



# 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 caranguejo refogada com verduras, coentro e leite 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 QUEIJO /unidad 10,00

Masa casera rellena con queso regional.

## PARMEGIANA PETISCO /200g 46,50

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

## CAMARÃO ESTRELA DO MAR /200g 49,50

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

## 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.

## POLVO MAR E SERTÃO /200g 45,00

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

## LULA À DORÉ /200g 38,00

Anillos crocantes de calamar servidos con salsa alioli.

## BOLINHO DE BACALHAU /6 unidades 20,50

Croquetas de bacalao y mandioca, condimentados con ajo y cebolla. Servido con salsa refrescante de mostaza y toque de menta.

# ENSALADAS



Foto ilustrativa

## **ITÁLIA** 31,00

Variedad de hojas, mozzarella de búfala, tomate, tomate seco, aceituna y pedacitos de pan tostado. Condimentada con vinagre balsámico.

## **VERÃO** 31,00

Variedad de hojas, tomate cherry, zanahoria, pepino, palmito, cebolla, choclo, huevo de codorniz y aceituna. Servido con salsa balsámica.

## **DO CHEF** 41,00

Variedad de hojas, tomate cherry, zanahoria, pepino, palmito, cebolla, choclo, huevo de codorniz y aceituna. Servido con salsa balsámica.

## **PRIMAVERA** 43,00

Variedad de hojas, camarón salteado con shitake, puerro, cebolla morada, tomate cherry, zanahoria, vino blanco y perejil. Servido con salsa de la casa y tostadas de pan italiano gratinadas con queso 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.

## **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.

## **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.

## **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. Servido con 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.

## **PAPA 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.

## **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.

## **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.

## **POTIGUAR** /consultar 113,00

Camarón salteado con aceite de dendê, verduras, leche de coco y cilantro. Servido con arroz en la propia salsa con carne de cangrejo y mandioca frita.





Camarão Bonfim

**BONFIM** 120,00

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.

**DOM ALFREDO** 109,50

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.

**AO FONDUE** 120,00

Camarón salteado con champiñón, vino blanco y salsa cremosa de quesos gruyère y emmental. Acompaña arroz con brócolis y puré de papa gratinado.

**DO CHEF** 110,50

Camarón a la milanesa sobre arroz cremoso con albahaca. Gratinado con salsa de tomate, aceituna negra, orégano y queso mozzarella. Servido con papas paille.

**CROCANTE COM RISOTO BRIE** 131,00

Camarón empanado con crosta de quinoa y hierbas. Servido con risoto de queso brie, damasco, zucchini y almendras. Acompaña salsa de frutos rojos.

**DIJON** 112,00

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.

**PARISIENSE** 110,50

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.

**AO CATUPIRY** 116,00

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.

**CAJUEIRO** 109,50

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.

**PONTA NEGRA** /consultar 175,00

Camarón empanado, relleno con queso catupiry (queso cremoso) y hierbas. Acompaña arroz con almendras, puré de papa con limón siciliano y puerro. Acompañado a parte por salsas tártara y golf.

**AO PESTO** 108,50

Camarón salteado con aceite de oliva, vino blanco, tomate seco y aceituna negra. Servido con fettuccine a la salsa pesto de albahaca.

**GRELHADO** 106,50

Camarón a la plancha. Acompaña arroz con brócolis, legumbres salteadas y papa rellena con crema formaggio.

*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.*

# PEIXES COM CAMARÃO

*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/<br>MERLUZA | SIRIGADO<br>consultar |
|----------------------------------|---------|---------------------------|-----------------------|
| <b>PEIXE AO MOLHO DE CAMARÃO</b> | 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.

|                                       |        |        |        |
|---------------------------------------|--------|--------|--------|
| <b>GRELHADO COM RISOTO DE CAMARÃO</b> | 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.

|                         |        |        |        |
|-------------------------|--------|--------|--------|
| <b>À BELLE MEUNIÈRE</b> | 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.

|                                    |  |  |                  |
|------------------------------------|--|--|------------------|
| <b>SALMÃO COM CAMARÃO TERIYAKI</b> |  |  | SALMÓN<br>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.

|                                   |  |               |        |
|-----------------------------------|--|---------------|--------|
| <b>MOQUECA DE PEIXE E CAMARÃO</b> |  | 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.*

|   | TILAPIA | DORADA DE MAR | SIRIGADO<br>consultar   |
|---|---------|---------------|-------------------------|
| <b>GRELHADO</b>   | 81,50   | 93,00         | 122,00                  |
| Pescado a la plancha. Acompaña arroz con brócolis, legumbres salteadas y papa rellena con crema formaggio.  |         |               |                         |
| <b>JANGADEIRO</b>   | 85,00   | 94,00         | 125,00                  |
| Pescado a la plancha, servido con salsa de tomate, champiñón, alcaparras, vino blanco, crema y cilantro. Servido con arroz con brócolis y puré de papa gratinado. |         |               |                         |
| <b>TROPICAL</b>   | 83,00   | 95,50         | 123,00                  |
| Pescado a la plancha, con crosta de sésamo, sobre salsa cremosa de mango. Acompaña arroz con brócolis y puré de papa gratinado.                                   |         |               |                         |
| <b>VILA FLOR</b>  | 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.        |         |               |                         |
| <b>COM AMÊNDOAS E RISOTO SICILIANO</b>  | 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.                                     |         |               |                         |
| <b>SALMÃO TROPICAL</b>  |         |               | <b>SALMÓN</b><br>106,50 |
| Salmón en crosta de semillas de sésamo, servido sobre salsa cremosa de mango. Acompaña arroz con brócolis y puré de papa gratinado.                               |         |               |                         |

*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.

## **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

### **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 À PARMEGIANA** 99,50

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

### **FILÉ AO SHITAKE** 107,00

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

### **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 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 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 MEDITERRÂNEO** 102,50

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

# 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.

## **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.

## **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.

## **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.

## **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.

## **CREME DE PAPAYA** 14,50

Con licor de Cassis y crocante de cereales.

## **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.

## **PUDIM DE LEITE** 12,00

## **PUDIM DE LEITE DIET** 12,50





**MACARON PETIT** 17,00

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

**BRIGADEIRO** /unidad 6,50



Macaron Petit

## 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

**SMIRNOFF ICE** 10,50

**ENERGÉTICO** /Red Bull 16,50

**AGUA DE COCO** /vaso 5,50

**AGUA DE COCO** /jarra 10,50

## JUGOS

|                       | VASO | JARRA |
|-----------------------|------|-------|
| <b>JUGO DE FRUTAS</b> | 6,50 | 12,00 |

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

|                                |      |       |
|--------------------------------|------|-------|
| <b>JUGO DE FRUTAS ESPECIAL</b> | 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.