

APERITIVOS & ANTIPASTO

Mejillones al vino blanco	249
<i>Salteados en mantequilla de ajo y perfumados con chardonnay.</i>	
Camarones al clamato	199
<i>Aguacate, pepino baby, cebolla roja, jugo marinero y cilantro, servido con frituras caseras.</i>	
Guacamole con tostones de plátano	185
<i>Aguacate del huerto emulsionado con limón, sal y pimienta, servido con tostones de plátano frito.</i>	
Tzatziki con pan pita	149
<i>Acompañado con pan pita.</i>	
Hummus libanés	149
<i>Emulsionado con aceite de oliva, jugo de limón y puré de sésamo, servido con tostadas artesanales.</i>	
Mezze	385
<i>Kibbeh, feláfel hechos en casa, aceitunas kalamatas, hummus libanés, tzatziki y tostadas pan.</i>	
Empanadas de carne estilo argentinas	149
<i>Rellenas de ternera guisada, servidas con chimichurri casero.</i>	
Selección de jamones y quesos	350
<i>Selección de dos jamones y dos quesos, acompañado de hummus, aceitunas y tostadas de pan.</i>	



ENSALADAS

Ensalada mediterránea	219
<i>Queso feta, olivas kalamatas, pepino, tomatillos, cebolla roja, pimentones y vinagreta mediterránea.</i>	
Quinoa con farro	219
<i>Brócoli rostizado, almendra, cebolla roja, gajos de naranja, arúgula y vinagreta de vino tinto.</i>	
<small>Agregue pollo a la parrilla por L.75 Agregue salmón ahumado por.....L125</small>	
<small>Agregue camarón por.....L.99</small>	
Ensalada César	219
<i>Lechuga romana, queso parmesano, crutón de pan ciabatta y aderezo de alcaparra.</i>	
<small>Agregue pollo a la parrilla por L.75 Agregue salmón ahumado por.....L125</small>	
<small>Agregue camarón por.....L.99</small>	

SOPAS

Crema de tomate	189
<i>Crema de tomate deshidratado perfumado con albahaca y acompañado de pan focaccia,</i>	
Tortilla	189
<i>Caldo de ave perfumado con chile secos, pollo en trozos, aguacate, queso fresco y tortilla frita.</i>	
Pollo con fideos	189
<i>Guarnecida con fideos y verdura de cultivo local.</i>	
Crema de brócoli con queso cheddar	189
<i>Servida en bowl de pan artesanal.</i>	



CARNES, AVES & FRUTOS DEL MAR

Incluye una guarnición de su elección

Churrasco de filete a la parrilla 8 oz.	499
USDA Angus entraña 8 oz.	625
Costilla braseada en vino tinto 8 oz.	606
USDA Angus New York Steak 10 oz.	650
Pechuga de pollo a las brasas	265
Filete de salmón chileno a la plancha	499
Camarones de golfo empanizados	549
Camarones al ajillo	549
Filete de corvina en mantequilla de ajo	399

GUARNICIONES

Mac and cheese	75
Papa francesa	75
Arroz blanco	75
Puré de papa con <i>gravy</i> de hongo	75
Ensalada verde queso parmesano	75
Papa horneada tocino y cheddar	75
Vegetales a la parrilla con aceite de oliva	75



ESPECIAL DE LA CASA



Mar & Tierra

625

Para los amantes de mar y tierra la combinación perfecta elaborado con camarones del golfo al ajillo y churrasco de filete a las brasas, terminado con chimichurri y acompañado con vegetales a la parrilla.

COCINA TRADICIONAL HONDUREÑA

Plato típico 399

Filete de res y chorizo criollo asados al gril, aguacate, queso blanco, frijol frito, plátano maduro y arroz, servido con tortillas de maíz, chimol, chimihurri y mantequilla.

HAMBURGUESAS & SÁNDWICHES

Servidos con papas francesas



Hamburguesa Juan Carlos  249

Carne angus, láminas de tocino, queso cheddar, lechuga, tomate y pepinillo artesanal, armado entre pan brioche horneado en casa.

JC Club 239

Ensalada de pollo al grill, prosciutto, queso pepper Jack, lechuga y tomate entre dos rodajas de pan rústico hecho en casa.

Sándwich de Brisket 239

Brisket rostizado 12 horas, queso pepper Jack, cebolla caramelizada, pepinillo artesanal y aderezo de horseradish en medio de dos rebanadas de pan rústico casero.

Club Sandwich 225

Sandwich de pollo en pan pullman, filete de pollo con queso cheddar, jamón Virginia ahumado, tocino, relish, huevo, tomate y lechuga.

PIZZAS

Ligeras y delgadas, elaboradas con masa madre artesanal. Fermentadas 48 horas y horneadas a la piedra.

Mr. Pepper 275

Pomodoro, mozzarella y pepperoni

Jalapeña 285

Pomodoro, mozzarella, tocino, maíz y jalapeño.

Tres quesos 285

Gorgonzola, parmesano y provolone. Terminada con aderezo de queso azul.

Griega 289

Hongos, aceitunas, tomatillos, pimientos, cebolla y turrónes de queso feta.



PASTA FRESCA

Elaboradas en casa de forma artesanal a base de harina "00" y huevo fresco.

Lasaña de pollo 269

Elaborada con pasta hecha de la casa, gratinada al horno con bechamel y queso mozzarella.

Fetuccini en salsa blanca 269

Pasta artesanal hecha en casa, salteado con tocino emulsionado con nata.

Fetuccini en ragú de carne 269

Salteado en guiso de costilla al vino tinto y terminado con láminas de parmesano.

Ravioli de queso al burro 269

Salteados en mantequilla, ajo y queso parmesano.

POSTRES

Tiramisú 120

Bizcocho de almendra bañado con licor de café alternados con mousse de mascarpone.

Flan de vainilla 120

Servido en su caramelo y decorado con petit fours.

Torta sacher 120

Bizcocho de chocolate oscuro, alternado con capas de ganache amargo y jalea de fresa.

