

APERITIVOS & ANTIPASTO

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



ENSALADAS

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

SOPAS

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



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, chimichurri y mantequilla.

HAMBURGUESAS & SÁNDWICHES

Servidos con papas francesas



Hamburguesa Juan Carlos 	249
<i>Carne angus, láminas de tocino, queso cheddar, lechuga, tomate y pepinillo artesanal, armado entre pan brioche horneado en casa.</i>	
JC Club	239
<i>Ensalada de pollo al grill, prosciutto, queso pepper Jack, lechuga y tomate entre dos rodajas de pan rústico hecho en casa.</i>	
Sándwich de Brisket	239
<i>Brisket rostizado 12 horas, queso pepper Jack, cebolla caramelizada, pepinillo artesanal y aderezo de horseradish en medio de dos rebanadas de pan rústico casero.</i>	
Club Sandwich	225
<i>Sandwich de pollo en pan pullman, filete de pollo con queso cheddar, jamón Virginia ahumado, tocino, relish, huevo, tomate y lechuga.</i>	

PIZZAS

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

Mr. Pepper	275
<i>Pomodoro, mozzarella y pepperoni</i>	
Jalapeña	285
<i>Pomodoro, mozzarella, tocino, maíz y jalapeño.</i>	
Tres quesos	285
<i>Gorgonzola, parmesano y provolone. Terminada con aderezo de queso azul.</i>	
Griega	289
<i>Hongos, aceitunas, tomatillos, pimientos, cebolla y turrónes de queso feta.</i>	



PASTA FRESCA

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

Lasaña de pollo	269
<i>Elaborada con pasta hecha de la casa, gratinada al horno con bechamel y queso mozzarella.</i>	
Fetuccini en salsa blanca	269
<i>Pasta artesanal hecha en casa, salteado con tocino emulsionado con nata.</i>	
Fetuccini en ragú de carne	269
<i>Salteado en guiso de costilla al vino tinto y terminado con láminas de parmesano.</i>	
Ravioli de queso al burro	269
<i>Salteados en mantequilla, ajo y queso parmesano.</i>	

POSTRES

Tiramisú	120
<i>Bizcocho de almendra bañado con licor de café alternados con mousse de mascarpone.</i>	
Flan de vainilla	120
<i>Servido en su caramelo y decorado con petit fours.</i>	
Torta sacher	120
<i>Bizcocho de chocolate oscuro, alternado con capas de ganache amargo y jalea de fresa.</i>	



Precios incluyen impuesto de venta y servicio