

# ALMUERZO / LUNCH

## Ceviches

**Ceviche Ceibeño / Ceviche from La Ceiba** **US\$16**

Delicioso y fresco caracol rosado marinado en jugo de cítricos, cebolla, jalapeño fresco en cuadritos, cilantro silvestre acompañado de tostadas de tortilla de maíz

*Delicious and fresh pink conch marinated in citrus juice, onion, fresh diced jalapeno, wild cilantro accompanied by tortilla chips*

**Coctel de Almeja Fresca con Camarones / Fresh Clam with Shrimp** **US\$14**

Almeja fresca, camarón marinado con cítricos y piña natural, cilantro, cebolla, pepino tierno

*Fresh clams, shrimp marinated in citrus and pineapple, cilantro, onion, sweet cucumber*

**Ceviche del Famoso Puerto de Tela / Ceviche From the Famous Port of Tela** **US\$12**

Pescado fresco marinado con jugo de limón y naranja, hojas de cilantro fresco del jardín orgánico, con dados de yuca horneada, tomate en cuadritos, cebolla morada y un toquecito de tequila y jugo de almeja

*Fresh fish marinated in lemon and orange juice, fresh cilantro leaves from our organic garden, diced baked cassava and tomato, onion with a touch of tequila and clam juice*

## 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

*Long lettuce leaves topped with anchovy dressing and parmesan cheese with homemade garlic croutons*

**Con Pollo / With Chicken** **US\$14**

**Con Camarón / With Shrimp** **US\$17**

**Ensalada Pico Bonito / Pico Bonito Salad** **US\$12**

Variedad de vegetales frescos lechuga de la estación, bastones de pollo con costra de coco y aderezo de jengibre fresco

*Varied fresh vegetables, seasonal lettuce, chicken sticks crusted with coconut and fresh ginger dressing*

## Hamburguesas y Sandwiches / Hamburgers and Sandwiches

**Hamburguesa con Queso y Tocino / Cheese and Bacon Hamburger** **US\$15**

Acompañado con papas fritas y salsa de tomate

*Served with french fries and ketchup*

**Sándwich de Pollo a la Parrilla / Grilled Chicken Sandwich** **US\$15**

Con papas fritas y fruta de la temporada

*Served with french fries and seasonal fruit*

**Impuestos sobre ventas incluidos / Sales taxes included**

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

**Sándwich de Jamón y Queso / Ham and Cheese Sandwich** **US\$13**

Con queso Cheddar gratinado y papas fritas  
*Served with baked Cheddar cheese and fries*

**Sándwich de Vegetales Asados / Grilled Garden Vegetables Sandwich** **US\$13**

Deliciosa selección vegetariana, rebalsando de vegetales ligeramente sazonados, incluyendo berenjena, cebollas, y chiles dulces, servido en un pan integral de semillas de girasol  
*Delicious vegetarian selection, a sandwich overflowing with lightly seasoned grilled vegetables including eggplant, onions and bell peppers, served on whole grain sunflower seed bread*

### Pastas

**Pasta Linguine con Camarón / Linguini Pasta with Shrimp** **US\$17**

Salsa italiana de tomate con hojas frescas de albahaca y queso parmesano  
*Italian tomato sauce, fresh basil leaves and parmesan cheese*

**Fettucine Primavera con Vegetales y Pollo Asado / Primavera Fettucine with Vegetables and Grilled Chicken** **US\$14**

### Carnes y Mariscos / Meats and Seafood

**Pescado Pico Bonito / Pico Bonito Fish Filet** **US\$16**

Filete de robalo cocinado al vapor con hierbas aromáticas, tomate, jalapeño y cebolla acompañado de papas a la mantequilla con toque de albahaca  
*Fillet of sea bass steamed with aromatic herbs, tomato, jalapeno and onion accompanied by basil buttered potatoes*

**Camarones Grandes y Calamar Empanizados al Coco / Coconut Breaded Jumbo Shrimp and Calamari** **US\$18**

Con salsa de cilantro acompañado de arroz blanco y vegetales al vapor  
*Cilantro sauce with white rice and steamed vegetables*

**Pechuga de Pollo a la Parrilla / Grilled Chicken Breast** **US\$18**

Acompañado de plátano frito y ensalada de lechuga y tomates cherry con chirmol regional  
*Served with fried plantain, lettuce and cherry tomato salad with regional chirmol*

**Churrasco de la Casa al Carbón / Carbon Grilled Churrasco Steak of the House** **US\$18**

Acompañado de papas al horno y chirmol hondureño cebollitas asadas, guacamole, frijoles refritos y tortillas  
*Served with baked potatoes and roasted onions, Honduran chirmol, refried beans, guacamole and tortillas*

**Impuestos sobre ventas incluidos / Sales taxes included**

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