





¡Aquí Producimos!

Porque creemos que los mejores platos se hacen con los mejores y mas frescos ingredientes, una buena parte de nuestros ingredientes son cultivados a diario por una empresa de nuestro grupo.

Nos esforzamos por traer a su plato productos de calidad cosechados en nuestros invernaderos de manera segura, saludable y sostenible para nuestro medio ambiente y nuestra comunidad.

¡Buen Provecho!



Aperitivos

Trio de Ceviches

Frescos y deliciosos ceviches de pescado, camarón y caracol con nuestra especial salsa cítrica y crujientes chips de plátano, yuca y malanga.

Trio Catracho

Suculenta combinación de sabores de nuestra tierra catracha; crujientes capirotadas de la casa, timbal de yuca con chicharrón y cestas de plátanos con el relleno especial de la casa.

Coctel de Camarones

Clásicos camarones al vapor con nuestra receta especial de salsa coctel.

Tabla de Quesos (2 personas)

Deliciosa combinación de quesos nacionales e importados, aceitunas, salami, tomates secos, pimientos asados y mermelada de frutas, ideal para acompañar tus tragos o copas de vino.

Bolitas de Coliflor

Crujiente coliflor condimentada y empanizada a mano, con salsa marinara hecha con nuestros tomates frescos y albahaca.

Alitas BBQ o Picantes:

Deliciosas alitas sazonadas con variedad de especias, bañadas con salsa barbacoa o picante, acompañadas con la salsa especial de la casa, apio y zanahoria.

Fundido Catracho

Capas de frijoles fritos, queso gratinado y chorizo, servido en cacerola caliente, con crujientes chips de tortilla.

Ensaladas

Ensalada Europea:

Fresco mézclum verde aderezado con vinagreta balsámica, pimientos asados, almendras doradas, acompañado con peras en reducción de oporto rubí, jamón serrano y queso templado cubierto con semillas de marañón.

Ensalada Tropical:

Fresco mézclum verde, lajas de pollo asado, confit de tomates, plumitas de cebolla roja, uvas pasas marinadas en vino tinto, maíz dulce, pimientos asados y aderezo de maracuyá.

Ensalada Oriental:

Fresco Mézclum verde, lajas de pechuga de pollo asado, almendras fileteadas, aguacate, gajos de naranja con el aderezo especial de la casa de sabores orientales como jengibre y soya.

Sopas

Crema de Vegetales

Delicada crema de vegetales servida con crotones de pan y queso parmesano.

Sopa de Cebolla

Tradicional sopa de cebolla a la francesa, gratinada con queso mozzarella y parmesano.

Sopa Marinera

Deliciosa y tradicional sopa marinera con la frescura de nuestros ingredientes del mar: camarón, caracol, pescado y jaibas con nuestra especial mezcla de condimentos y tropical sabor a coco. Servida con crujientes chips de plátano verde.



Pastas

Linguini Frutos del Mar:

Linguini de sémola al huevo salteados con mariscos al ajillo suave, perejil y crema al vino blanco acompañado de pan con ajo.

Pasta Bambú

Pasta Penne salteada con nuestros tomates, zucchini, berenjenas asadas, pimientos, cebolla y ajo, en nuestro especial pesto de la casa elaborado con almendras tostadas, albahaca y queso parmesano.

Lasaña de Berenjenas

¡Una de nuestras especialidades! Capas de berenjenas asadas bañadas con nuestra salsa boloñesa especial hecha con nuestros tomates Roma, gratinada con queso mozzarella y parmesano. Servida en una cacerola caliente, con crujiente pan con ajo.

Carnes

Filete de Res

Jugosos medallones de filete de res bañados con la salsa de su preferencia: pimienta negra, vino tinto o mostaza Dijon.

Puedes elegir 2 de los siguientes acompañantes: puré de papas, papas fritas, papas torneadas, vegetales salteados, ratatouille de vegetales, ensalada verde, plátanos verdes fritos, arroz.

Puyazo

Delicioso y jugoso Puyazo de 8oz cocido a la plancha acompañado de champiñones salteados, tomates asados, cremoso puré de papas y elote.

Plato Típico

Suculenta carne de res a la plancha acompañada con chorizo ahumado, arroz, encurtidos de cebolla hechos en casa, frijoles fritos, Chismol, queso, tajadas de plátano y tortillas de maíz o de Pollo.



Fajitas de Res o de Pollo

Deliciosas tiras de pollo o de res, con nuestra especial mezcla de especias, salteadas con pimientos y cebolla, acompañadas con guacamole de la casa, frijoles charros, pico de gallo y tortillas de maíz. Con res o pollo.

Pollo a la Naranja

Cubos de pollo empanizados al estilo oriental y bañados en salsa de naranja, soya, miel y jengibre, sobre una cama de arroz blanco o tallarines.

Pollo Bambú

Deliciosa pechuga de pollo rellena con queso pecorino, confit de tomates y espinacas en delicada salsa de vino blanco, acompañado con ratatouille de vegetales de nuestra cosecha y puré de papas.

Pollo a la Plancha

Clásico pollo a la plancha, con chimichurri de la casa, papa asada, ensalada verde.



Pescados y mariscos

Filete de Pescado a la Marinera

Fresco filete de tilapia a la plancha con nuestra especial mezcla de especies, y salsa de mariscos al vino blanco, acompañado de vegetales mixtos y papas torneadas.



Filete de Pescado Empanizado

Filete de tilapia empanizado, acompañado de papas fritas, ensalada "cole slaw" y deliciosa salsa tártara de la casa.

Salmon Bambú

Delicado filete de salmon con salsa de vino blanco y alcaparras, acompañado con suave pure de papas a la crema y vegetales de la huerta.

Camarones al Ajillo

Frescos camarones a la plancha, en nuestra cremosa y suave salsa al ajo con vino blanco, acompañados con papas fritas y ensalada verde.

Camarones Empanizados

Camarones empanizados con nuestra receta especial, con papas fritas y ensalada verde.

Snacks

Hamburguesa con Queso y Tocino

Tradicional hamburguesa con jugosa carne de res a la plancha, queso americano, lechuga y tomate.

Hamburguesa Especial de la Casa

Jugosa carne a la plancha, con confit de tomates, cebollas caramelizadas, pepinillos, lechuga, queso mozzarella y aderezo de la casa.

Club Sándwich

Tradicional sándwich de pan cuadrado relleno con pollo, jamón, lechuga, tomates, bacon, queso americano y salsas tradicionales.

Nuestras hamburguesas y club sándwich son acompañadas de papas fritas y nuestra especial salsa.



Flat Breads:

Hechas con nuestra delgada masa fresca tradicional horneada, con tomates asados, cebolla caramelizada, pimientos, albahaca y queso mozzarella.

Elije entre:

Chipotle Chicken: con trocitos de pollo asado y nuestro aderezo especial al chipotle.

○

Veggie: con berenjenas asadas.

Plato Variado

Alitas de pollo fritas con salsa picante o barbacoa, papas fritas, deditos de pollo empanizados y tacos estilo hondureño.

Nachos

Nachos, frijoles charros, chismol, queso fundido y jalapeños a la vinagreta.

Menu infantil

Hamburguesa de Pollo

Rica hamburguesa con pollo a la plancha, lechuga, tomate, queso y salsas tradicionales.

Deditos de Pollo

Deliciosos deditos de pechuga de pollo hechos en casa, acompañados con papas fritas y kétchup.

Postres

Creme Bruleé

Tradicional flan francés con corteza de azúcar caramelizada.

Flan de Queso

Cremoso y delicado flan con sabor a vainilla.

Tiramisú

Tradicional postre italiano, a base de pudín de pan con sabor a café, queso crema y chocolate.

Postre del Día

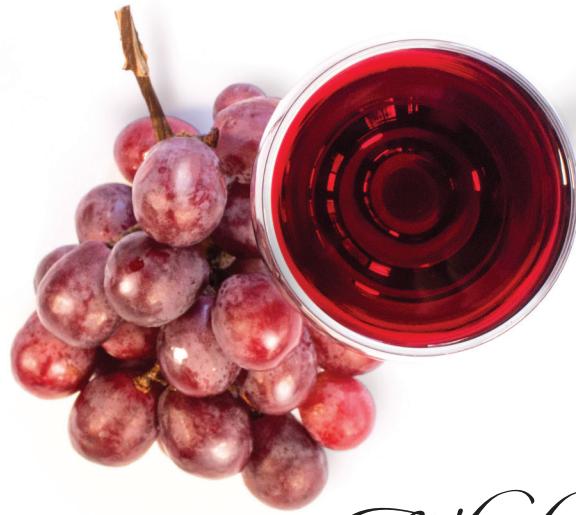
Consultar con nuestro mesero (a)

Bebidas

Bebidas de soda.

Bebidas Naturales

- Limonada con chía
- Limonada con menta y miel
- Limonada con soda
- Jamaica con naranja
- Jugos de frutas de la temporada



Cervezas

Nacionales

- Barena
- Salvavida
- Port Royal
- Imperial

Importadas

- Coors Light
- Miller Draft
- Corona
- Cerveza artesanal
- Heineken

-Paulaner Hefe-Weissbier Naturtrub 500ml

-Paulaner Hefe-Weissbier Dunkel 500ml

Cocteles

- Piña colada
- Margarita
- Mojito
- Caipiriña
- Long Island
- Bloody Mary
- Aroma caliente
- Café Irlandés
- Martini Dry



Whisky

Tragos

- Johnny Walker Cinta Negra
- Johnny Walker Double Black
- Buchanan's 12 años
- Whisky Jack Daniel's

Digestivos

- Crema Irlandesa Baileys
- Amaretto
- Frangelico
- Sambuca
- Limoncello

Ginebra

Tragos

- Tanqueray

Vodka

Tragos

- Vodka Ciroc
- Vodka Absolut
- Vodka Smirnoff
- Vodka Grey Goose

Tequila

Tragos

- Tequila Jose Cuervo
- Tequila Corralejo

Vinos

Por copa

- Vino tinto
- Vino blanco



¿Sabías que la semilla de la cual crece el bambú demora hasta más de 7 años para germinar?

Ésta milenaria planta es reflejo de: fortaleza, vitalidad, paciencia, constancia, y sobretodo perseverancia. Una vez crecido el bambú, este se prepara para triunfar y en su camino hacia lo más alto se vuelve resiliente y longevo. Si la desgracia cae sobre él y alguien lo corta de manera indiscriminada, este árbol renace y llega de nuevo a la cumbre; incluso 'empezando de cero'.

Nos convendría entonces, prepararnos para ser tan fuertes y pacientes como esta milenaria caña y tener siempre presente que *todo sucede en el tiempo de Dios, al igual que ocurre con el bambú.*

