



*Vive la Experiencia*

## 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 marinated 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, alcaparras, 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.

### Salmon Sashimi

¢9.500

SASHIMI DE SALMÓN Salmón Chileno con una infusión cítrica de naranja y limón, aceite extra virgen sal y pimienta, acompañado de pan Focaccia.

Chilean Salmon with an infusion of citrus orange and lemon, extra virgin oil, salt and pepper, accompanied by Focaccia bread

### 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.

### Tuna Tartare

¢9.800

TORRE DE ATÚN Crudo en cuadritos aderezado con soya y sweet chili con aguacate, cebollinos, mango y arroz jazmín.

Fresh, diced tuna tower dressed with soy sauce and sweet chili with avocado, sesame seeds, scallions, mango and jasmine rice.

## Seafood Cocktail

¢9.800

CÓCTEL DE MARISCOS Mix de mariscos: 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.

## Jumbo Shrimp Cocktail

¢18.000

COCTEL DE CAMARONES 300 g de camarones jumbo acompañados de salsa coctel (frio o calientes)  
300 g Jumbo Shrimp Served with Coctail sauce (cold or hot).

## Fish Tacos

¢8.700

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

## Snacks

### 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 ¢14.000  
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 ¢14.000 •  
2 sauce options to choose between: BBQ - Honey Mustard - Buffalo - Sweet Chilli-Chipotle

### Fried Shrimp

¢8.500

CAMARONES EMPANIZADOS Camarones empanizados y acompañados con papas fritas. 1 opción de salsa para elegir Tártara • Chipotle  
Golden-fried shrimp breaded served with french fries, 1 sauce option to choose between: Tartar - Chipotle.

## Kids

### Chicken Fingers

¢7.500

DEDOS DE POLLO Empanizados acompañados de papas fritas o yuca frita. 1 opción de salsa a escoger BBQ • Mostaza Miel • Chipotle • Búfalo • Sweet Chilli.  
Golden Fried Chicken Fingers served with french fries or fried yuca. 1 sauce option to choose from BBQ • Honey Mustard • Sweet Chilli • Buffalo • Chipotle

### Fish Fingers 150 gr

¢5.000

DEDOS DE PESCADO Empanizados y acompañados de papas fritas o yuca frita. 1 opción de salsa a escoger: Tártara • Chipotle • Sweet Chilli.  
Golden Fried Fish fingers served with french fries or fried yuca. 1 sauce option to choose from Tartar • Sweet Chilli • Chipotle.

Pregunte por nuestras  
opciones Keto



## Salads

### Classic Caesar

¢4.500

ENSALADA CAESAR 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 ¢12.500.  
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 ¢12.500  
With grilled fish ¢11.500

### Capresse

¢8.500

ENSALADA DE CAPRESSE Tomate y mozzarella fresca en rodajas, hojas de albahaca, salsa pesto casero y reducción de balsámico.  
Fresh Tomatoes & fresh mozzarella slices, basil leaves, with homemade pesto sauce and drizzled with balsamic reduction.

### Chicken Thai Salad

¢9.800

ENSALADA THAI DE POLLO Lechugas, tomate cherry 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

¢8.500

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 a mix of mozzarella cheddar cheeses, accompanied by artisan bread.

### Pesto Chicken Spaghetti

¢9.750

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

## Rice

### Rice with Shrimp

€8.900

ARROZ CON CAMARONES acompañado de chips de plátano y ensalada.

Rice & Shrimps mixed in Costa Rica Style with plantain chips & salad.

### Seafood Rice

€9.500

ARROZ CON MARISCOS Mezcla de mariscos frescos, camarones, cangrejo, mejillones y almejas acompañado de chips de plátano y ensalada.

Mix of Fresh seafoof, squid, shrimp, crab, mussels and clams accompanied by plantain chips & salad

### 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 €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

## Burgers and Sandwisch

### Classic Cheddar

€9.800

LA CLÁSICA CHEDDAR Torta de carne de Res de 220 gr. a la parrilla, 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

### Shrimp Sandwich

€11.500

SANDWICH DE CAMARÓN Camarones fritos, coleslaw cremoso, aros de cebolla y bastones de yuca frita.

Fried shrimp, creamy coleslaw, onion rings, and Fried yuca sticks

### Fish Sandwich

€11.000

SANDWICH DE PESCADO Pescado fresco con cajún, coleslaw cremoso, aros de cebolla y bastones de yuca frita.

Fresh fish seasoned with cajun spices, creamy coleslaw, onion rings, and Fried yuca sticks.

## 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 homemade Caribbean spicy tomato sauce served with patacones Price according to size

### Garlic Octopus

PULPO AL AJILLO Tentáculos de Pulpo a la parrilla bañados en salsa de ajo y mantequilla.

Grilled Octopus tentacles in garlic & butter sauce. Price according to season.

### Coconut Mahi Mahi

€12.000

DORADO AL COCO Filet de Dorado a la parrilla en salsa de coco caribeña ligeramente picante.

Grilled Mahi Mahi Filet with coconut spicy caribbean sauce

### Mango Tuna Steak

€12.000

FILET DE ATÚN EN SALSA DE MANGO Filet de Atún a la parrilla 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

### Fish Garlic Filet

€11.500

FILETE DE PESCADO Filete de pescado a la parrilla bañado con salsa de ajo y mantequilla

Grilled fish fillet tossed with garlic and butter sauce

### Breaded Fish Filet

€8.500

Filete de pescado empanizado con salsa tártara  
Breaded Fish Fillet with tartar sauce

### Garlic Shrimp

€9.800

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 lomo de res de 8 oz a la parrilla 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

¢19.000

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

### Baked Ribs

¢16.500

Costillas al Horno 500g de costillas con una reducción de sweet chili y salsa BBQ acompañada con croquetas de yuca  
500g of rib with a reduction of sweet chili & BBQ sauce accompanied by yuca croquettes

## Especiales

### Grilled Octopus with Jumbo Shrimp

PULPO A LA PARRILLA CON CAMARONES JUMBO  
Pulpo del pacífico a la parrilla con camarones jumbo bañados en mantequilla con ajo acompañado con vegetales frescos y papas al romero.  
Grilled Pacific octopus with jumbo shrimp bathed in garlic butter served with fresh vegetables and rosemary potatoes.

### 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 saiteados.  
Perfecto para compartir.  
Jumbo shrimp, whole lobster, fish fillet and tuna sashimi, sauteed calamari and mussels in garlic butter sauce.  
Perfect for sharing

### Whole Lobster

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

### Surf & Turf El Point

MAR Y TIERRA EL POINT Corte de Rib Eye de 300g a la parrilla con chimichuri, 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.

## Drinks

### Non Alcoholic Drinks

Jugos 100% Natural ¢2.500  
Sandía - Piña - Maracuyá - Banano - Naranja - Melón  
- Mango - Frutos mixtos - Fresa  
100% Natural juice Watermelon - Pineapple  
- Passion fruit - Banana - Orange - Melon -  
Mango - Mixt fruits - Strawberry  
Limonada con Hierbabuena ¢2.200  
Sparemint Lemonade  
Piña con Albahaca ¢2.900  
Basil-pineapple juice  
Te Frio de la Casa ¢2.200  
Iced tea  
Agua San Pellegrina ¢5.000  
San Pellegrino water 500ml  
Botella de agua ¢1.600  
Bot led water 600ml  
Gaseosas ¢1.800  
Coca-Cola • Coca Zero • Ginger Ale • Sprite • Fanta Naranja •  
Agua Quinada • Club Soda • Fanta Uva • Fanta Kolita  
Soft dinks Coca-Cola • Coca Zero • Ginger Ale  
• Sprite • Orange Fanta • Tonic water • Club soda  
• Fanta Uva • Fanta Kolita  
Red Bull ¢3.500

### Wine

Copa de vino — ¢4.500  
Red Merlot • Cabernet • Pinot Noir & Malbec  
White Sauvignon blanc • Chardonnay • Pinot Grigio  
Copa espumante ¢4.500

### Beer

Imperial - Light - Ultra - Silver - Pilsen ¢2.000  
Bavaria Gold - Light - Master - Malta ¢2.500  
Corona - Modelo ¢3.000  
Heineken ¢3.000  
Sol - Stella Artois ¢3.000  
Smirnoff Roja - de Manzana - Smirnoff Negro ¢3.000  
Cerveza artesanal Preguntar opciones disponibles:  
CRAFT BEER - Ask for available options.

### Coffe

Americano - Capuccino - Latte ¢1.800  
Mocha ¢2.500  
Expresso ¢1.500  
Double expresso ¢2.000  
Té ¢1.000  
Chocolate caliente ¢2.500

### Dessert

Brownie ¢5.800  
Con helado de vainilla.  
Brownie with vanilla ice cream  
Copa de helado ¢3.500  
Ice cream with berries.  
Cheesecake de Mango ¢6.000  
Cremoso con textura suave y un intenso sabor a mango con una base de galletas.  
Creamy with a soft texture and an intense mango flavor with a cookie base.  
Cheesecake de Fresa ¢6.000  
Cremoso con textura suave y un intenso sabor a fresa con una base de galletas  
Creamy with a soft texture and an intense strawberry flavor with a cookie base