

MENÚ

CEVICHE

COCTEL DE CAMARÓN EN SALSA CARIBEÑA / SHRIMP CCKTAIL CARIBBEAN SAUCE

Camarón marinado en salsa caribeña levemente picante. servido con aguacate y chips. / *Shrimp marinated in a slightly spicy caribbean sauce. served with avocado and chips.*

\$ 31.500

COCTEL DE CAMARÓN / SHRIMP COCKTAIL

Camarones marinados en salsa rosada, cebolla y jugo de limón. servido con aguacate y chips. / *Shrimp marinated in rose sauce, onion and lime juice. served with avocado and chips.*

\$ 31.500

CEVICHE DE PESCADO / FISH CEVICHE

Filete de pescado con cebolla, pimentón y cilantro. Marinado con jugo de limón. Servido con aguacate y croquetas de yuca. / *Fish fillet with onion, bell pepper and cilantro, marinated with lime juice and served with avocado and cassava croquettes.*

\$ 34.500

CEVICHE MIXTO / MIXED CEVICHE

Calamar, camarón, pulpo y filete de pescado marinados con cebolla, cilantro y limón. Servido con aguacate y chips. / *Cuttlefish, snails, fish fillet and shrimp marinated with coriander, onions and lime juice. Served with avocado and chips.*

\$ 31.500

CARNES / MEAT COURSES

BROCHETA DE CARNE / MEAT SKEWER

A la parrilla con cebolla, pimentón y zucchini / Grilled with onion, paprika and zucchini

\$46.500

CHURRASCO / SKIRT STEAK

Corte de res asado a la plancha. / *Grilled.*

\$ 47.500

PUNTA DE ANCA / SIRLOIN CAP STEAK

Corte local madurado. / *Local aged beef cut.*

\$ 58.500

BABY BEEF / TENDERLOIN STEAK

Lomo fino de res a la parrilla. / *Tenderloin steak grilled.*

\$ 48.500

AVES / POULTRY COURSES

BROCHETA DE POLLO / CHICKEN SKEWER

A la parrilla con cebolla, pimentón y zucchini / Grilled with onion, bell pepper and zucchini.

\$ 37.000

PECHUGA DE POLLO A LA BRASA / GRILLED CHICKEN BREAST

Pechuga de pollo marinada con sal, pimienta y aceite de oliva, asada a la parrilla. / *Marinated with salt, pepper and olive oiled.*

\$ 37.000

PESCADOS / FISH COURSES

MOJORRA FRITA / FRIED FRISH

Frita acompañada con arroz de coco y patacones. / *Fried mojarra fish served with coconut rice and fried plantain.*

\$ 42.500

FILETE DE PESCADO AL LIMÓN / LEMON FISH FILLET

Terminado con una salsa cremosa de limón / Finished with a creamy lemon sauce.

\$43.000

FILETE DE PESCADO A LA BRASA / GRILLED FISH FILLET

Asado a la parrilla / Grilled

\$43.000

ARROZ / RICE COURSES

ARROZ CALDOSO DE CAMARONES / CREAMY SHRIMP RICE

Camarones salteados con tomates frescos, leche de coco y cilantro. / *Shrimp sautéed with fresh tomato, coconut milk and coriander.*

\$ 38.000

MENÚ

SNACKS

CLUB SÁNDWICH / CLUB SANDWICH

Pan molde de la casa, pollo, jamón, queso, huevo, lechuga, tocineta y tomate. / *Home-made loaf with chicken, ham, cheese, egg, lettuce, bacon and tomato.*

\$ 35.000

SANDWICH DE JAMÓN Y QUESO / HAM AND CHEESE SANDWICH

Finas tajadas de Jamón y queso servidas sobre pan blanco. / *Thin slices of Ham and cheese served on white bread.*

\$ 30.000

SANDWICH DE POLLO / CHICKEN SANDWICH

Pan cubano, con pollo asado, cebollas caramelizadas, aguacate, tomate, lechuga y mozzarella. / *Cuban bread with roasted chicken, caramelized onions, avocado, tomato, lettuce and mozzarella.*

\$ 32.500

HAMBURGUESA SAN MARINO / SAN MARINO BURGER

Asada con tocineta, cebolla, tomate, lechuga, queso amarillo y pepinillo. / *Grilled with bacon, onion, tomato, lettuce, cheese and pickles.*

\$ 30.000

HAMBURGUESA DE POLLO CROCANTE / CRISPY CHICKEN BURGER

Asada con salsa criolla y queso criollo. / *Grilled with stew and an onion, tomato and garlic sauce and salty cheese.*

\$ 30.000

TRILOGÍA DE MINI HAMBURGUESAS / MINI BURGER TRILOGY

Tres mini hamburguesas de la casa / *Three house mini burgers*

\$ 30.000

SALCHIPAPAS / FRIES AND SAUSAGE

Tradicional preparación de salchichas asadas servidas sobre papas a la francesa. / *Traditional dish of grilled sausages served on french fries.*

\$ 15.000

POSTRES / DESSERTS

TORTA 3 LECHE /

THREE MILK CAKE \$15.500

PLATO DE FRUTAS DE TEMPORADA / SEASONAL FRUIT PLATTER \$ 15.500

COPA DE HELADOS TROPICALES / TROPICAL ICE CREAM CUP \$ 15.500

CHOCO FLAN \$ 15.500

CHEESECAKE \$ 15.500

PIE DE LIMÓN / KEY LIME PIE \$15.500

PIE DE COCO / COCONUT PIE \$15.500

TORTA DE CHOCOLATE CALIENTE CON HELADO DE VAINILLA / WARM CHOCOLATE CAKE WITH VAINILLA ICE CREAM \$15.500

Cubetazo Corona / Corona Bucket (4x3)	\$48.000
Corona	\$16.000
Coronita	\$10.500
Stella Artois	\$16.000
Águila / Águila Light	\$10.500
Club Colombia	\$10.500
Andina	\$10.500
Hatsu Tea	\$9.500

Agua con gas / sin gas / Sparkling water / Regular water	\$8.000
Gaseosa / Soda	\$9.000
Gatorade	\$8.500
Jugo natural en agua / Natural Juice made with water	\$10.000
Jugo natural en leche / Natural juice made with milk	\$12.000
Limonada natural / Natural lemonade	\$10.000
Limonada cerezada / Cherry lemonade	\$12.000
Cocteles tradicionales / Traditional cocktails	\$ 28.000