



🍌 = VEGETARIAN 🌿 = VEGAN 🌾 = GLUTEN-FREE



CRISPY



 PEJIBAYES
8

CAJÚN SHRIMP
8
camarones estilo Cajún

 SEASONAL EMPANADAS
8
empanadas de temporada



LA PESCA



PRAWN PINCHOS
24

al ajillo, pineapple, red onion, peppers
al ajillo, piña, cebolla morada, chile

 GRILLED DORADO
32

mahi-mahi, cilantro rice, pico de gallo, sweet plantain
arroz con cilantro, pico de gallo, plátano maduro

PESCADO FRITO
32

red snapper, white rice, black beans, plantain chips
pargo rojo, arroz blanco, frijoles negros, chips de plátano



GALLOS & HANDHELDS



GALLOS Y BOCAS

LOBSTER

23

pineapple, charred pepper relish, chili crunch

langosta, piña, encurtido de chile asado, ají crujiente

CARNE ASADA SKEWERS

24

cilantro, xnipec sauce

culantro, salsa xnipec

HARISSA CHICKEN

23

yogurt mint dip, pita bread

dip de yogurt y menta, pan pita

CUBAN DOG

22

pickled cucumber relish, mustard, ham, swiss cheese

pepino encurtido, mostaza, jamón, queso suizo

WAGYU BURGER

32

provolone cheese, bacon, caper aioli

queso provolone, tocino, alioli de alcaparras

LOCAL FISH EMPAREDADO

24

fresh catch, guacamole, pickled veggies

pesca fresca, guacamole, vegetales encurtidos

YOUR CHOICE OF FRIES OR PLANTAIN CHIPS

PAPAS FRITAS Ó CHIPS DE PLÁTANO

🌱 = VEGETARIAN

🥬 = VEGAN

🌾 = GLUTEN-FREE

DIPS, SPREADS & STARTERS

PARA DIPEAR, UNTAR Y EMPEZAR



SMOKED SIKIL PAK

19

tortilla chips, paprika, pumpkin seeds

*dip cremoso de semillas de calabaza,
paprika y totopos*



GUACAMOLE

17

green mango, cashew nuts, tostadas

mango verde, semillas de marañón, tostadas



CEVICHE

23

shrimp, octopus, local white fish,

leche de tigre, red onion, cilantro

*camarón, pulpo, pescado, leche de tigre,
cebolla morada, culantro*



CRUDITES

19

heirloom carrots, mango, jicama, roquefort dip

zanahoria, mango, jícama y dip de roquefort

🌿 = VEGETARIAN

🌱 = VEGAN

🌾 = GLUTEN-FREE

ALWAYS GREEN

SIEMPRE VERDE

AVOCADO CAESAR

20

croutons, anchovy dressing, parmesan
*ensalada César con aguacate, crutones,
aderezo de anchoas, parmesano*

NIÇOISE

24

sliced tuna, confit potato,
hard-boiled egg, green beans, local greens
*atún, papa confitada, huevo, vainicas,
lechugas mixtas*

MANGO-TUNA POKE

24

jasmine rice, nori, gari, ginger, edamame,
avocado, sweet soy vinaigrette
*arroz jazmín, alga nori, gari, jengibre,
edamame, aguacate, vinagreta dulce de soya*

WATERMELON

18

feta cheese, citrus couscous,
mint-cured olives
*queso feta, couscous cítrico,
aceitunas curadas en menta*

 = VEGETARIAN

 = VEGAN

 = GLUTEN-FREE



PIZZA



QUATTRO

25

pomodoro, mushroom, artichoke,
eggplant, zucchini

*salsa de tomate, hongos, alcafochas,
berenjena, zucchini*

NAPOLITANA

23

pomodoro, sliced tomato, olives,
oregano

*salsa de tomate, tomate rebanado,
aceitunas, orégano*

PESCATORA

27

pesto, shrimp, ricotta

pesto, camarones, queso ricotta



🌱 = VEGETARIAN

🥬 = VEGAN

🌾 = GLUTEN-FREE

FOCACCIA

FOCACCIA VERDI

23

zucchini, artichoke, mozzarella

zucchini, alcachofas, mozzarella

FOCACCIA DI POMODORO

26

prosciutto, arugula, parmeggiano

prosciutto, arúgula, parmesano

FOCACCIA NOSTRA

28

pesto, tomato, burrata

pesto, tomate, burrata

 = VEGETARIAN

 = VEGAN

 = GLUTEN-FREE



SWEETS



CHURROS

13

dulce de leche

HORCHATA FLAN

12

peanuts, caramel

maní, caramelo

BUÑUELO DE CANELA

13

cinnamon doughnut, sweet corn mousse

mousse de maíz dulce



GREEN MANGO & BASIL SORBET

12

sorbet de mango y albahaca

Please advise your server should you have any special dietary requirements or allergies. Raw ingredients are carefully handled. Their ingestion is at the diner's discretion.

Favor de informar a su mesero cualquier requerimiento dietético o alergias. Los alimentos crudos están cuidadosamente preparados, aun así su ingestión es responsabilidad del comensal.

Prices are in USD subject to 13% VAT and 10% service charge

Precios en USD, sujetos al 13% de IVA y 10% de servicio.