



PARA PICAR / TO SNACK ON

CROQUE-GOLF

Croquetas de costilla braseada y manchego con pimientos, acompañadas de alioli.
Braised short rib and Manchego croquettes with peppers, served with aioli.

\$9 USD

TIEMPO DE EMPANADA / BEEF TURNOVER TIME

Rellenas con carne sazónada y servidas con nuestra salsa especial de la casa.
Filled with seasoned beef and served with our special house sauce.

\$9 USD

ALITAS / WINGS (BBQ, BÚFALO, MANGO HABANERO)

Servidas con aderezo ranch, apio y zanahoria.
Served with ranch dressing, celery, and carrot.

\$10 USD

NACHOS AL ESTILO DEL CHEF / CHEF-STYLE NACHOS

Totopos con chili, queso fundido, pico de gallo, habanero y aderezo de cilantro.
Tortilla chips with chili, melted cheese, pico de gallo, habanero, and cilantro dressing.

\$10 USD

PARA COMENZAR / TO START

ENSALADA CÉSAR / CAESAR SALAD

Con pollo a la parrilla, lechuga romana, aderezo clásico, parmesano y croutons.
With grilled chicken, romaine lettuce, classic dressing, parmesan, and croutons.

\$10 USD

LA FRESQUITA

Sandía, pepino, tomate, rúcula, feta y vinagreta de chinola.
Watermelon, cucumber, tomato, arugula, feta, and passion fruit vinaigrette.

\$10 USD

BUDDHA BOWL

De quinoa, vegetales frescos, aguacate, garbanzos y aderezo tahini-limón.
With quinoa, fresh vegetables, avocado, chickpeas, and tahini-lemon dressing.

\$10 USD

POKE BOWL

De atún fresco, arroz de sushi, aguacate, edamame y pepino con aderezo de soya y sésamo.

With fresh tuna, sushi rice, avocado, edamame, and cucumber, with soy-sesame dressing.

\$13 USD

TROPICAL CEVICHE

Pescado marinado con mango, pepino, cebolla morada, aguacate y chile.
Marinated fish with mango, cucumber, red onion, avocado, and chili.

\$13 USD

EL ROLL DEL MVP / MVP ROLL

Camarón empanizado, aguacate y queso crema con spicy mayo y teriyaki.
Breaded shrimp, avocado, and cream cheese with spicy mayo and teriyaki.

\$13 USD

PIZZAS ARTESANALES / ARTISANAL PIZZAS

PIZZA ESPECIAL DE LA CASA / HOUSE SPECIAL PIZZA

Pomodoro, mozzarella, jamón de Parma y rúcula.
Pomodoro, mozzarella, Parma ham, and arugula.

\$13 USD

CLÁSICA PIZZA NAPOLITANA / CLASSIC NEAPOLITAN PIZZA

Pomodoro, mozzarella fresca y albahaca.
Pomodoro, fresh mozzarella, and basil.

\$10 USD

PIZZA BIANCA

Salsa Béchamel, tocineta, champiñones, queso parmesano y albahaca.
Béchamel sauce, bacon, mushrooms, parmesan cheese, and basil.

\$11 USD

PEPPERONI PIZZA

Pomodoro, mozzarella, pepperoni y un toque de trufa.
Pomodoro, mozzarella, pepperoni, and a touch of truffle.

\$11 USD

SABOR Y MÁS / FLAVORS & MORE

SALMÓN A LA PARRILLA / GRILLED SALMON

Salmón a la parrilla con costra de hierbas, acompañado de ensalada de espinaca con papaya al Jospier y aliño de maracuyá.

Herb-crusted grilled salmon served with spinach salad, Jospier-grilled papaya, and passion fruit dressing.

\$20 USD

CACHOPO CLÁSICO / CLASSIC CACHOPO

Escalope empanizado, crujiente por fuera y tierno por dentro, relleno de jamón y queso fundido.

Breaded escalope, crispy on the outside and tender on the inside, filled with ham and melted cheese.

\$20 USD

CHURRASCO DE POLLO ASADO / ROASTED CHICKEN CHURRASCO

Jugoso filete de pollo marinado, servido con chimichurri y guarnición de la casa.
Juicy marinated chicken fillet, served with chimichurri and house side.

\$12 USD

CAMARONES AL AJILLO CON FETTUCCINE

GARLIC SHRIMP WITH FETTUCCINE
Con un toque picante y aromático, servido con queso parmesano.

With a spicy and aromatic touch, served with parmesan cheese.

\$15 USD

TACOS DEL SOL

Carne mechada, pico de gallo, guacamole, salsa de queso con jalapeño y masa de trigo amarillo.

Shredded beef, pico de gallo, guacamole, jalapeño cheese sauce, and yellow wheat tortilla.

\$12 USD



PESCADO
FISH



LÁCTEOS
DAIRY



GLUTEN



MOSTAZA
MUSTARD



HUEVOS
EGGS



CRUSTÁCEOS
CRUSTACEANS



SOYA
SOY



SÉSAMO
SESAME



PICANTE
HOT



APIO
CELERY



PORK
CERDO



FRUTOS SECOS
NUTS

BURGERS & SANDWICHES

SÁNDWICH DE POLLO / CHICKEN SANDWICH

Pechuga de pollo crocante, rúcula fresca, mozzarella artesanal y pesto de albahaca con nuez.

Crispy chicken breast, fresh arugula, artisan mozzarella, and basil-walnut pesto.

\$11 USD

PHILLY CHEESESTEAK

Fajitas de res con cebolla, pimientos y queso fundido en pan hoagie.

Beef fajitas with onions, peppers, and melted cheese on hoagie bread.

\$12 USD

SÁNDWICH CUBANO / CUBAN SANDWICH

Cerdo horneado y ahumado lentamente, queso gouda derretido, pepinillos encurtidos, mostaza y salsa especial de la casa, en pan artesanal.

Slow-roasted and smoked pork, melted Gouda cheese, pickles, mustard, and house special sauce on artisan bread.

\$12 USD

HOYO 10&9 HAMBURGUESA / BURGER

Carne Angus, tomate asado, pimienta caramelizada, queso gouda ahumado y tocineta.

Angus beef, roasted tomato, caramelized pepper, smoked Gouda cheese, and bacon.

\$13 USD

SMASH BURGER

Carne jugosa, queso y cebolla caramelizada.
Juicy beef, cheese, and caramelized onion.

\$11 USD

PASTRAMI CLUB HOUSE

Capas de pastrami jugoso, queso suizo, pepinillos crujientes y nuestra salsa especial.

Layers of juicy pastrami, Swiss cheese, crispy pickles, and our special sauce.

\$11 USD

TARTAS DEL DÍA / DAILY TARTS

Elige entre nuestra selección especial de tartas para todos los paladares.

Choose from our special selection of tarts for every palate.

\$7 USD