

# Menu Latino

## ENTRADAS

### COCTEL DE CAMARONES. €8400



Aguacate, Jalapeño, Camaron, Jugo De Tomate.  
Acompañado De Chips De Manlanga

### CEVICHE CORVINA ESTILO TICO. €7900



Corvina, Cebolla, Chile, Apio, Ajo, Jugo De Limon, Culantro, Acompañado De Chip De Platano.

### CEVICHE DE PLATANO. €4900

Limon, Cebolla, Chile, Culantro, Apio, Jugo De Tomate, Platano Verde, Acompañado De Chips

### ENSALADA PURA VIDA. €6200

Lechuga, Aguacate, Palmito, Queso Ahumado, Platano Maduro. Aderezo De Maracuya.

### ENSALADA ARUGULA €6900



Arugula, Chile Morron, Mango, Aguacate, Semillas Mixtas Caramelizadas, Aderezo De Caña.

### PATACONES CON QUESO AHUMADO €5100

Acompañados De Frijol Molido, Y Guacamole.

### AROS DE CALAMARES €5100

Acompañado De Un Aioli De Chipotle

SIDES  
€2200

Pure de camote  
Tortillas caseras  
Arroz blanco  
ensalada mixta  
Papas al Cajun



## PLATO PRINCIPAL

### SOPA DE MARISCOS €9800

Pescado, Camaron, Almejas, almeja, papa, y zanahoria.

### ARROZ CON CAMARONES €8900

Arroz amarillo, camarón pinky, chile, cebolla y culantro, servido con papas fritas y ensalada .

### PARGO FRITO ENTERO (Especial)

Acompañado De Escabeche De Vegetales Y Patacones.

### DORADO EN SALSA DE CAMARON €12800



Acompañado De Pure De Papas Y Vegetales .

### ENTRAÑA €13500

Acompañada De Tortillas Caseras, Ensalada Criolla, Escabeche De Platano Y Jalapeño.

### LOMITO €14900

Acompañado Con pure de camote, Timbal De Vegetales, Con Salsa jalapeño.



### POLLO CARIBEÑO €11200

Arroz, Frijol Rojo, Leche De Coco, Panameño, Tomillo, Y Platano Maduro.

### ENCHILADA VEGETARIANA €7800

Tortilla De Maiz Con Vegetales, Salsa De Tomatillo, Queso Ahumado Y Natilla.

## POSTRES

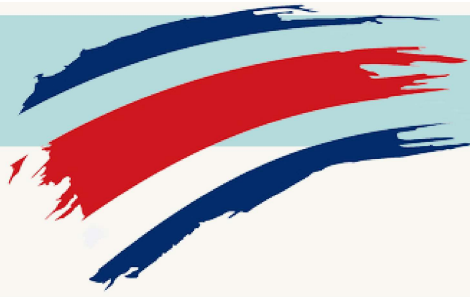
### CHEESECAKE DE MARACUYA € 3000

### CHOCOLATE LAVA FLOW € 3500

### FRENCH CREPES € 3000

**Pago solo en tarjeta / no efectivo.**

**13% de impuesto y 10% de servicio no estan incluidos  
Con gusto le asistimos con dietas especiales o alergias**



# Latin Menu

## APPETIZER

**SHRIMP COCKTAIL. €8400**   
Avocado, Jalapeño, Shrimp, Tomato Juice.  
Served With Malanga Chips



**SEABASS CEVICHE TICO STYLE. €7900**  
Corvina, Onion, Bell Pepper, Celery, Garlic, Lemon Juice, Cilantro, Served with Plantain Chip.



**PLANTAIN TICO CEVICHE. €4900**  
Lemon Juice, Onion, Bell Pepper, Cilantro, Celery, Tomato Juice, Green Plantain, Served With Chips

**PURA VIDA SALAD. €6200**  
Lettuce, Avocado, Palm, Smoked Cheese, Ripe Banana, Cherry Tomato, Passion Fruit Dressing.

**ARUGULA SALAD €6900**   
Arugula, Bell Pepper, Mango, Avocado, Mixed Caramelized Seeds, Cane Dressing.

**PATACONES WITH SMOKED CHEESE €5100**  
Served with Refried Beans and Guacamole



**CALAMARI € 5100**  
Served with Chipotle Aioli

**SIDES  
€2200**

Mashed Sweet Potato  
Home made Tortillas  
White Rice  
Mix green salad  
Cajun Potato



## MAIN COURSE

**SEAFOOD SOUP €9800**  
Fish, Shrimp, Clams, potato and carrot.

**TYPICAL RICE & SHRIMPS €8900**  
Yellow rice, pinky shrimps, bell pepper, onions, cilantro, served with French fries and salad. s

**WHOLE FRIED SNAPPER (Special)**  
Served with Pickled Vegetables and Patacones.

**MAHIMAHI WITH PINKY SHRIMP SAUCE €12800**  
Served with Mashed Potato and Vegetables.

**SKIRT STEAK €13500**  
Skirt steak Taco served with Home Made Tortillas, Creole Salad, Pickled Plantain And Jalapeño.

**TENDERLOIN €14900**  
Served With mashed sweet potato, Timbal Of Vegetables, and jalapeño Sauce.

**CARIBBEAN CHICKEN €11200**   
Rice, Red Beans, Coconut Milk, chili Panama, Thyme, And Ripe Banana

**VEGETARIAN ENCHILADA €7800**  
Corn Tortilla, Vegetables, Tomatillo Sauce, Smoked Cheese, and Sour Cream.

## Desserts

**FRENCH CREPES € 3000**

**CHOCOLATE LAVA FLOW € 3500**

**PASSION FRUIT CHEESECAKE € 3000**