

STARTERS

ENTRADAS

🍏 🌿 **Guacamole and mexican sauce with chips “tortilla”**

Guacamole y salsa mexicana con totopos

Melted cheese with mushrooms, green sauce and flour tortilla

Queso fundido con champiñones, salsa verde y tortillas de harina

🍏 🌿 **GAZPACHO**

Served with the traditional garnish

Servido con su guarnición tradicional

“VUELVE A LA VIDA”

Seafood combination, cocktail sauce and horseradish

Una combinación de mariscos con salsa cóctel y jengibre

AGUACHILES

OCTOPUS “AGUACHILE”

With cucumber juice, coriander, “serrano” chili and tomato

AGUACHILE DE PULPO

Con jugo de pepino, cilantro, chile serrano y tomate

FISH “TOSTADAS”

Served on fried tortilla and pieces of avocado

TOSTADAS CON PESCADO

Servido en tortilla frita y trocitos de aguacate

QUESADILLA

Filled with cheese accompanied with “chipotle” dressing

Rellena de queso acompañada con salsa chipotle

SEAFOOD “AGUACHILE”

With tamarind, a combination of seafood marinated with tamarind and “morita” chilli

AGUACHILE DE MARISCOS CON TAMARINDO

Una combinación de mariscos marinados en tamarindo y chile morita

CEVICHE

PERUVIAN CEVICHE

**Marinated with lemon juice,
red onion and coriander**

CEVICHE PERUANO

Marinado con jugo de limón,
cebolla morada y cilantro

SHRIMP CEVICHE

**Marinated with
“pico de gallo” sauce**

CEVICHE DE CAMARÓN

Marinado en salsa
pico de gallo

OCTOPUS CEVICHE

**Marinated with lemon juice,
red onion, coriander and
green tomato**

CEVICHE DE PULPO

Marinado con jugo de limón,
cebolla morada, cilantro y
tomate verde

SALADS ENSALADAS

MAGO SALAD

**Mixed lettuces with cheese
and tomato vinaigrette**

ENSALADA MAGO

Con lechugas mixtas,
vinagreta de tomate y queso

CAPRESE SALAD

**With tomato, mozzarella
cheese and pesto**

ENSALADA CAPRESE

Con tomate, mozzarella y pesto

CUCUMBER, PINEAPPLE AND COCONUT SALAD

**A fresh combination
with lime vinaigrette**

ENSALADA DE PEPINO,
PIÑA Y COCO

Una combinación fresca
con vinagreta de limón

VEGETABLES SALAD

**Vegetables with provenzal
vinaigrette**

ENSALADA DE VEGETALES

Vegetales con vinagreta provenzal

Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of foodborne illness, especially if you have a medical condition.

El consumo de carnes, aves de corral, mariscos, crustáceos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos, especialmente si padece alguna afección médica.

SALADS

ENSALADAS

PEPERONATA SALAD

With tomato, red, green and yellow bell peppers, with oregano and olive oil

ENSALADA PEPERONATA

Con tomate, pimienta verde, rojo y amarillo con orégano y aceite de olivo

CEASAR SALAD

Traditional salad, served with croutons and parmesan cheese

ENSALADA CÉSAR

Ensalada tradicional servida con crotones y queso parmesano

PIZZAS

BBQ PIZZA

With tomato sauce, cheese, chicken breast dices, red onion and bell peppers

PIZZA BBQ

Con salsa de tomate, queso mozzarella, cubos de pechuga de pollo, BBQ, cebolla morada y pimientos

CERDEÑA PIZZA

With mozzarella cheese, arugula and marinated tomatoes with basil

PIZZA CERDEÑA

Con tomate, queso mozzarella, arúgula y tomate marinados con albahaca

GREEK PIZZA

With tomato, mozzarella cheese, anchovies, black olives, oregano and olive oil

PIZZA GRIEGA

Con tomate, queso mozzarella, anchoas, aceitunas kalamata, orégano y aceite de olivo

MARGARITA PIZZA

With tomato sauce and mozzarella cheese

PIZZA MARGARITA

Con salsa de tomate y queso mozzarella

GENOVESE PIZZA

With mozzarella cheese, parmesan cheese, feta cheese and pesto

PIZZA GENOVESA

Con queso mozzarella, parmesano, feta y pesto de albahaca

NAPOLITANA PIZZA

With tomato, mozzarella cheese, anchovies, oregano and olive oil

PIZZA NAPOLITANA

Con tomates, queso mozzarella, anchoas, orégano y aceite de olivo

PIZZAS

FUNGHI PIZZA

With tomato, mozzarella cheese, mushrooms and garlic oil

PIZZA AL FUNGHI

Con tomate, queso mozzarella, champiñones y aceite de ajo

PEPPERONI PIZZA

With tomato, mozzarella cheese and pepperoni

PIZZA PEPPERONI

Con tomate, queso mozzarella y pepperoni

CALZONE

Filled with tomato and mozzarella cheese / smoked salmon, mozzarella cheese with “chipotle” chili / vegetarian with cassé sauce and mixed vegetables

Relleno con tomate y queso mozzarella / salmón ahumado, queso mozzarella y chipotle / vegetariano con salsa cassé y vegetales mixtos

SANDWICHES SÁNDWICHES

PANINI

With ham and cheese

De jamón y queso

BEEF HAMBURGER

With lettuce, tomato, sour gherkin and Swiss cheese

HAMBURGUESA DE RES

Con lechuga, tomate, pepinillo agrio y queso suizo

CHICKEN HAMBURGER

With lettuce, tomato, sour gherkin and Swiss cheese

HAMBURGUESA DE POLLO

Con lechuga, tomate, pepinillo agrio y queso suizo

TUNA SANDWICH

With tuna salad

SÁNDWICH DE ATÚN

De ensalada de atún

SANDWICHES SÁNDWICHES

CIABATTA

With salami and Swiss cheese

CHAPATA

Con salami y queso suizo

HOT DOG

**With grilled onion and
pickled bacon**

Con cebolla asada, tocino
y encurtidos

VEGETARIAN FOCACCIA

**Served with grilled vegetables
and fresh lettuces**

FOCACCIA VEGETARIANA

Servida con vegetales a la parrilla
y frescas lechugas

FROM THE GRILL DE LA PARRILLA

TURKEY BREAST BBQ

**Served with pineapple
and vegetables**

PECHUGA DE PAVO A LA BBQ

Servida con piña y vegetales

CARIBBEAN BEEF RIBS

**Served with pineapple and
grilled vegetables**

COSTILLA DE RES CARIBEÑA

Servida con piña y vegetales
a la parrilla

PORK LOINS TUFFED

**Served with rice and
“poblano” chilli sauce**

LOMO RELLENO

Servido con arroz y salsa
de chile poblano

FISH OF THE DAY

Served with eggplant and tomato

PESCADO DEL DÍA

Servida con berenjenas y tomate

1/2 GRILLED CHICKEN

**Served with salad and
provenzal dressing**

1/2 POLLO A LA PARRILLA

Servido con ensalada y aderezo
provenzal

OCTOPUS WITH GARLIC

**Served on sliced potatoes
and vegetables**

PULPO AL AJILLO

Servido sobre gajos de
papa y vegetales

FROM THE GRILL DE LA PARRILLA

GRILLED TUNA FISH FILET

Served with vegetables
and sesame oil

FILETE DE ATÚN

A LA PARRILLA

Servido con vegetales
al aceite de ajonjolí

PORK FILET “AL ADOBO”

Served with mash potatoes
and pickled vegetables

FILETE DE CERDO AL ADOBO

Servido con puré de papa y
vegetales curtidos

🍏 **These are healthy dishes which help
in maintaining balanced diet**

Son platillos saludables que ayudan a
manterner una dieta equilibrada

🌾 **These are gluten free dishes**

Son platillos son libres de gluten

🥛 **These are ovo lacto vegetarian dishes**

Son platillos ovo lacto vegetarianos

🌶️ **These are spicy dishes**

Son platillos picantes

🌿 **These are vegan dishes**

Son platillos veganos

**Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase
your risk of foodborne illness, especially if you have a medical condition.**

El consumo de carnes, aves de corral, mariscos, crustáceos o huevos crudos o poco
cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos,
especialmente si padece alguna afección médica.

Vegetarian Menu / Menú Vegetariano

STARTERS / ENTRADAS

🍏 **Guacamole and Mexican sauce with “tortilla” chips**

Guacamole y salsa mexicana con totopos

🍏 **Melted cheese with mushrooms, green sauce and flour tortilla**

Queso fundido con champiñones, salsa verde y tortillas de harina

GAZPACHO

With the traditional garnish

GAZPACHO

Servido con su guarnición tradicional

🍏 🌱 🌙 **“QUESADILLA”**

Stuffed with cheese served with “chipotle” sauce

Rellena de queso acompañada con salsa chipotle

AGUACHILES

🌱 **With cucumber juice, coriander, “serrano” chili and tomato**

Con jugo de pepino, cilantro, chile serrano y tomate

🌙 🌱 **A combination of “jicama” and tamarind with “morita” chili**

Una combinación de jicama y tamarindo con chile morita

CEVICHEs

🍏 🌱 🌙 **Marinated “jicama” with lemon juice, red onion, coriander and “pico de gallo” sauce**

De jicama marinada con jugo de limón, cebolla morada, cilantro y salsa pico de gallo

🍏 🌱 🌙 **Marinated cucumber with lemon juice, red onion, coriander and green tomato**

De pepino marinado con jugo de limón, cebolla morada, cilantro y tomate verde

PIZZAS

🍷 BBQ PIZZA

With tomato sauce, mozzarella cheese, bbq, red onion and peppers

PIZZA BBQ

Con salsa de tomate, queso mozzarella, bbq, cebolla morada y pimientos

🍷 MARGARITA PIZZA

With tomato sauce and mozzarella cheese

PIZZA MARGARITA

Con salsa de tomate y queso mozzarella

🍷 GREEK PIZZA

With tomato, mozzarella cheese, kalamata olives, oregano and olive oil

PIZZA GRIEGA

Con tomate, queso mozzarella, aceitunas kalamata, orégano y aceite de olivo

🍷 NAPOLITANA PIZZA

With tomato, mozzarella cheese, oregano and olive oil

PIZZA NAPOLITANA

Con tomates, queso mozzarella, orégano y aceite de olivo

🍷 GENOVES PIZZA

With mozzarella, parmesan and feta cheese with basil pesto

PIZZA GENOVESA

Con tomate, queso mozzarella, arúgula marinados con albahaca

🍷 FUNGHI PIZZA

With tomato, mozzarella cheese, mushrooms and garlic oil

PIZZA AL FUNGHI

Con tomate, queso mozzarella, champiñones y aceite de ajo

🍷 CERDEÑA PIZZA

With tomato, mozzarella cheese, arugula marinated with basil

PIZZA CERDEÑA

Con tomate, queso mozzarella, arúgula marinados con albahaca

CALZONE

- 🍷 🍷 Filled with mozzarella cheese and tomato / mozzarella cheese and “chipotle” chili /vegetarian with cassé sauce and mixed vegetables

Relleno con tomate y queso mozzarella / queso mozzarella y chipotle / vegetariano con salsa cassé y vegetales mixtos

SANDWICHES / SÁNDWICHES

🍷 PANNINI

Eggplant and mozzarella cheese

De berenjena y queso mozzarella

🍷 VEGETARIAN FOCACCIA

Served with grilled vegetables and fresh lettuce

FOCACCIA VEGETARIANA

Servida con vegetales a la parrilla y frescas lechugas

🍷 HAMBURGER WITH GRILL VEGETABLES “EL MAR” STYLE **With lettuce, tomato, pickles, Swiss cheese and grilled onion**

HAMBURGUESA DE VEGETALES

PARRILLADOS ESTILO DEL MAR

Con lechuga, tomate, pepinillo agrio, queso suizo y cebolla asada

FROM THE GRILL / DE LA PARRILLA

🍷 THE BBQ RISSOTO

Served with pineapple and vegetables

RISOTTO A LA BBQ

Servida con piña y vegetales

🍷 MUSHROOMS WITH GARLIC

Served with flour “tortilla”

CHAMPIÑONES AL AJILLO

Servidos con tortilla de harina

🍷 POBLANO CHILI BURRITO

Served with rice, corn and “poblano” chili sauce

BURRITO DE CHILE POBLANO

Servido con arroz, grano de elote y salsa de chile poblano

🍷 GREEN PEAS AND ASPARAGUS RISSOTO

Served with tomato sauce

RISSOTO DE GUI SANTES Y ESPÁRRAGOS

Servido con salsa de tomate

🍷🍷 VEGETARIAN SKEWER

Served with salad and provenzal dressing

BROCHETA VEGETARIANA

Servido con ensalada y aderezo provenzal

🍷 SOURSWEET VEGETABLES

Served with fettuccini and sesame oil

VERDURAS AGRIDULCE

Servido con fettuccini y aceite de ajonjolí

🍷🍷 CACTUS “NOPALES PASTOR STYLE”

Served with pineapple and cheese

NOPALES AL PASTOR

Servidos con piña y queso

🍷 MASHED POTATO WITH ADOBO SAUCE

Served with adobo sauce and mashed potato

PURÉ DE PAPA AL ADOBO

Servido sobre salsa de adobo y puré de papa

VEGETARIANISM / EL VEGETARIANISMO

It is an essential step towards a better society, and refers to the practice that prevents food intake of all types of animal meat. Being vegetarian is more than just give up meat and eat “lettuce”. Vegetarianism is a way of life, a philosophy of life, a man’s posture toward the world, the return to nature. Its flag is the healthy diet based on vegetables and the surrender of the flesh. Since vegetarianism proclaims that if the daily diet is based on plant are preventable diseases because they contain a huge amount of nutrients. From this idea, the origin of the term “vegetarus”: healthy, robust. So advocates biological culture products, rejecting fertilizers, chemical treatments, dyes, preservatives and additives.

Es un paso esencial en pos de una sociedad mejor, y se refiere a la práctica alimentaria que evita la ingestión de todo tipo de carnes de origen animal. Ser vegetariano es algo más que renunciar a la carne y comer “lechuga”. El vegetarianismo es un forma de vivir, una filosofía de vida, una postura del hombre frente al mundo, el retorno a la naturaleza. Su bandera es la dieta sana basada en los vegetales y en la renuncia total a la carne. Desde el vegetarianismo se proclama que si la alimentación diaria se sustenta sobre el vegetal, se pueden evitar todas las enfermedades, ya que contienen una cantidad inmensa de sustancias nutritivas. De esta idea, el origen del mismo término “vegetarus”: sano, robusto. Por eso aboga por los productos de cultura biológica, rechazando los abonos, tratamientos químicos, colorantes, conservantes o aditivos.

 **These are healthy dishes which help in maintaining balanced diet**


Son platillos saludables que ayudan a mantener una dieta equilibrada

 **These are gluten free dishes**

Son platillos son libres de gluten

 **These are ovo lacto vegetarian dishes**

Son platillos ovo lacto vegetarianos

 **These are spicy dishes**

Son platillos picantes

 **These are vegan dishes**

Son platillos veganos

DESSERTS POSTRES

 **SEASONAL FRUIT TART**
TARTA DE FRUTA DE TEMPORADA


 **PASSION FRUIT MOUSSE**
MOUSSE DE FRUTA DE LA PASIÓN

RED FRUIT CAKE
PASTEL DE FRUTOS ROJOS

  **FRUIT JUICE PLATE**
PLATO CON FRUTAS EN SU JUGO

  **CLAFOUTIS WITH HIBISCUS SAUCE**
CLAFOUTIS CON SALSA DE JAMAICA

 **These are gluten free dishes**
Son platillos son libres de gluten

 **These are vegan dishes**
Son platillos veganos