

STARTERS

CHIPS & SALSA €2500

Tortilla chips and salsa
Tortillas tostadas y salsa

CARNITAS NACHOS €5400

Pork, tortilla chips, cheese, avocados, pico de gallo, pineapple, lime crema, jalapeños
Carne de cerdo, tortillas tostadas, queso, aguacate, piña, pico de gallo, lime crema, jalapeños

FLAMINGO CEVICHE €6500

Local fish, onion, lime juice, cilantro, pineapple, corn, avocados
Pescado fresco, cebollas, jugo de limón, culantro, piña, maíz y aguacate

GARLIC PARMESAN FRIES €3200

Garlic, Parmesan cheese, parsley, sea salt
Ajo fresco, queso Parmesano, perejil y sal

* TUNA TARTARE €7500

Tuna, avocado, ponzu
Atún, aguacate, ponzu

ELOTE STREET CORN €2600

Grilled corn, chili spices, lime crema, queso fresco
Elote a la parrilla, especias de chili, lime crema, queso fresco, chili

FAJITAS

Choice of marinated meats, sautéed onions & peppers, cheese, guacamole, lime crema, pico de gallo, tortillas

Grilled Chicken €5000

Grilled Shrimp €6000

Grilled Skirt Steak €5500

Selección de carnes marinadas, cebollas salteadas, chile dulce, queso, guacamole, lime crema, pico de gallo, tortillas

Pollo a la Parrilla €6000

Camarones a la Parrilla €6400

Churrasco a la Parrilla €7500

* Additional charge for all-inclusive guests of € 1800
Costo adicional para clientes todo incluido € 1800

SALADS

PINEAPPLE SALAD €3900

Mixed greens, watercress, bacon, pineapple, hard-boiled eggs, onions, almonds, citrus vinaigrette

With Chicken €4500 With Shrimp €6500

Ensalada verde, tocineta, huevos duros, piña, cebollas, almendras, vinagreta de cítricos

Con Pollo €4500 Con Camarones €6500

FRUIT SALAD €3000

Fresh local fruits, mint, citrus juices
Frescas frutas locales, menta y jugos cítricos

HANDHELDS

CHILL BURGER €5200

Choice beef, cheese, lettuce, pickles, onion, tomato
Add Bacon for €600

Carne de res, queso, lechuga, pepinillos, cebollas, tomate
Con tocineta €600

BUFFALO CHICKEN PO' BOY €5500

Fried chicken, Buffalo sauce, lettuce, bleu cheese
Pollo empanizado, salsa Buffalo, lechuga, queso azul

SHRIMP PO' BOY €6400

Fried shrimp, chipotle-lime aioli, lettuce, tomato
Camarones frito, aioli lime-chipotle, lechuga, tomate

CRISPY CHICKEN STRIPS €4500

Hand-breaded chicken breast strips, French fries, Buffalo sauce, salsa rosada
Tiras de pollo empanizadas, papas fritas, salsa Buffalo, salsa rosada

TICO SANDWICH €5500

Bacon, lettuce, tomato, hard-boiled eggs, thousand island
Tocineta, lechuga, tomate, huevos duros, aderezo mil islas

ICE CREAM

Daily Selection of Local Flavors
Selección Diaria de Sabores Locales
€2500

MARGARITAS

WHO'S TO BLAME® €5500

Gold Tequila, triple sec and our house margarita blend
Tequila oscuro, triple sec, y nuestra mezcla de margarita de la casa

LICENSE TO CHILL €5500

Silver tequila, blue curaçao and our house margarita blend
Tequila claro, curaçao azul y nuestra mezcla de margarita de la casa

FLORIDAYZ* €8500

Herradura® Reposado Tequila, Cointreau® Orange Liqueur, fresh lime and orange juices, agave nectar and pasteurized egg whites.
Served on the rocks

Tequila Herradura® reposado, Cointreau® Licor de Naranja, jugo de limón y naranja, néctar de azúcar y claras de huevo. Servido en las rocas

TROPICAL FRUIT MARGARITA €5500

Gold Tequila, triple sec and your choice of all-natural fruit purée: strawberry, passion fruit or mango. Served frozen
Tequila oscuro, triple sec, y su elección de puré de fruta: fresa, maracuyá o mango. Servido frozen

UPTOWN TOP SHELF MARGARITA* €5500

Don Julio® Reposado Tequila, Cointreau® Orange Liqueur, our house margarita blend topped with Grand Marnier® float. Excellent on the rocks
Tequila Don Julio® Reposado, Cointreau® Licor de Naranja, mezcla de margarita de la casa, con un delicado toque de Grand Marnier® flotando en la parte superior. Excelente en las rocas

PERFECT MARGARITA €6000

Gold and silver tequilas, triple sec, orange curaçao and lime juice served on the rocks... for margarita aficionados only
Tequila claro y oscuro, triple sec, jugo de naranja, curaçao y jugo de limón, servido en las rocas... sólo para aficionados de las margaritas

BEER

BOTTLES

Corona - Heineken

Bavaria Dark • Bavaria Gold • Bavaria Light • Imperial €2500

Imperial Light • Imperial Silver • Pilsen

DRAFT

Imperial €2000

BOAT DRINKS

5 O'CLOCK SOMEWHERE® €5500

Silver rum, gold tequila, Guaro Cacique, passion fruit purée, orange and pineapple juices with our house sweet & sour and a splash of grenadine

Ron claro, tequila oscuro, Guaro Cacique, puré de maracuyá, jugo de naranja y piña, con nuestro toque dulce y amargo de la casa, y con un splash de granadina

TRANQUIL WATERS €5500

Silver rum, blue curaçao, pineapple juice and mango puree

Ron claro, curaçao azul, jugo de de piña y puré mango

PINA CAPIRANA €5500

Guaro Cacique, our house sweet & sour with fresh limes and pineapple pieces

Guaro Cacique, limones frescos, trozos de piña y nuestro toque dulce y amargo de la casa

LONG ISLAND BEACHER €6000

Vodka, silver rum, gin, peach schapps, passion fruit puree, our house sweet & sour and a splash of cranberry juice

Vodka, ron claro, gin, licor de melocotón, puré de maracuyá, nuestro toque dulce y amargo de la casa, con un splash de jugo de cranberry

ZOMBIE €5000

Silver rum, Guaro Cacique, apricot brandy, our house sweet & sour, orange and pineapple juices

Ron claro, Guaro Cacique, brandy de albaricoque, nuestro toque dulce y amargo de la casa, jugo de naranja y piña

VOLCANO BLAST €5000

Silver and dark rums, orange and pineapple juices with a dash of grenadine

Ron claro y oscuro, jugo de piña y naranja, con un splash de granadina

WINE

CHARDONNAY Vistamar Brisa

CABERNET SAUVIGNON Vistamar Brisa

MERLOT Vistamar Brisa

SAUVIGNON BLANC Vistamar Brisa

NUESTRA PROPUESTA/OUR COMMITMENT

Muchos de nuestros ingredientes, incluyendo hierbas, verduras y fruta vienen frescos a su mesa de nuestra finca sostenible. La carne de res es de la región local y conseguimos los mariscos más frescos de la zona según disponibilidad.

Many of our ingredients such as herbs, vegetables and fruit come "farm to table" fresh from our own sustainable farm. Our grass-fed beef is locally sourced and our seafood is as fresh and local as available.



FROZEN Concoctions

HAVANAS & BANANAS €5500

Dark rum, Baileys® Irish Cream, crème de banana, and coconut purée

Ron oscuro, Baileys® Irish Cream, crema de banana y puré de coco

GREEN MONSTER €5000

Dark rum, passion fruit purée and mint

Ron oscuro, puré de maracuyá y menta

PREMIUM FRUIT DAIQUIRIS €5500

Silver rum and your choice of all-natural fruit purée: piña colada, strawberry, mango, passion fruit or banana

Ron claro combinado con puré de fruta natural de su elección: piña colada, fresa, mango, maracuyá o banano

NON-ALCOHOLIC Beverages

OFF TO THE VIRGIN ISLANDS €3000

Our non-alcoholic daiquiri made with your choice of all-natural fruit purée: piña colada, strawberry, mango, passion fruit or banana
Nuestro daiquirí virgen con puré de fruta natural. Escoge entre: piña colada, fresa, mango, maracuyá o banano

PARAKEET PUNCH €3000

Lemonade, pineapple juice, strawberry and banana purées

Limonada, jugo de piña, fresas y puré de cambur

COCA-COLA • COCA-COLA LIGHT • SPRITE

FANTA • FRESCA • GINGER ALE €2000

BOTTLED WATER 600ml €1500

NATURAL JUICES • COFFEES

*Additional charge for all-inclusive guests of €1800

Costo adicional para clientes todo incluido €1800

Prices do not include 13% sales tax and 10% service charge

Precios no incluyen el 13% I.V. y el 10% de cargo por servicio

