





¡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, quesillo 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, lascas 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, lascas 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 especias, 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 ketchup.

# Pastres

## Crema 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

# Cockteles

- 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.*

