

ENTRADAS / STARTERS

GUACAMOLE

MASHED AVOCADO WITH TOMATO, ONION AND A SPLASH OF LIME JUICE
65 PESOS

NACHOS CON AGUACATE

CHIPS WITH BLACK BEANS, MELTED CHEESE AND AVOCADO
75 PESOS

CON CAMARONES

WITH SHRIMPS ROASTED IN BUTTER
115 PESOS

ENSALADA SOL CARIBE

JICAMA Y ZANAHORIA RALLADA EN UN ADEREZO CREMOSO DE JOGURT NATURAL
SOL CARIBE SALAD: GRATED JICAMA AND CAROTS, IN A CREAMY JOGURT
DRESSING
75 PESOS

ENSALADA ARABICA: LECHUGA, TOMATE, ZANAHORIA, NUEZ DE LA INDIA, Y DATILES, CONDIMENTADA CON UN ADEREZO CREMOSO

ARABIC SALAD: LETTUCE, TOMATO, CAROT, CASHEW NUTS AND DATES, SEASONED
WITH A CREAMY DRESSING
85 PESOS

CEVICHE DE PESCADO FRESCO EN JUGO DE MANDARINA/O LIMON

FRESH FISH CEVICHE IN MANDARIN OR LIME JUICE
SMALL: 70 PESOS
NORMAL: 130 PESOS

DELICIOSO COCTEL DE CAMARONES EN ACUACATE SOBRE UNA ENSALADA DE HOJAS SELECCIONADAS DE LECHUGA Y REBANADAS DE TOMATE

DELICIOUS SHRIMP COCKTAIL IN AVOCADO ON A BED OF FRESH LETTUCE AND SLICES OF TOMATOES

115 PESOS

RECOMENDACIÓN DEL CHEF

CAMARONES PREPARADOS EN UNA SALSA CREMOSA CON AJO, GRATINADO CON QUESO PARMESANO

SHRIMPS IN A CREAMY GARLIC SAUCE, WITH PARMESAN CHEESE GRATIN

115 PESOS

PLATOS FUERTES / MAIN DISHES

PECHUGA DE POLLO AL MOLE NEGRO (SALSA DE CHILES, ESPECIES, CACAO Y CACAHUATES) CON AROZ Y ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE

CHICKEN BREAST IN A BLACK MOLE SAUCE (SAUCE WITH CHILIS, HERBS AND CACAO, A LITTLE SPICY) WITH RICE AND SALAD WITH LETTUCE AND TOMATOE
180 PESOS

FAJITAS DE ARRACHERA; TIRAS DE CARNE DE RES MUY TIERNA CON CEBOLLA Y MORRONES, DORADOS EN ACEITE DE AJO CASERO

ARRACHERA FAJITAS; STRIPS OF TENDER BEEF STEAK WITH ONION AND PEPPERS, COOKED WITH OUR HOMEMADE GARLIC-OLIVEOIL
195 PESOS

ARRACHERA CON PAPA DORADA CON ACEITE DE ESPECIES Y ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE CON SALSA CASERA

TENDER BEEF STEAK WITH BACKED SEASONED PATATO AND SALAD
215 PESOS

PASTAS

PASTA CASERA

CON SALSA DE TOMATE CASERA Y ALBAHACA FRESCA

HOMEMADE PASTA

WITH HOMEMADE TOMATOE SAUCE AND FRESH BASIL

175 PESOS

CON UNA SALSA CREMOSA CON QUESO Y HONGOS

WITH A CHEESE SAUCE AND MUSHROOMS

185 PESOS

CAPELLETINI RELLENO CON MOUSSE DE LANGOSTA

LOBSTER MOUSSE STUFFED CAPELLETINI

250 PESOS

SEAFOOD

LANGOSTA AL GUSTO:

(EN MANTEQUILLA, ACEITE DE AJO CASERO, GRATINADA CON QUESO MANCHEGO)

LOBSTER PREPARED AS YOU LIKE:

(IN BUTTER, HOMEMADE GARLIC-OIL, OR COOKED AU GRATIN)

350 PESOS / TAIL

**FILETE DE PESCADO FRESCO (MERO, PARGO O ROBALO) EN CREMA DE AJO
ADORNADO CON CEBOLLINA, ACOMPAÑADO CON ARROZ Y VEGETALES AL HORNO**

FRESH FISH FILET (GROUPEL, SNAPPER OR SNOOK) IN A CREAMY GARLIC SAUCE,
WITH WHITE RICE AND BAKED VEGETABLES

205 PESOS

TACOS DE PESCADO (3),

FISH TACOS (3)

205 PESOS

**CAMARONES GRANDES EN UNA SALSA DE RECADO NEGRO PREPARADA CON
LECHE DE COCO, ACOMPAÑADO CON ARROZ Y VEGETALES**

JUMBO SHRIMPS IN A SPICY BLACK CHILI PASTE SAUCE PREPARED WITH COCONUT
MILK, SERVED WITH WHITE RICE AND STEAMED VEGETABLES

215 PESOS

DULCES/SWEETS

HELADO

ICE CREAM

70 PESOS

HELADO CON FRUTA

ICE CREAM WITH FRESH FRUIT

95 PESOS

CREPA CON NUTELLA Y PLATANO

CREPES WITH NUTELLA AND BANANA

95 PESOS

PLATANO FLAMBEADO

BANANA FLAMBÉ

80 PESOS