DESAYUNOS

Huevos pochados
Huevos cocidos a temperatura baja, aguacate, chismol, salsa de chipotle ahumado, queso fresco en tostada de pan campesino.

L349.00

Croque paris
Jamón cocido, queso Gruyere, espárragos, huevos pochados, arúgula y tostada de croissant.

L379.00

Mozzarella mañanera
Queso mozzarella cremoso, tomates orgánicos, aceituna marinada, pesto de albahaca con almendras, aceite de oliva y focaccia casera.

L379.00

Burrito mañanero
Tira de carne de res marinada con especias de mocha, huevos revueltos con cilantro y queso cheddar, salsa BBQ de chocolate y chile estilo mole.

L499.00

El Monstruo de los panqueques
Pancakes, fresas, marshmellow, nutella, banano, chantilly y leche condensada.

L299.00

Plato de frutas de la temporada
Frutas frescas de temporada.

L160.00

Yogurt
Opciones a elegir.

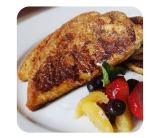
L66.00

Cereales
Opciones a elegir + porción de leche.

L87.00

Tostadas a la francesa
Con miel de abeja o jarabe de maple.

L131.00



Huevos al gusto
Opciones a elegir + papas hash brown + 1 proteína + 2 piezas de panes.

L182.00

Jugo fresco de fruta
Naranja, sandía, piña, papaya, zanahoria o combinadas.

L80.00

Una papaya al día, pa la buena vibra
Papaya, leche de almendra, jarabe de agave, linaza, jenjibre, canela y mantequilla de maní.

L149.00

Cura todo
Piña, manzana verde, espinaca, apio, leche de almendra y linaza.

L149.00

Piña para la niña
Mango, piña, banana, crema de coco, miel y leche de almendra.

L149.00

Berry Delicioso
Açaí, arándano, banano, leche de almendra, yogurt griego, mantequilla de almendra y miel de maple.

L149.00

Pasión de melocotón
Maracuyá, fresa, melocotón, naranja y albahaca.

L149.00

Desayuno continental
Plato de frutas frescas, jugo de naranja, piña o sandía, selección de panes dulces y salados servidos con mantequilla, miel o mermelada, café, té o chocolate caliente.

L302.00

Desayuno americano
Plato de frutas frescas, jugo de naranja, piña o sandía, huevos revueltos, fritos o pochados acompañados de tocino, jamón, papas hashbrown, tomate provenzal, dos piezas, selección de panes dulces y salados servidos con mantequilla, miel o mermelada, café té o chocolate caliente.

L405.00

Desayuno hondureño
Plato de frutas frescas, jugo de naranja, piña o sandía, huevos revueltos o fritos, acompañados de frijoles refritos, aguacate, queso fresco y plátano, café, té o chocolate caliente.

L383.00

Desayuno bajo en calorías
Plato de frutas frescas, jugo de naranja, piña o sandía, yogurt natural con granola, omelet de claras, pan integral, mermeladas naturales, café o té.

L329.00

SUPER BOWLS - Açaí Samba
Açaí, frutos rojos, yogurt griego, banano, fresa, granola y miel.

L339.00

SUPER BOWLS - Despertando bajo el sol
Avena, fresa, mango, yogurt, quinoa, miel, leche de almendra.

L339.00

SUPER BOWLS - Levanta Zombies
Avena, yogurt griego, banano, manzana, dátiles, avellana, pistachos, semilla de linaza y miel.

L339.00

SUPER BOWLS - Kids Bowl
Nutella, mantequilla de maní, banana, brownie, fresa, marshmellow, helado de vainilla y M&Ms.

L339.00

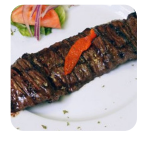
PLATOS PRINCIPALES

Rib eye 16 oz - USDA Rib eye
Selección de 16 oz USDA con una guarnición a elección.

L1,299.00

Angus entraña - Outside skirt
Selección de 14oz USDA con una guarnición a elección.

L1,369.00



Pesca del día - Catch of the day
Salmón a la plancha , corvina al ajillo, camarones & calamares salteados sobre una cama de vegetales con salsa blanca, acompañados de arroz blanco // salmón, sea bass, shrimp & squid sautéed on a base of vegetables with white sauce, served with white rice.

L649.00

Adoquín de Salmón - Salmón Steak
Sellado a la parrilla, espárragos al olivo y crocante de quínoa, salsa de mantequilla y pimienta rosa // Grilled, olive asparagus and crispy quinoa, butter and pink pepper sauce.

L679.00

Corvina rostizada - Roasted sea bass
Cubierta de pesto de cilantro, pataste, salsa de vino blanco y mango // Topped with cilantro pesto, squash, white wine and mango sauce.

L509.00

Escalopín de Pollo - Chicken Escalop
Acompañado de tomates asados, mozzarella fresca, parmesano, puré de papas con albahaca y aceite de oliva // Roasted tomatoes, fresh mozzarella, parmesan, mashed potatoes with basil and olive oil.

L459.00

Paillard de lomo de res - paillard of beef tenderloin

Paillard de res, acompañado de bastones de yuca frita, cuajada asada y frijoles refritos // Beef paillard, served with fried yucca sticks, roasted curd and refried beans.

L699.00

Plato típico catracho - Churrasco catracho style

Pechuga de pollo, filete de res, chorizo, plátano, frijoles fritos, aguacate, tortillas de maíz y mantequilla // Beef churrasco with chicken, chorizo, fried beans, avocado, fried plantain, corn tortillas and sour cream.

L709.00

Risotto de hongos con salmón - Risotto with salmón

6 oz de salmón a la parrilla , risotto de hongos mixtos con parmesano y espinaca // 6 oz of grilled salmon, mixed mushroom risotto with parmesan and spinach.

L663.00

US rib eye

16 oz

L1,299.00

Churrasco de res nacional - National beef tenderloin

14 oz

L659.00

Langosta termidor - Lobster termidor

16 oz

L1,539.00

Camarones - Shrimp

12 unidades

L749.00

ENSALADAS

Ensalada antalya - Antalya salad

Lechugas mixtas, fresas, manzanas, nueces caramelizadas, queso de cabra y vinagreta de mora // Mixed lettuce, strawberries, apples, caramelized nuts, goat cheese and blackberry vinaigrette.

L419.00

Ensalada brie - Brie salad

Lechuga costina, manzana verde , nueces caramelizadas, queso Brie y vinagreta de arándanos // Costina lettuce, pear, caramelized nuts, fried brie cheese and cranberry vinaigrette.

L339.00

Ensalada César Pollo - Caesar With Roasted Chicken

Pechuga de pollo , lechuga romana, crutones de pan brioche, queso parmesano y aderezo césar // Chicken breast, romaine lettuce, brioche croutons, parmesan cheese and caesar dressing.

L329.00

Ensalada pattaya - Pattaya salad

Fideos de arroz, pollo, cebollín tierno, hongo shiitake, pimiento dulce, maní, semilla de marañón // Rice noodles, chicken, spring onion, shiitake mushroom, bell bell pepper, peanuts, chasew seed, soy sauce and sesame oil.

L339.00

Ensalada california - California salad

Lechuga romana, rebanadas de pavo, papaya, almendra caramelizada, remolacha, y vinagreta balsámica de mora // Romaine lettuce, turkey breast, papaya, caramelized almond, beetroot chips, and blackberry vinaigrette.

L339.00

HAMBURGUESAS & SANDWICHES

Hamburguesas gourmet

Diséñela usted mismo - Build your own.

L429.00

Sandwich gourmet

Diséñela usted mismo - Build your own.

L429.00

Hamburguesa Mar & Tierra - Surf & Turf Burger

Carne de res gratinada con queso suizo, lechuga, tomate, pepinillo, camarones empanizados, en pan negro y salsa chipotle // Beef au gratin with swiss cheese, lettuce, tomato, pickle, breaded shrimp, on black bread and chipotle sauce.

L479.00

Hamburguesa The Market - The Market burger

Torta de cortes de res 10oz, lechuga, cebolla caramelizada, queso Manchego, tocino crujiente y salsa de reducción de balsámico con mostaza en pan negro. // 10 oz beef, lettuce, caramelized onion, Manchego cheese, crispy bacon and balsamic mustard reduction sauce on black bread.

L429.00

Hamburguesa tradicional de res - Traditional beef burger

Torta angus 10oz, tocino, lechuga y tomate, gratinado con queso suizo en pan clásico. // 10oz angus, bacon, lettuce and tomato, oven baked swiss cheese on classic bread.

L429.00

Hamburguesa pulled pork

cerdo desmechado con gratín de queso munster y jalapeño, salsa jack daniels y bbq con ensalada de repollo mixto y mayonesa.

L429.00

Hamburguesa de cordero - Lamb burger

Torta de Cordero, lechuga, tomate, queso suizo, salsa honey mustard, hongos salteados y cebolla caramelizada en pan clásico // Lamb torta, lettuce, tomato, Swiss cheese, honey mustard sauce, sautéed mushrooms and caramelized onion on classic bread.

L449.00

Club sandwich - Club

Pechuga de pollo, roast beef, jamón cocido, huevo frito, tocino, quesos, tomate y lechuga en pan clásico: // Chicken breast, roast beef, boiled ham, fried egg, bacon, cheese and lettuce on classic bread.

L429.00

Philly steak sandwich - Philly

Lomo de res, pimientos dulces, lechuga, relish de pepinillo, cebolla salteada y hongos gratinado con queso suizo en pan baguette. // Beef tenderloin, sweet peppers, lettuce, pickle relish, sautéed onion and mushrooms oven baked with swiss cheese on baguette bread.

L429.00

KIDS MENU

Nuggets (3)

L139.00

Mini Burger

L199.00

Pasta Penne

L169.00

Sandwich jamón y queso (Ham & Cheese)

L169.00

Sopa de tomate

L139.00

SUSHI

Sapporo Roll
Salmón, ensalada de kanikama, cubierto de aguacate, semilla de ajonjolí con chile jalapeño y crispy de hoja de arroz. // Salmon, kanikama salad, avocado topped with avocado, sesame seed with jalapeño chili and rice crispy leaf.

L379.00

Dinamita Supreme
Relleno de queso crema, aguacate y kanikama, empanizado de panko con pasta de cangrejo, cebollín, mayonesa y sriracha. // filled with cream cheese, avocado, and kanikama, breaded in panko with crab paste, chives, mayonnaise and sriracha.

L349.00

Hiroshima Roll
Pescado blanco tempura, queso crema, aguacate, gratinado con queso suizo y acompañado de una mezcla de camarón y kanikama. // Tempura white fish, cream cheese, avocado, grilled with swiss cheese and served with a mixture of shrimp and kanikama.

L359.00

Alaska Roll
Salmón ahumado, aguacate, cubierto de salmón ahumado: // Smoked salmon, avocado, covered with smoked salmon.

L289.00

Escorpión Especial Roll
Queso crema, aguacate, camarón y crispy, cubierto de salmón. // Cream cheese, avocado, shrimp and crispy, topped with salmon.

L349.00

California Roll
Kanikama, camarón, pepino, aguacate, ajonjolí // Kanikama, shrimp, cucumber, avocado, sesame seeds.

L299.00

Edamames
Frijol de soya con sal // Soybean with salt.

L209.00

Gyozas - Dumplings
Mini empanadas de cerdo fritas, servidas con salsa ponzu // Mini dumplings stuffed with pork served steamed or pan fried with ponzu sauce.

L279.00

CEVICHES

Ceviche Corvina- Sea bass
Jugo de limón, jengibre, cebolla, tomate y leche de coco // Lemon juice, ginger, onion, tomato and coconut milk.

L389.00

Ceviche mixto (pescado, camarón, pulpo y calamar) - Mixed ceviche (fish, shrimp, octopus, squid)
Salsa de tomate, orégano, aceite de oliva con ajo confitado, cebolla, chile dulce, cilantro y jalapeño // Tomato sauce, oregano, olive oil with garlic confit, onion, bell pepper, cilantro and jalapeño.

L399.00

CARPACCIOS

Carpaccio Salmón - Salmon
Emulsión de aceite de oliva con limón, tomate escalfado y albahaca // Blend of olive oil and lemon juice, tomato and basil.

L469.00

Carpaccio lomo fino de res (INC) Beef tenderloin
Hongos marinados, pimienta quebrada, arúgula, parmesano y aderezo balsámico. marinated mushrooms, arugula, pepper, parmesan cheese and balsamic dressing.

L449.00

Carpaccio de Mozzarella
Mozzarella fresca finamente laminada , mix de tomate, pesto y prosciutto crocante.

L330.00

PIZZAS

Pizza Gourmet - Gourmet Pizza
Diséñela usted mismo - Build Your Own

L449.00

Hawaiana (INC) Hawaian
Salsa pomodoro, queso mozzarella, jamón y piña // Pomodoro sauce, mozzarella cheese, ham and pineapple.

L359.00

Margarita (INC) Margarita
Salsa pomodoro, queso mozzarella, tomate y albahaca // Pomodoro sauce, mozzarella cheese, tomatoes and basil.

L359.00

Meat Lover (INC) // Meat Lover
Salsa pomodoro, queso mozzarella, jamón, salami, pepperoni, carne de res molina, salchicha italiana, chile dulce y chile picante. // Pomodoro sauce, mazzarella cheese, ham, salami, pepperoni, ground beef, Italian sausage, bell peppers and hot peppers.

L429.00

Suprema estilo Market (INC) // Market style supreme
Salsa pomodoro, queso mozzarella, maiz, chile dulce, cebolla, aceitunas, salami y jamón. // Pomodoro sauce, mozzarella cheese, corn, bell pepper, onion, black olives, salami and ham.

L379.00

Canadiense (INC) // Canadian
Salsa pomodoro, queso mozzarella, jamón, salchicha italiana y pepperoni. // Pomodoro sauce, mozzarella cheese, ham, Italian sausage and pepperoni.

L359.00

Prosciutto de parma y funghi (INC) // Prosciutto of parma and funghi
Salsa pomodoro, prosciutto, orégano, mozzarella, champiñones, tomate, arúgula y aceite extra virgen. // Pomodoro sauce, prosciutto, oregano, mozzarella, mushrooms, tomato, arugula and extra virgin olive oil.

L429.00

Pizza Camarones
salsa pomodoro, queso mozzarella, cebolla caramelizada, tomate deshidratado, albahaca y camarones.// pomodoro sauce, mozzarella cheese, caramelized onion, sun dried tomato, basil and shrimps.

L499.00

PASTAS

Pasta Gourmet - Gourmet Pasta

Diséñela usted mismo - Build Your Own

L449.00

Canelones Rellenos- Stuffed Cannelloni

Rellenos de cangrejo con papa, cebollina, pimientos // Crab stuffed with potato, chives and sweet peppers.

L449.00

Canelones Florentinos - Canelloni Florentine

Rellenos de espinaca y queso ricotta en salsa marinara gratinados con queso suizo. // stuffed with spinach and ricotta cheese in marinara sauce and oven baked with swiss cheese.

L449.00

Espagueti - Spaghetti

Con salsa boloñesa tradicional. // With traditional bolognese sauce.

L419.00

Espagueti con albóndigas - Spaghetti with meatballs

Salsa pomodoro // pomodoro sauce.

L419.00

Farfalle - Farfalle

Aceite extra virgen, prosciutto, hongo portobello, tomate cherry, ajo, mantequilla, espinaca y albahaca. // Extra virgin olive oil, prosciutto, portobello mushroom, cherry tomato, garlic, butter, spinach and basil.

L419.00

Lasaña de Pollo - Chicken Lasagna

Pollo, hongos y espinaca, salsa de tomate, bechamel, queso mozzarella y parmesano. // Chicken, mushrooms and spinach, tomato sauce, bechamel sauce, mozzarella and parmesan cheese.

L449.00

Tagliatelle de Mariscos - Seafood Tagliatelle

Camarones, almejas, calamar, mejillones, salsa de tomate, ajo, chile picante y albahaca.// Shrimp, clams, squid, mussels, tomato sauce, garlic, hot pepper and basil.

L449.00

SOPAS

Emulsión de verduras frescas - Fresh vegetables

Con albahaca y crotones // with basil and croutons.

L289.00

Sopa de pollo - Catracho chicken soup

Caldo tradicional de pollo con vegetales, acompañado de arroz blanco, aguacate, queso fresco y culantro.

L269.00

Sopa de tortilla (INC) Tortilla soup

A base de tomate, tortilla frita, queso fresco, aguacate y mantequilla. // Tomato base, tortilla chips, fresh cheese, avocado and sour cream

L329.00

Sopa de costilla de res - Beef market soup

Tradicional caldo de costilla de res con vegetales y arroz blanco a cocción lenta. // Beef, vegetables and white rice.

L409.00

CÓCTELES

Cóctel Camarón - Shrimp Cocktail

Salsa calipso, lechuga, tomate, pesto y aguacate // Calypso sauce, lettuce, tomato, pesto and avocado.

L429.00

Palmito con Aguacate - Palmito and Avocado

Palmito asado, aguacate, cebolla morada, reducción balsámica y salsa coctelera // Grilled hearts of palm, avocado, red onion, balsamic reduction and cocktail sauce.

L299.00