Queso Manchego Mozarella US\$10
Penne Pomodoro with Trio of Olives and Manchego Mozzarella Cheese

Fettucine Alfredo con Tocino, Champiñones y Queso Parmesano US\$12
Fettuccine Alfredo with Bacon, Mushrooms and Parmesan Cheese

Platos Fuertes / Main Entrees

Camarones Gigantes a la Parrilla / Grilled Jumbo Shrimp US\$20
Con salsa de mango y coco, toque de jengibre, acompañado de arroz con moros y brócoli a la mantequilla
With mango and coconut sauce, a touch of ginger, served with rice and beans and buttered broccoli

Filete de Mero / Grouper Filet US\$16
Con cítrico y hojas de pimienta fresca de la selva acompañado de vegetales a la parrilla tomate asado berenjena calabaza y arroz blanco
With citrus and fresh pepper leaves of the forest accompanied by grilled vegetables, roasted tomato, eggplant, squash and white rice

Vegetales en Salsa de Coco y Curry / Coconut Curried Vegetables US\$16
Vegetales mixtos cocinados en una salsa cremosa de coco, perfumadas con curry
Mixed vegetables are cooked in a creamy coconut sauce, scented with curry

Medallones de Filete de Res / Beef Medallions US\$22
En costra de café y chile acompañado de papas gratinadas con tocino y vegetales al vapor
Coffee and pepper crust accompanied by scalloped potatoes with bacon and steamed vegetables

Pechuga de Pollo a la Parrilla / Grilled Chicken Breast US\$12
Con salsa teriyaki con piña acompañado de arroz blanco y brócoli al vapor con mantequilla
Pineapple teriyaki sauce with white rice and buttered steamed broccoli

Impuestos sobre ventas incluidos / Sales taxes included

El 10% de servicios será agregado a su cuenta/10% gratuities will be added to your bill