

**Sopa de Cebolla Francesa** 🧀🍷🍖 \$20

Gratinada con queso mozzarella 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 mozzarella 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*

## 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

### **Conejo en salsa de cerveza oscura** 🍷 🧀

Servido con pure de papa y vegetales mixtos frescos

\$48

### **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

### **Corvina Tropical** 🍷

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

\$38

PESCADOS

### **Salmon con salsa de eneldo** 🧀 🍷

Servido con arroz jasmín y vegetales frescos

\$32

### **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 |