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.
$13 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.
$13 USD

ALITAS GLASEADAS /GLAZED WINGS
Servidas con aderezo ranch y papas fritas.
Served with ranch dressing and french fries.
$14 USD

EMPANADAS ARGENTINAS
ARGENTINIAN EMPANADAS
Empanada artesanal rellena de res sazonada, cebolla, huevo, aceitunas y pimientos, con un delicado toque de comino, dorada al punto perfecto.
Artisan pastry filled with seasoned beef, onions, egg, olives and peppers, finished with a subtle hint of cumin and baked to golden perfection.
$15 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.
$13 USD

LA FRESQUITA
Sandía, pepino, tomate, rúcula, feta y vinagreta de chinola.
Watermelon, cucumber, tomato, arugula, feta, and passion fruit vinaigrette.
$11 USD

BUDDHA BOWL
De quinoa, vegetales frescos, aguacate, garbanzos y aderezo tahini-limón.
With quinoa, fresh vegetables, avocado, chickpeas, and tahini-lemon dressing.
$11 USD

POKE DEL CARIBE
Una mezcla fresca y ligera de atún, arroz de sushi, aguacate y vegetales crocantes, realzada con notas de soya y sésamo.
A fresh and light mix of tuna, sushi rice, avocado, and crisp vegetables, enhanced with notes of soy and sesame.
$19 USD

CEVICHE CARIBEÑO / CARIBBEAN CEVICHE
Pescado marinado con mango, pepino, cebolla morada, aguacate y chile.
Marinated fish with mango, cucumber, red onion, avocado, and chili.
$16 USD

EL ROLL DEL MVP / MVP ROLL
Sushi de camaron empanizado, queso crema y mayonesa picante.
Breaded shrimp sushi roll with cream cheese and spicy mayo.
$16 USD

TIRADITO DE ATÚN / TUNA TIRADITO
Finas láminas de atún fresco bañadas en leche de tigre con ají panca, acompañadas de aguacate, cebolla morada y un toque de togarashi.
Thin slices of fresh tuna dressed in leche de tigre with ají panca, served with avocado, red onion and a touch of togarashi.
$12 USD

PIZZAS ARTESANALES / *ARTISANAL PIZZAS*

LA ESPECIAL DEL CHEF / THE CHEF'S SPECIAL
Pomodoro, mozzarella, jamón de Parma, rúcula, tomates cherry y queso parmesano.
Pomodoro, mozzarella, Parma ham, arugula, cherry tomatoes, and parmesan cheese.
$16 USD

CLÁSICA PIZZA NAPOLITANA / CLASSIC NEAPOLITAN PIZZA
Pomodoro, mozzarella fresca y albahaca.
Pomodoro, fresh mozzarella, and basil.
$14 USD

PIZZA BIANCA
Salsa bechamel, tocineta, champiñones, queso parmesano, albahaca y reducción balsámica.
Béchamel sauce, bacon, mushrooms, parmesan cheese, basil, and balsamic reduction.
$15 USD

PEPPERONI PIZZA
Pomodoro, mozzarella, pepperoni y un toque de trufa.
Pomodoro, mozzarella, pepperoni, and a touch of truffle.
$15 USD

SABOR Y MÁS / *FLAVORS & MORE*

SALMÓN A LA PARILLA / GRILLED SALMON
Suculento salmón a la parrilla con costra de hierbas, servido con esparragos, ensalada de espinaca, papaya al josper y aliño de maracuya.
Succulent grilled salmon with an aromatic herb crust, served with green asparagus, fresh spinach salad and Josper-grilled papaya, finished with a delicate passion fruit dressing.
$24 USD

CACHOPO CLASICO DE RES / BEEF CLASIC CAHOPO
Escalope de res empanizado y dorado, relleno de jamón serrano y queso gouda fundido, servido con ensalada verde fresca y papas fritas crujientes.
Golden breaded beef escalope stuffed with serrano ham and melted gouda cheese, served with fresh green salad and crispy French fries.
$24 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.
$14 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.
$17 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.
$14 USD

BURGERS & SANDWICHES

SÁNDWICH DE POLLO CROCANTE AL PESTO
CRISPY CHICKEN PESTO SANDWICH
Pechuga de pollo crocante, rúcula fresca, mozzarella, aguacate y tomate, con un delicado toque de salsa pesto en pan artesanal.
Crispy chicken breast with fresh arugula, mozzarella, avocado and tomato, finished with a delicate pesto sauce on artisan bread.
$15 USD

PHILLY CHEESESTEAK
Filete mignon de res con cebolla, pmientos y queso suizo fundido.
Beef filet mignon with onions, peppers, and melted Swiss cheese.
$17 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.
$15 USD

HOYO 10&9 HAMBURGUESA / BURGER
Carne Angus, tomate, pimiento caramelizado, queso gouda ahumado y tocineta.
Angus beef, tomato, caramelized pepper, smoked Gouda cheese, and bacon.
$16 USD

KING SMASH
De carne jugosa con queso, cebolla caramelizada, pepinillos asados y salsa especial del chef.
Juicy beef with cheese, caramelized onions, roasted pickles, and the chef's special sauce.
$15 USD

HAMBURGUESA VEGANA / VEGAN BURGER
Medallón Beyond Meat, lechuga, tomate, cebolla caramelizada y chutney de tomate artesanal en pan brioche con sésamo.
Beyond Meat patty, lettuce, tomato, caramelized onion with artisanal tomato chutney on a sesame brioche bun.
$19 USD

POSTRES / *DESSERTS*

ASSORTED CHEESECAKE VARIADO
$8 USD

CHOCOLATE TRES LECHES
$7 USD

PIE DE LIMÓN / LEMON PIE
$7 USD

PESCADO FISH · LÁCTEOS DAIRY · GLUTEN · MOSTAZA MUSTARD · HUEVOS EGGS · CRUSTÁCEOS CRUSTACEANS · SOYA SOY · FRUTOS SECOS NUTS · PICANTE HOT · APIO CELERY · PORK CERDO · SÉSAMO SESAME · VEGANO VEGAN

Certified Angus Beef

Por favor, infórmenos si tiene alguna alergia antes de hacer su pedido, ya que varios de nuestros platos contienen alérgenos.
Please let us know if you have any foods allergies before placing your order, some of our dishes may content allergens.