



Cocinamos con aceite de coco fresco elaborado aquí mismo en la isla, sin utilizar nunca otros aceites para lograr un sabor auténtico inspirado en la isla.

CURRY DE MARISCOS. \$18

- Curry de mariscos frescos en leche de coco (langosta, camarones o pescado)
- Servido con vegetales mixtos asados, arroz blanco O arroz y frijoles.

CEVICHE. \$12

- Ceviche de mariscos picante y picante con su elección de langosta, camarones o pescado.
- Pan de coco tostado o plátanos fritos o fruta del pan.

ISLA RON DON. \$25

- Mariscos recién pescados (pescado, langosta, camarones, caracol), verduras tiernas y especias aromáticas cocinados suavemente a fuego lento en una rica y cremosa base de leche de coco.
- OPCIÓN VEGANA** Sin mariscos. debe solicitarse con antelación.

TAZÓN DE CURRY VEGANO. \$10

- Verduras mixtas de temporada asadas en curry de leche de coco fresco, servidas con arroz blanco o gallo pinto y pan de coco tostado.

BOWL VEGANO EN SALSA CREMOSA DE MANÍ. \$10

- Verduras mixtas de temporada asadas, bañadas en una salsa tibia de maní y chile, servidas con arroz blanco o gallo pinto. **Agregar Camarones \$8 o Langosta \$12**

FIDEOS TAILANDESES PICANTES. \$10

- Salteado de verduras mixtas y hierbas frescas con fideos de arroz o huevo en salsa de soja y aceite de sésamo y chile. **Agregar Camarones \$8 o Langosta \$12**

BOCADILLOS DE LA ISLA. \$14

- Pechuga de pollo crujiente sazonada con especias O pescado entero fresco, frito en aceite de coco fresco, servido sobre chips de plátano, ensalada de repollo. **Opción a la Parilla disponible.**
- Opciones:** pechuga de pollo O pesca fresca del día

TACOS DE MARISCOS. \$12

- Dos tortillas de harina calientes cubiertas con su elección de langosta, camarones o pescado a la parrilla, cubiertas con ensalada de repollo, cebollas rojas caramelizadas y un pico de gallo picante y picante.
- **Mezcle dos opciones por \$3 adicionales.**

TACOS VEGANOS. \$8

- Dos tortillas de harina calientes rellenas de arroz y frijoles, maíz, pimientos verdes, ensalada de repollo, cebolla morada caramelizada y pico de gallo picante.

ENSALADA DE QUINOA VEGANA. \$10

- Quinoa, pepino, cilantro, pimiento verde, Tomates, cebolla morada aderezado con un sabroso aderezo de limón y aceite de oliva o vinagreta balsámica.

ENTRES

AS FEATURED IN

 **TRAVELLER ISLANDS**
COLLECTION

2024

Gracias por visitarnos. Los precios están en USD.

Propinas no incluidas.

¡Tus consejos son muy apreciados!

BRUNCH



Comidas recién preparadas y de origen local, enriquecidas con la riqueza de la leche de coco y las bondades saludables del agua y el aceite de coco.

BRUNCH EN LA ISLA. \$8

- Dos huevos fritos, ensalada de melón y papaya, pan de coco fresco, mermelada de carambola, queso nicaragüense y gallo pinto.

BRUNCH VEGANO. \$7

- Avena tibia cocinada con leche de coco cubierta con granola, semillas de chía, mantequilla de maní, maní caramelizado y hojuelas de coco tostadas cubiertas con frutas tropicales

SANDWICH CRUJIENTE DE QUESO A LA PLANCHA. \$8

- pan de coco fresco ligeramente untado con mantequilla por fuera y relleno de queso cheddar y tostado a la perfección. y servida con frutas tropicales. **Agregar tocino \$3**

BRUNCH FRANCÉS CLÁSICO. \$7

- Tostada francesa hecha con pan de coco fresco cubierta con granola, maní caramelizado y hojuelas de coco.
- Mermelada de carambola caramelizada y frutas tropicales de temporada.

ENSALADA DE ISLA TROPICAL. \$7

- mezcla de verduras orgánicas, sandía, menta, pepino, cebolla morada, papaya y naranja, aderezado con un aderezo balsámico glaseado y cubierto con queso nicaragüense, aguacate (de temporada) y maní caramelizado. Servido con pan de coco fresco tostado o plátano.
- Opción vegana* sin queso.

QUESADILLAS VEGETARIANAS. \$7

- Dos tortillas de harina con frijoles negros caseros, maíz, pimiento verde, tomates cortados en cubitos, jalepeños, hierbas frescas y cebollas moradas, queso derretido (opcional) y una guarnición de pico de gallo picante. - Opción vegana* sin queso.

BURRITO DE DESAYUNO ISLA. \$7

- Huevos revueltos con abundantes frijoles, tomates cortados en cubitos, cebollas moradas y hierbas frescas, todo envuelto en una tortilla caliente con queso nicaragüense (opcional).

ENROLLADO DE FALAFEL. \$9

- Garbanzos sazonados con hierbas frescas, ajo y cebolla morada, fritos en aceite de coco y enrollado en una tortilla de harina tibia y cubiertos con tomates, ensalada de repollo, cebollas caramelizadas y pepinillos picantes.

BOCADILLOS. \$5

- **Ensalada de frutas tropicales**
- **Pan de coco fresco tostado con mantequilla de maní y mermelada de frutas**
- **Chips de plátano con pico de gallo picante**
- **Verduras con salsa de frijoles negros y chile**
- **Gallo Pinto cocinado con leche de coco fresca**
- **Bolas de falafel con salsa de tahini y encurtidos picantes (3 bolas)**