



CAMARÕES

· DESDE 1989 ·

Es con mucha alegría que compartimos con usted las delicias y bellezas de nuestra tierra. Orgullosos de nuestras raíces genuinamente potiguares, estamos aquí desde 1989 y hoy contamos con cuatro unidades, todas en la ciudad de Natal.

Agradecemos la oportunidad de poder servirlo y deseamos un excelente apetito!

ENTRADAS

ANTEPASTOS 27,00

Camarón al aceite de oliva condimentado, caponata de legumbres, paté de tomate seco y pasta de gorgonzola con reducción de frutas rojas. Servido con cesta de panes.

CEVICHE DE PEIXE E CAMARÃO 27,00

Camarón y pescado marinados con aceite de oliva, jugo de limón, cebolla morada, mix de morrones y cilantro. Servido con cesta de panes y chips de batata.

CASQUINHO DE CARANGUEJO /consultar 15,00

Carne de cangrejo salteada con verduras, cilantro y leche de coco.

CAPRESE DE CAMARÃO 21,00

Camarón al pesto de albahaca, cubierto con salsa de tomate fresco y espuma de parmesano. Servido con tostadas de la casa.

VATAPÁ DE CAMARÃO 18,50

De textura cremosa, con camarón y pescado, verduras, cilantro, leche de coco y un leve toque de aceite de dendê. Servido con tostadas de la casa.

BRUSCHETTA DE CAMARÃO /15 min. 27,00

Rodajas de pan italiano cubiertas con salsa de tomate fresco, camarón al pesto de albahaca, gratinadas con queso parmesano.

TAÇA DE LULA E CAMARÃO 23,00

Calamar y camarón marinados con aceite de hierbas y suave jalea agridulce de pimienta y tomate. Servido con cesta de panes y chips de batata.

ESCONDIDINHO DE CAMARÃO 19,00

Camarón salteado con manteca regional, verduras, crema y cilantro. Cubierto con puré de mandioca y gratinado con queso regional.

ESCONDIDINHO DE CARNE DE SOL 15,50

Carne de sol desmenuzada y salteada en manteca regional con cebolla morada, crema y cilantro. Cubierta con puré de mandioca y gratinada con queso regional.



Pastel de Camarão

PASTEL DE CAMARÃO /unidad 15,00

Masa casera rellena con camarón, catupiry (queso cremoso) y hierbas.

PASTEL DE CARNE DE SOL /unidad 12,50

Masa casera rellena con carne de sol (típica del nordeste brasileiro), queso regional, cebolla morada y cilantro.

PASTEL DE QUELJO /unidad 10,00

Masa casera rellena con queso regional.

FILÉ AOS QUATRO QUELJOS /200g 43,50

Cubos de lomo con salsa cremosa a los cuatro quesos. Servido con tostadas de la casa.

PARMEGIANA PETISCO /200g 46,50

Cubos de lomo a la milanesa servidos con salsa de tomate, gratinados con queso mozzarella. Acompaña papas fritas.

CAMARÃO AO ALHO E ÓLEO /200g 49,00

Camarón (sin cáscara) salteado con aceite y ajo fresco. Servido con tostadas de la casa y salsa Alioli.

CAMARÃO ESTRELA DO MAR /200g 49,50

Camarón a la milanesa con semillas de sésamo. Servido con salsas golf y alioli.

LULA À DORÉ /200g 38,00

Anillos crocantes de calamar servidos con salsa alioli.

POLVO MAR E SERTÃO /200g 45,00

Pulpo salteado con manteca regional, verduras, alcaparras, crema y cilantro. Servido con tostadas de la casa.

ENSALADAS



PROVENÇAL

31,00

Variedad de hojas, tomate cherry, palmito, huevo de codorniz, tomate seco, mozzarella de búfala y crocante de parmesano. Servido con salsa de yogur con hierbas y rodajas de pan italiano gratinadas con parmesano.

Salada de Camarão

FRANGO

36,00

Pechuga de pollo a la plancha servido sobre variedad de hojas, zanahoria, tomate cherry, palmito, huevo de codorniz, tomate seco y crocante de parmesano. Servido con salsa de mostaza con miel y rodajas de pan italiano gratinadas con parmesano.

CAMARÃO

41,00

Camarón a la plancha, regado con aceite de oliva condimentado, servido sobre cama de hojas, zanahoria, tomate cherry, palmito, huevo de codorniz y crocante de parmesano. Acompaña rodajas de pan italiano gratinadas con parmesano.

TOSCANA

43,00

Camarón salteado en manteca Café Paris con panceta, tomate seco y aceituna negra. Servido con variedad de hojas, zanahoria, palmito, huevo de codorniz, tomate cherry y crocante de parmesano.

SINFONIA DO MAR

49,00

Camarón, calamar y pulpo marinados en aceite de oliva temperado servido sobre cama de hojas, zanahoria, tomate cherry y palmito. Servido con rodajas de pan italiano gratinadas con parmesano.

PLATOS INFANTILES

Niños hasta 12 años

PARMEGIANITO /100g

32,00

Cubos de lomo a la milanesa servidos con salsa de tomate, gratinados con queso mozzarella. Acompaña arroz blanco y papas fritas.



FRANGO KIDS /100g

26,00

Cubos de pechuga de pollo a la plancha, servidos con arroz blanco y papas fritas. Acompaña a parte salsa Golf.



FILEZINHO /100g

30,00

Cubos de lomo a la plancha, servidos con arroz blanco y papas fritas. Acompaña a parte, salsa de quesos.



PEIXE KIDS /100g

32,00

Cubos de lomo de pescado a la plancha, servidos con arroz blanco y puré papa. Acompaña a parte salsa Golf.



El descriptivo de nuestros platos puede no informar todos los ingredientes. Por favor informe al camarero si tiene alguna restricción, intolerancia o alergia alimentaria para que veamos la posibilidad de adecuar nuestras preparaciones.



CAMARONES

À GREGA

109,50

Camarón empanado a la milanesa, servido sobre arroz a la griega. Gratinado con salsa de tomate y queso mozzarella. Acompaña papas paille.

INTERNACIONAL

109,50

Camarón salteado con aceite de oliva. Servido con salsa blanca sobre arroz cremoso con arvejas y jamón. Gratinado con quesos mozzarella y parmesano. Acompaña papas paille.

CANTO DO MANGUE /consultar

128,00

Camarón salteado en manteca regional con verduras, salsa cremosa con cilantro y verdeo. Servido sobre arroz cremoso de cangrejo gratinados con queso regional. Acompaña mandioca frita.

NO JERIMUM

131,00

Calabaza al horno, rellena con salsa a base de su pulpa con camarones, queso regional, tiras de coco, verduras y cilantro. Gratinado con queso regional y castañas de cajú. Acompaña arroz con brócolis y mandioca frita.

TERIYAKI

107,50

Camarón salteado con aceite de oliva, salsa teriyaki, ananá a la plancha, castañas de cajú, cebolla de verdeo y semillas de sésamo. Acompaña arroz con castañas y legumbres salteadas.

FLOR DE SAL

110,50

Camarón salteado con aceite de hierbas, tomate cherry y mozzarella de búfala. Finalizado con flor de sal. Acompaña arroz con almendras y mix de legumbres asados con aceite de oliva y hierbas

AO ALHO-PORÓ

107,50

Camarón salteado con champiñón, vino blanco y salsa cremosa de puerro. Servido con arroz en su propia salsa y puré de papa gratinado.

CABUGI

109,50

Camarón salteado en manteca regional con champiñón, alcaparras, salsa de tomate, vino blanco, crema y cilantro. Acompaña arroz con brócolis y puré de papas gratinado.

AO PESTO COM RISOTO DE TOMATE SECO

116,00

Camarón salteado con aceite de oliva, vino blanco, palmito y salsa cremosa de albahaca. Servido con risoto de tomate seco, rúcula y mozzarella de búfala.

COM CARNE DE SOL

116,00

Camarón y carne de sol desmenuzada salteada con manteca regional, crema, verduras, cilantro y queso regional asado en cubos. Servido con arroz cremoso regional y mandioca frita.

SERIDÓ

109,50

Camarón salteado con manteca regional, verduras, crema y cilantro. Servido sobre arroz de la tierra cremoso gratinado con queso regional y mandioca frita.

AOS QUATRO QUEIJOS

118,00

Camarón salteado en manteca regional con vino blanco y salsa cremosa a los cuatro quesos. Servido dentro de pan italiano. Acompaña arroz a la provenzal (perfumado con tomate seco y hierbas) y papas rústicas a la moda de la casa.



Camarão Bonfim

BONFIM	120,00	PARISIENSE	110,50
<p>Camarón a la plancha, salteado en manteca regional con castañas de cajú, pimienta tipo biquinho (no arde), queso regional y cilantro. Servido con risoto de vatapá (regional) con tiras de coco y un leve toque de aceite de dendê.</p>		<p>Camarón salteado con aceite de oliva, vino blanco, champiñón, salsa blanca y albahaca. Servido sobre arroz cremoso con juliana de legumbres y arvejas. Gratinado con quesos mozzarella y parmesano. Acompaña papas paille.</p>	
CROCANTE COM RISOTO BRIE	131,00	AO FONDUE	120,00
<p>Camarón empanado con crosta de quinoa y hierbas. Servido con risoto de queso brie, damasco, zucchini y almendras. Acompaña salsa de frutos rojos.</p>		<p>Camarón salteado con champiñón, vino blanco y salsa cremosa de quesos gruyère y emmental. Acompaña arroz con brócolis y puré de papa gratinado.</p>	
DO CHEF	110,50	AO CATUPIRY	116,00
<p>Camarón a la milanesa sobre arroz cremoso con albahaca. Gratinado con salsa de tomate, aceituna negra, orégano y queso mozzarella. Servido con papas paille.</p>		<p>Camarón salteado en salsa cremosa con base de queso Catupiry y palmito. Acompaña arroz a la provenzal (perfumado con tomate seco y hierbas) y papas rústicas a la moda de la casa.</p>	
DOM ALFREDO	109,50	CAJUEIRO	109,50
<p>Camarón a la plancha, servido sobre fettuccine con salsa cremosa de queso parmesano, vino blanco, panceta y juliana de legumbres. Cubierto con crocante de pan italiano, panceta y hierbas.</p>		<p>Camarón a la milanesa con castañas de cajú picadas. Acompaña arroz con brócolis y puré de mandioca gratinado con queso regional. Acompaña salsa de maracuyá.</p>	
DIJON	112,00	GRELHADO	106,50
<p>Camarón salteado con aceite de oliva, vino blanco, salsa blanca, palmito y mostaza Dijon en granos. Servido sobre arroz cremoso con juliana de legumbres y arvejas. Gratinado con quesos mozzarella y parmesano. Acompaña papas paille.</p>		<p>Camarón a la plancha. Acompaña arroz con brócolis, legumbres salteadas y papa rellena con crema formaggio.</p>	

Las descripciones de nuestros platos pueden, eventualmente, no citar todos los ingredientes. Informe al mozo si tiene alguna restricción alimentaria, intolerancia o alergia, para verificar la posibilidad de adecuar nuestras preparaciones.

PESCADOS CON CAMARÓN

En función de la estacionalidad y de los períodos legales de pesca, las especies de pescados ofrecidos en el menú pueden variar a lo largo del año.

	TILÁPIA	DORADA DE MAR/ MERLUZA	SIRIGADO consultar
PEIXE AO MOLHO DE CAMARÃO	102,50	116,00	144,00

Pescado a la plancha, cubierto con salsa cremosa de camarón, verduras y cilantro. Acompaña arroz con brócolis y puré de papa gratinado.

GRELHADO COM RISOTO DE CAMARÃO	110,50	123,00	148,00
---------------------------------------	--------	--------	--------

Pescado a la plancha, cubierto con salsa de aceite de oliva, limón, tomate cherry y ajo laminado. Servido con risoto de camarón, tomate fresco y zucchini.

À BELLE MEUNIÈRE	109,50	122,00	147,00
-------------------------	--------	--------	--------

Pescado a la plancha, cubierto con salsa de camarones, alcaparras y champiñón. Acompaña arroz con brócolis y legumbres salteados y papa rellena con crema formaggio.

SALMÃO COM CAMARÃO TERIYAKI			SALMÓN 122,00
------------------------------------	--	--	------------------

Salmón al horno, cubierto con camarón a la salsa teriyaki, ananá a la plancha y castañas de cajú. Acompaña arroz con castañas, legumbres salteados y papa rellena con crema formaggio.

DUO MAR		DORADA DE MAR 113,00	
----------------	--	-------------------------	--

Filete de pescado y camarón, a la plancha. Acompaña arroz con brócolis, legumbres salteadas y papa rellena con crema formaggio

MOQUECA DE PEIXE E CAMARÃO		DORADA DE MAR 112,00	
-----------------------------------	--	-------------------------	--

Filete de pescado y camarón salteados con aceite de oliva, verduras, leche de coco, leve toque de dendê y cilantro. Servido con arroz blanco, pirón de pescado y farofa (harina de mandioca condimentada).



Moqueca de
Peixe e Camarão



Peixe Grelhado com Risoto de Camarão

PESCADOS

En función de la estacionalidad y de los períodos legales de pesca, las especies de pescados ofrecidos en el menú pueden variar a lo largo del año.

	TILÁPIA	DORADA DE MAR/ MERLUZA	SIRIGADO consultar
GRELHADO	81,50	93,00	122,00
Pescado a la plancha. Acompaña arroz con brócolis, legumbres salteadas y papa rellena con crema formaggio.			
VILA FLOR	88,00	99,50	125,00
Pescado a la plancha, cubierto con manteca aromatizada y láminas de castañas de Pará. Acompaña arroz con brócolis, puré de banana regional y tomate asado.			
COM AMÊNDOAS E RISOTO SICILIANO	92,00	104,50	131,00
Pescado a la plancha, cubierto con almendras laminadas. Servido con risoto de limón siciliano, zucchini y semillas de sésamo.			
POTENGI	86,50	98,00	124,00
A la plancha, servido sobre salsa de tomate, champiñón, alcaparras, vino blanco, crema y cilantro. Acompaña arroz con brócolis y puré de mandioca gratinado con queso regional.			
SALMÃO PRAIANO			SALMÓN 106,00
Salmón en crosta de sésamo, servido sobre salsa cremosa de maracuyá y mango. Acompaña arroz con brócolis y puré de papa gratinado			
DOURADO PRAIANO			DORADA DE MAR 96,50
A la plancha, cubierto con granos de castaña de cajú, sobre salsa de maracuyá y mango. Acompaña arroz con brócolis y puré de calabaza gratinado con queso regional.			

Las descripciones de nuestros platos pueden, eventualmente, no citar todos los ingredientes. Informe al mozo si tiene alguna restricción alimentaria, intolerancia o alergia, para verificar la posibilidad de adecuar nuestras preparaciones.

FRUTOS DEL MAR Y LANGOSTAS

GRELHADOS DO MAR 122,00

Frutos del mar (camarón, dorada de mar, calamar y pulpo) a la plancha con aceite de oliva. Acompaña arroz con brócolis, legumbres salteadas y papa rellena con crema formaggio.

RISOTO ANDALUZIA 126,50

Frutos del mar (camarón, dorada de mar, calamar y pulpo) servidos con risoto de azafrán y legumbres. Servido con ensalada verde y salsa alioli o mandioca frita.

AO AZEITE DE ERVAS 126,50

Frutos del mar (camarón, dorada de mar, calamar y pulpo) salteados con aceite de hierbas, morrón rojo, alcaparras y tomates cherry. Servidos con risoto de limón siciliano, zucchini y semillas de sésamo.

MOQUECA DO MAR 120,00

Frutos del mar (camarón, dorada de mar, calamar y pulpo) salteados con aceite de oliva, verduras, leche de coco, leve toque de dendê y cilantro. Servido con arroz blanco, pirón de pescado y farofa (harina de mandioca condimentada).

MARISCADA MARACAJAÚ /consultar 131,50

Frutos del mar (camarón, dorada de mar, pulpo, calamar y carne de cangrejo) salteados con aceite de dendê, verduras, leche de coco y cilantro. Servido con arroz blanco y mandioca frita.

PLATOS CON LANGOSTA

GRELHADO DAS DUNAS /consultar 225,00

Frutos del mar (langosta/2 colas, camarón, dorada de mar, pulpo y calamar) a la plancha, acompaña arroz con brócolis, ananá a la plancha y mix de legumbres asadas con aceite de oliva y hierbas.

LAGOSTA PONTA NEGRA /consultar 265,00

Camarón y langosta/4 colas a la plancha, regados con salsa de alcaparras y champiñón. Servido con risoto de limón siciliano con zucchini y semillas de sésamo.

Grelhado das Dunas





Filé ao Catupiry

CARNES

FILÉ À PARMEGIANA

99,50

Escalopes de lomo a la milanesa, servidos sobre fettuccine con salsa de tomate y gratinados con queso mozzarella y parmesano.

CARNE DE SOL SERTANEJA

90,00

Carne regional al horno, desmenuzada y salteada con manteca regional, cebolla morada, cilantro y crema. Servida con arroz cremoso, gratinado con queso regional. Acompaña mandioca frita.

FILÉ MERLOT

117,00

Medallones de lomo envueltos con panceta, a la plancha con salsa de vino tinto. Servido con risoto de funghi con panceta, puerro y crocante de parmesano.

FILÉ PIEMONTÈS

99,50

Escalopes de lomo a la milanesa, gratinados con salsa de tomate y queso mozzarella. Servido con arroz a la piamontese y papas fritas.

FILÉ AO FUNGHI

115,00

Medallones de lomo envueltos en panceta, a la plancha servidos con salsa cremosa de funghi. Acompaña arroz a la Piamontese y papas rústicas a la moda de la casa.

FILÉ AO CATUPIRY

102,00

Medallones de lomo envueltos en panceta, a la plancha, cubiertos con crema de catupiry (queso cremoso) y hierbas sobre salsa rôti con champiñón. Servido con arroz a la griega y puré de papa gratinado.

FILÉ AOS QUATRO QUEIJOS

106,50

Medallones de lomo a la plancha con salsa cremosa a los cuatro quesos. Servido con arroz a la griega y papa rellena con crema formaggio.

FILÉ AO SHITAKE

107,00

Medallones de lomo envueltos en panceta cubiertos con salsa de shitake. Servido con fettuccine con salsa a los cuatro quesos y crocante de panceta.

FILÉ MEDITERRÂNEO

102,50

Escalopes de lomo a la milanesa, servidos sobre fettuccine con salsa cremosa de albahaca, gratinados con salsa de tomate, quesos mozzarella y parmesano.

Las descripciones de nuestros platos pueden, eventualmente, no citar todos los ingredientes. Informe al mozo si tiene alguna restricción alimentaria, intolerancia o alergia, para verificar la posibilidad de adecuar nuestras preparaciones.

POSTRES

Todos nuestros postres y helados son producidos en la confitería del restaurante.

PETIT GATEAU DE CHOCOLATE 19,50

Torta caliente de chocolate, servida con helado artesanal de crema y salsa de chocolate.

PETIT GATEAU DE DOCE DE LEITE 19,50

Torta caliente de dulce de leche, servida con helado artesanal de crema crocante (con castañas caramelizadas) y salsa de naranja.

BROWNIE COM SORVETE DE AVELÃ 20,50

Brownie de chocolate con castaña de Pará, servido con helado artesanal de avellanas y salsa de caramelo.

TAÇA TIRAMISU 18,50

Helado artesanal de cappuccino cubierto con queso cremoso, vainillas caseras, salsa de café y crocante de cacao.

MOUSSE TRÊS CHOCOLATES 17,00

Mousse de chocolate (70% cacao), cubierto con mousse de chocolate con caramelo, mousse de chocolate blanco, crocante de cacao y galletitas de castaña.

CREME DE PAPAYA 14,50

Papaya con licor de cassis y crocante de cereales.

SORVETE ARTESANAL /1 bola 9,00

Helado artesanal de crema, chocolate, avellana, tapioca, crocante, café y crema con guayaba. Consulte nuestras opciones de frutas regionales, sin lactosa.

COCADA MARIA BONITA 19,50

Cocada (dulce de coco) al horno, servido con helado artesanal de tapioca sobre salsa de maracuyá.

Cocada Maria Bonita



Taçã Romeu e Julieta

TAÇA ROMEU E JULIETA 19,00

Helado artesanal de crema con guayaba cubierto con queso cremoso, salsa de guayaba, queso regional y galletitas de castaña de cajú.

MIL FOLHAS /dulce de leche o chocolate 18,00

Masa crocante tipo hojaldre alternada con relleno (dulce de leche o chocolate) servida con helado artesanal de crema.

AROMA DO BOSQUE 17,00

Frutas rojas (frutilla, moras y frambuesas) flambeadas con Cointreau y cubiertas con mousse de yogur, ralladura de limón y galletitas de castañas de cajú.



MACARON PETIT 17,00

Galletita de merengue italiano con castañas de cajú, cubierto con helado de crema, salsa de chocolate y almendras laminadas.



Macaron Petit

**MOUSSE DE CHOCOLATE
E MORANGO** /diet 14,50

DIVERSOS

GASEOSAS 5,80

AGUA MINERAL /sin gas o con gas 4,00

AGUA GASIFICADA /H2O limón 6,00

AGUA TÓNICA /Schweppes, S. Citrus 6,90

TÉ HELADO /Ice Tea 6,00

SMIRNOFF ICE 10,50

ENERGÉTICO /Red Bull 16,50

AGUA DE COCO /vaso 5,50

AGUA DE COCO /jarra 10,50

JUGOS

	VASO	JARRA
JUGO DE FRUTAS	6,50	12,00

Ananá . Ananá c/ menta . Acerola . Cajá .
Cajú . Naranja . Limón . Mangaba . Maracuyá .

JUGO DE FRUTAS ESPECIAL	8,50	16,00
--------------------------------	------	-------

Frutas rojas . Graviola . Naranja con
frutilla . Limonada Suiza . Frutilla . Uva

Si desea, los jugos pueden ser batidos con leche, con hielo verde o combinados.

CAFÉS Y TÉS

CAFÉ EXPRESO . DESCAFEINADO 5,00

CAFÉ EXPRESO ILLY 6,50

**CAPPUCCINO . CAFÉ CON LECHE .
CHOCOLATTO** 5,20

TÈ 4,50

Boldo . Manzanilla . Limoncillo . Anís . Menta .
Negro . Verde

LICORES

COINTREAU . BAILEYS . AMARULA 12,00

CUARENTA Y TRES . FRANGELICO 15,00

DRAMBUITE 16,50



CERVEZAS

LONG NECK

SKOL . BOHEMIA . ANTARCTICA CRISTAL . CERVEZA S/ ALCOHOL . CERVEZA NEGRA	6,50
HEINEKEN . STELLA ARTOIS . CERVEZA DE TRIGO	8,70
CORONA	10,80
THEREZÓPOLIS	14,00
WEIHESTEPHANER 500 ml	34,00

WHISKYS

NACIONAL /Teacher´s	7,00
OCHO AÑOS /Red Label . Black & White	13,00
DOCE AÑOS /Old Parr . Black Label . JACK DANIEL´S	18,50
DIECIOCHO AÑOS /Gold Label	45,00

BEBIDAS

VODKA NACIONAL	6,50
VODKA IMPORTADA	14,00
GIN NACIONAL	6,00
GIN IMPORTADO	19,50
COÑAC NACIONAL	6,00
RON	6,00
TEQUILA	14,00
CACHAÇA	6,70
SAKE	16,00
CAMPARI	5,80
MARTINI	4,90

DRINKS

COCTEL TROPICAL S/ ALCOHOL	12,00
COCTEL TROPICAL C/ ALCOHOL	14,00
CAIPIRINHA	9,50
CAIPIRINHA CAMARÕES	16,00
Agua ardiente de caña mix de limones macerados con azucar moreno y finalizado con rapadura.	
CAIPIFRUTA	13,50
Cajá . Cajú . Kiwi . Limón dulce . Limón . Frutilla . Seriguela /sazonal.	
CAIPIFRUTA DE FRUTAS DEL BOSQUE	15,00
CAIPIFRUTA TROPICAL	15,00
Vodka, frutilla, maracuyá y kiwi.	
CAIPIFRUTA C/ SAKE	24,00
SPRITZ DO CAMARÕES	19,00
Aperol, Cointreau, agua gasificada sabor limón y jugo de limón.	
POTIGUAR MOSCOW MULE	20,00
Vodka, cerveza, jugo de limón y espuma de jengibre	
INFUSÃO TROPICAL	18,00
Vodka, agua tónica, té de flores y frutas, jugo de limón y un toque de jengibre	
TROPICAL GIN	32,00
Gin importado, mix mojito, té de cranberry con granada, agua tónica y jugo de cajá.	
GIN TÔNICA	22,00
Gin importado Y agua tónica.	
MARGARITA	16,50
Tequila Blanca, Cointreau y jugo de limón.	
MOJITO	17,50
Ron Bacardi, jugo de limón, agua con gas y menta.	
PIÑA COLADA	15,00
Ron Carta Blanca, Malibu, leche de coco y ananá.	

Algunos itens ofrecidos en nuestro menú pueden variar de acuerdo con la disponibilidad en el mercado, estacionalidad y eventuales lanzamientos.