

ENTRADAS

Sopa de Cebolla Francesa

\$20

Gratinada con queso mozarella y queso Gruyere

Ceviche Caribeño

\$21

Pescado loro, cebolla, jugo fresco de limon, leche de coco, mango, acompañado con chips de platano

Ceviche Clasico

\$19

Pescado loro, marinado con jugo fresco de limon, cebolla, culantro y chile dulce, acompañado con chips de platano

Carpaccio de res

\$18

Finas lonjas de Lomito de res, reduccion de balsamico, aceite de oliva extra virgen, lonjas de queso parmesano, Arugula y pan ciabatta

Escargot a la mantequilla

\$18

Caracoles con pimienta negra y perejil, ajo, servido con pan ciabatta

Ensalada Caprese estilo Hazel's

\$18

Tomate, albahaca, aguacate, cebolla morada, queso mozarella fresco

Ensalada Tropical

\$17

Mezcla de lechugas, cebolla morada, aguacate, sandia, queso feta, pecanas caramelizadas, arandanos deshidratados, tomate cherry, aderezo de albahaca y menta

Ensalada Cesar

\$14

Lechuga romana, crotones, aderezo cesar con anchoas hecho en casa

agrega proteina:

\$15

camarones

\$9

pollo

\$12

dorado

Los precios no incluyen impuestos.

Por favor informar a nuestro colaborador acerca de alergias o restriccion alimentaria

ENSALADAS

PLATO PRINCIPAL

CARNES

Lomito Gorgonzola 🧀

Acompañado con pure de papa, vegetales y salsa gorgonzola al lado

\$45

agrega:

Langosta \$20 Camarones \$15

Ribeye con salsa de pimienta verde 🧀

Angus seleccionado, servido con pure de papa y vegetales

\$86

Risotto con Camarones 🧀

Arroz Arborio cremoso con tomate y queso parmesano, servido con espárragos al lado

\$47

Pollo al curry 🍃🧀

servido con piña, leche de coco especies de coco, arroz jasmine y vegetales

\$30

Dorado estilo Caribeño 🍢🧀

Empanizado con panko y coco, pure de papa y tian de vegetales de la huerta, sobre una salsa de tomate y piña

\$34

Salmon con salsa de eneldo 🥟

Servido con arroz jasmin y vegetales frescos

\$32

Conejo en salsa de cerveza oscura 🍺🧀

Servido con pure de papa y vegetales mixtos frescos

\$48

Corvina Tropical 🐟

acompañado con relish de mango, tomate y aguacate, servido con arroz jasmine y tian de vegetales sobre una salsa de maracuyá

\$38

Atun aleta amarilla con salsa de tamarindo

Incrustado con semillas de sesamo, servido con pure de papa y vegetales, sobre una salsa de tamarindo y soya

\$30

⚠ ALÉRGENOS / ALLERGENS (iconos):

🐟 Pescado | 🦐 mariscos | 🦐 Langosta | 🐚 Molusco | 🍖 carne | 🍗 pollo

🧀 Lacteos | 🍞 Gluten | 🍫 Coco | 🌿 Sesame | 🥜 Nuez |