

## Appetizers

### Fish Ceviche

¢9.000

CEVICHE DE PESCADO Marlin Blanco fresco marinado en jugo de limón con culantro, chile dulce, cebolla morada y chips de maíz de la casa- Sustituir chips por patacones ¢1.000 extra. Extra aguacate ¢1.000

Fresh White Marlin marinated in lime juice with cilantro, sweet peppers and red onions and homemade corn chips Substitute chips For patacones ¢1.000 extra. Extra avocado ¢1.000

### Mixed Ceviche

¢9.800

CEVICHE MIXTO Mezcla de marlin blanco, camarones marinados en jugo de limón y salsas sweet chili con culantro, chile dulce, cebolla morada, mango, acompañado de chips de maíz de la casa. Sustituir chips por patacones ¢1.000 extra. Extra de Aguacate ¢1.000 Mix of white marlin, shrimp and mussels marinated in lime juice and sweet chili sauce with cilantro, sweet peppers, red onions, mango and homemade corn chips. - Substitute chips for patacones ¢1.000 extra. Extra avocado ¢1.000.

### Beef Carpaccio

¢9.500

CARPACCIO DE LOMITO Lomito de res importado, vegetales frescos, alcaparraz, aderezo de la casa, acompañado de pan focaccia y de grana padano rallado. Imported beef tenderloin, fresh vegetables, capers, house dressing, accompanied by focaccia bread and shredded grana padano

### Octopus Carpaccio

¢9.500

CARPACCIO DE PULPO Pulpo del pacífico con pan focaccia, aderezo del chef, aceitunas negras y de grana padano rallado Pacific octopus accompanied by focaccia bread, chef's dressing, black olives and shredded grana padano.

### Tuna Sashimi

¢9.500

SASHIMI DE ATÚN Atún fresco con una combinación de aderezo de jalapeño, soya, wasabi y aceite de ajonjolí. Acompañado de aguacate y cebollas frescas. Fresh tuna with a combination of jalapeño dressing, soy, wasabi and sesame oil. Accompanied by avocado and fresh onions.

### Fried Shrimp

¢8.500

CAMARONES EMPANIZADOS Camarones empanizados y acompañados de papas fritas. 1 opción de salsa a escoger: Tartara - Chipotle Fried breaded shrimp served with french fries, 1 sauce option to choose between: Tartar - Chipotle.

### Tuna Tartare

¢9.800

TORRE DE ATÚN Crudo en cuadrillos aderezado con soya y sweet chill con aguacate, cebollinos, mango y arroz jazmín. Fresh, diced tuna tower dressed with soy sauce and sweet chill with avocado, sesame seeds, scallions, mango and jasmine rice.

### Seafood Cocktail

¢8.500

CÓCTEL DE MARISCOS Mix de mariscos: calamar, camarón, marlin blanco y mejillones frescos en salsa clamato, aceitunas verdes y aguacate. Acompañado con chips de plátano verde. Mix of seafood, squid, shrimp, white marlin and fresh mussels in clamato, sauce, green olives and avocado Accompanied with green plantain chips.

### Chicken Wings 1/2 Kg

¢7.500

ALITAS DE POLLO Alitas de pollo de corte profundo con apio y zanahoria con aderezo Ranch o Blue Cheese, 1 kilo ¢13.500 2 opciones de salsa a escoger: BBQ - Mostaza Miel - Chipotle - Búfalo - Sweet chilli. Deep cut chicken wings, with celery and carrots served with ranch or blue cheese dressing. 1 Kg ¢13.500 - 2 sauce options to choose between: BBQ - Honey Mustard - Buffalo - Sweet Chilli-Chipotle

## Fish Taco

¢6.800

TACOS DE PESCADO Orden de 2 tacos con tortilla de harina, pescado a la parrilla o frito, aguacate, mango lechuga pico de gallo y aderezo chipotle. Tacos de camarones ¢10.000. 2 tacos on flour tortilla, grilled or fried fish, avocado, mango, lettuce, pico de gallo, and chipotle dressing Shrimps tacos ¢10.000

## Salads

### Classic Caesar

¢4.500

ENSALADA CEASAR CLÁSICA Corazones de lechuga romana, queso, crutones, tocineta y aderezo de anchoas de la casa. Con Filet de pollo a la parrilla ¢7.500. Con camarones salteados ¢12.000 Con Filet de pescado a la parrilla ¢11.500. Romaine lettuce hearts, croutons, bacon, parmesan cheese & homemade anchovies dressing. With grilled chicken ¢7.500. With Sautéed shrimp ¢12.000 With grilled fish ¢11.500

### Chicken Thai Salad

¢9.800

ENSALADA THAI DE POLLO Lechugas, tomate chery cebolla morada, aguacate, maní, mandarinas dulces y nuestro aderezo de naranja con ajonjolí hacen una mezcla perfecta de sabores. Acompañada de pollo a la parrilla y aderezo de maní. Mixed greens, cherry tomatoes, red onion, avocado, peanut, sweet mandarins, and our sesame-orange dressing create a perfect blend of flavors, Served with grilled chicken and peanut dressing

## Chicken & Pasta

### Caribbean Chicken

¢7.800

POLLO EN SALSA CARIBENA

Filet de pechuga de pollo a la parrilla bañada en nuestra salsa caribeña con tomate y especias ligeramente picante, servido con papas al romero y vegetales mixtos. Grilled chicken breast in our homemade caribbean sauce with tomato, and slightly spicy herbs, served with rosemary potatoes and mixed vegetables.

### Chicken Parmesan Pasta

¢11.500

PASTA CON POLLO PARMIGIANO Spaghetti al pomodoro o aglio e olio, servido con pechuga de pollo empanizado con una mezcla de quesos mozzarella - cheddar, acompañado de pan artesanal. Al Pomodoro or aglio e olio spaghetti, served with breaded chicken breast with amix of mozzarella-cheddar cheeses, accompanied by artisan bread.

### Pesto Chicken Spaghetti

¢10.000

PASTA CON POLLO AL PESTO Spaghetti con pesto cremoso casero, pollo a la parrilla, acompañado de pan con ajo. Con camarones ¢12.000 Spaghetti with a creamy pesto, grilled chicken, with a side of garlic bread. With shrimps ¢12.000

## Drinks

Cerveza Nacional Premium ¢ 2.500

Cerveza Nacional Regular ¢ 2.000

Cerveza Importada ¢ 3.000

Cerveza Artesanal ( Preguntar Opciones)

Copa de Vino de la Casa ¢ 4.500

Gaseosas ¢ 1.800

### Non Alcoholic Drinks

100% Natural Juice ¢ 2.500

Botella Agua ¢ 1.600

Botella de Agua San Pellegrina ¢ 5.000

## Dessert

Brownie ¢ 5.800

Copa de helado ¢ 3.500

Cheesecake de la Casa ¢ 6.000

Café ( Preguntar por las opciones disponibles)

# Burgers and Sandwich

## Classic Cheddar

¢9.800

LA CLÁSICA CHEDDAR Torta de carne de Res de 220 gr. a la parilla, doble queso cheddar derretido, lechuga, tomate, cebolla morada salteada y pepinillos - Añade tocineta por ¢2.000  
8 oz grilled burger patty, double melted cheddar cheese, lettuce, tomato, sauteed red onions and pickles. - Add Bacon for ¢2.000

## Gorgonzola & Bacon

¢11.000

HAMBURGUESA DE GORGONZOLA & TOCINO Torta de carne de 220g, tocineta con miel de maple, queso gorgonzola, espinaca salteada, manzana verde y tomate  
8oz grilled burger patty & bacon with maple syrup, gorgonzola cheese, sauteed spinach green apple & tomato,

## Steak Sandwich

¢9.800

SANDWICH DE CARNE Excelente combinación de cortes de temporada, cebollas frescas, salteadas y caramelizadas con queso mozzarella, chimichurri argentino, lechuga fresca y bastones de yuca frita  
Excellent combination of grilled season cut, and caramelized fresh onions, mozzarella cheese, Argentinean chimichurri, fresh lettuce and fried yuca sticks

## Fried Fish Sandwich

¢6.500

SANDWICH DE PESCADO Pescado Fresco FRITO, coleslaw cremoso, aros de cebolla y bastones de yuca frita.  
Fried Fish, creamy coleslaw, onion rings, and fried yuca sticks.

# Rice

## Rice with Shrimp

¢9.000

ARROZ CON CAMARONES acompañado de chips de plátano y ensalada.  
Rice & Shrimps mixed in Costa Rica Style with plantain chips & salad.

## Seafood Rice

¢9.000

ARROZ CON MARISCOS Mezcla de mariscos frescos, calamar, camarones, cangrejo, mejillones y almejas acompañado de ensalada y chips de plátano.  
Mix of fresh seafoof, squid, shrimp, crab, mussels and clams accompanied by salad and plantain chips.

## Wild Risotto

¢8.500

RISOTTO SILVESTRE parmesano acompañado de hongos cherry y albahaca. Con lomito ¢20.000 - con pollo ¢11.500 - con pescado ¢17.000 - con Camarón pinky ¢13.500  
Pamesan risotto served with mushrooms, cherry tomato and basil.  
With tenderloin ¢20.000. - with chicken ¢11,500 - with fish ¢17,000  
with pinky shrimps ¢13.500

## Chicken Rice

¢6.500

ARROZ CON POLLO acompañado de chips de plátano y ensalada.  
Rice & Chicken mixed in Costa Rica Style with plantain chips & salad.

# Del Mar

## Red Snapper

PARGO ENTERO EN SALSA CARIBEÑA Pargo entero frito (600-800 gr) en Salsa Caribeña de tomate picante acompañado de patacones. Precio de acuerdo al tamaño.  
Fried whole red snapper (600-800 grams) with homenade Caribbean spicy tomato sauce served with patacones Price according to size

## Garlic Octopus

PULPO AL AJILLO Tentáculos de pulpo a la parilla bañados en salsa de ajo y mantequilla.  
Gilled octopus tentacles in garlic & butter sauce.  
Price according to season.

## Coconut Mahi Mahi

¢11.000

DORADO AL COCO Filet de dorado a la parilla en salsa de coco caribeña ligeramente picante.  
Grilled mahi mahi fillet with coconut spicy caribbean sauce

## Mango Tuna Steak

¢12.000

FILET DE ATÚN EN SALSA DE MANGO Filet de Atún a la parilla con cajún y chutney de mango.  
Grilled yellow fin tuna with cajun and mango Chutney.

## Caribbean Soup

¢6.500

SOPA DE MARISCOS EN AGUA Mezcla de mariscos, mejillones y pescado y chile panameño servida con orden de arroz blanco. Opción en Leche de Coco ¢12.000  
Mix of seafood, mussels & fish with , panamanian peppers, served with a side of rice. Optional with Coconut Milk ¢12.000

## Breaded Fish Fillet

¢7.600

Filete de pescado empanizado con salsa tártara  
Breaded fish fillet with tartar sauce

## Garlic Shrimp

¢7.900

CAMARONES AL AJILLO Camarones frescos salteados en salsa de mantequilla y ajo  
Fresh shrimp sauteed in a butter and garlic sauce

# Carnes

## Tenderloin

¢17.500

LOMITO CON SALSA DE HONGOS Y QUESO GORGONZOLA  
Corte premium de lomito de res de 8 oz a la parilla en salsa casera de hongos con queso gorgonzola derretido. Acompañados de papas al romero y vegetales mixtos.  
8oz of grilled premium tenderloin beef with a homemade melted gorgonzola cheese & mushrooms sauce accompanied by rosemary potatoes & mixed vegetables

## Rib Eye

¢17.000

RIB EYE Corte fresco de carne premium 300gr acompañado de papa asada, vegetales frescos y chimichurri argentino.  
Fresh cut of premium meat 300gms, accompanied by roasted potato, mixed vegetables and Argentinean chimichurri.

# Especiales

## The Best of the Sea

MARISCADA LO MEJOR DEL MAR Camarones jumbo y langosta entera con mantequilla y ajo, Filet de pescado y sashimi de atún, calamares y mejillones salteados. Perfecto para compartir.  
Jumbo shrimp, whole lobster, fish fillet and tuna sashimi, sauteed calamari and mussels in garlic butter sauce. Perfect for sharing

## Surf and Turf El Point

MAR Y TIERRA EL POINT Corte de Rib Eye de 300g a la parilla con chimichurri, acompañado de langosta entera y camarones jumbo con mantequilla y ajo. Perfecto para compartir.  
A 10 oz premium grilled Rib Eye with chimichurri, a whole lobster and Jumbo shrimp garlic & butter sauce. Great to share.

## Whole Lobster

LANGOSTA ENTERA bañada en salsa de mantequilla y ajo.  
Whole lobster bathed in butter and garlic sauce