

Entradas y Botanas

Calamar frito 100 grs Crujiente y suave con salsa tzatziki.	\$150
Ceviche de mariscos 100grs Camarón y callo de almeja.	\$140
Ceviche de pescado \$100	
Coctel camarón estilo americano Camarones 8pzs, cocidos y pelado con salsa cóctel de mariscos.	\$160
Rollo asiatico (2pzas) Camarones, pasta de arroz, menta, lechuga en tortilla de arroz con salsa de cacahuete.	\$130
Lumpia (9 pzas) Rollo estilo Filipino con molido de cerdo, jicama, zanahoria salsa chile dulce.	\$100
Camote frito 100grs Camote estilo papas francesa con salsa chipotle.	\$80
Edamame 200grs Soja japonesa, al vapor.	\$80
Guacamole 100grs Aguacate con limón y especias.	\$90
Nachos 200grs Totopos con carne molida, jitomates, pimientos, aceitunas, queso gouda.	\$140

FF

Ensaladas y Sopas

Ensalada Encore Lechugas frescas, naranja, fresas, nuez, con vinagreta cítricos.	\$100
Ensalada Cesar Clásico y siempre fresca.	\$100
Ensalada Abril Lechugas frescas, betabel, queso de cabra, nuez, con aderezo de aceite de oliva y balsámico.	\$100
Ensalada salmón ahumado Salmón ahumado 40grms, queso de cabra sobre de pan crostini, lechuga con aderezo miel y mostaza dijon.	\$150
Ensalada Bahía de Banderas Camarones 5pzas, a la plancha, lechugas frescas, aguacate, aderezo de miel limón.	\$180
Sopa de tortilla 250ml Lo mejor de la ciudad! Puré de jitomate y especias, aguacate, crema agria, tortilla crujiente.	\$90
Sopa del día 250ml Pregunte a su mesero.	\$90
Sobre ensalada:	FF
Con pollo 100gms \$60	
Con camarones 5pzs \$80	

Pescado y Mariscos

Pescado o mariscos del día 180-200grs	\$100	Stir Fry fideo de arroz asiatico 400grs Con camarón, pollo, verduras, soya.	\$230
Camarones coco (8pzas) Camarones frescos con salsa de mango jengibre, arroz y verduras.	\$250	Calamar frito platillo 150grs Calamares fritos con ensalada César, pan de ajo.	\$230
Camarones empanizado (8pzas)	\$250	Espagueti del mar 400grs Camarones y callo en salsa de jitomate, crema, albahaca.	\$250
Camarón al gusto Camarones frescos (10pzas), con ajo y hierbas, con arroz y verduras.	\$250		
Camarón Bangkok Curry Curry de camarones (10 pzas) en salsa verde tailandesa, leche de coco, albahaca, arroz.	\$250		

FF

Carnes y Pollo

Steak Frites Premium 283grs New York con papas a la francesa.	\$250
Premium 12 oz Rib Eye 340grs Muy suave y rico con puré de papa, verduras.	\$350
New York Steak Fajita 283grs 10 oz New York Steak con morrones y cebollas, tortilla, guacamole.	\$250
Fajita de pollo 300grs	\$230
Espagueti Carbonara 400grs Cremoso! con champiñon y tocino.	\$180
Pechuga de pollo a la Parrilla 300grs ¡Muy rico! Jugo de naranja, romero, ajo, con puré de papas, verduras.	\$230
Chuleta de cerdo 350grs Marinado en te limón, naranja, salsa de soja, ajo con puré de papa y verduras.	\$230
Curry de pollo estilo Indio 250grs Receta de Madras con cilantro, cúrcuma, comino y especias, arroz.	\$230
Curry de pollo estilo Tailandesa Curry de pollo 250grs en verde tailandesa salsa, leche de coco, albahaca, arroz.	\$230
Mar y Tierra Parrillada Premium 12 oz Rib eye, 340grs camarones al ajo y verduras.	\$430

Vegetariana

Pasta Vegetariana 400grs Espagueti con aceite olivo, ajo, parmesano, champiñón y espinaca.	\$200
Curry Indio Vegetariana 400grs Clásica receta Madras con coriander, cúrcuma, comino y especias, garbanzos, calabacita, champiñón, zanahoria con arroz.	\$200

Postre

Pastel de chocolate	\$95
Pay de Limón con sorbet	\$85
Flan - Crème Caramel	\$85
Pastel queso philadelphia	\$85
Helado	\$70
Sorbet	\$70

Café Especial \$140 450ml

Mexican Coffee - Tequila, Kahlua
Spanish Coffee - Brandy, Kahlua
Irish Coffee - Whisky, Kahlua
Monte Cristo - Grand Marnier, Baileys

