



Un menú refinado donde la frescura mediterránea se encuentra con el equilibrio moderno asiático. Ingredientes locales y mariscos de temporada se preparan para compartir, honrando la claridad de los sabores y una presentación elegante.

ENTRADAS FRÍAS

Ensalada Griega - Tomate roma fresco y asado, pepino crujiente, aceitunas kalamata y perlas de queso feta con aceite de oliva de limón y orégano.	C\$696 / US\$19	
Poke Bowl - Salmón o atún, arroz dulce con ajonjolí tostado, aguacate, pepino, piña hawaiana, jalapeño y salsa gochujang.	C\$842 / US\$23	
Ceviche Nikkei - Pesca fresca marinada en limón, jengibre, cilantro, cebolla roja, ligera infusión de soya nikkei, reducción de kalala y ponzu.	C\$660 / US\$18	
Seafood Platter (Tabla de Mariscos) - Seis ostras en mojito de cilantro y limón, selección de sashimi de hamachi, salmón, mahi-mahi y camarones fríos.	C\$1,465 / US\$40	
Carpaccio de Pulpo a la Gallega - Finas láminas de pulpo, aceite de oliva, pimentón español ahumado, espuma de crema de papa y sal marina.	C\$879 / US\$24	

PARA COMPARTIR

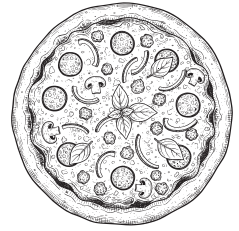
Fritters del Mar - Crujientes buñuelos de pescado blanco, calamar y camarón con hierbas frescas, servidos con alioli de limón.	C\$660 / US\$18	
Empanaditas de Colores - Cuatro mini empanadas artesanales elaboradas con masas de colores naturales:	C\$589 / US\$16	
<ul style="list-style-type: none"> • Masa de cúrcuma con carne criolla • Masa de espinaca con maíz y queso • Masa de tinta de calamar con mariscos al ajo • Masa de pimiento rojo con pollo chipotle 		
Acompañadas de pico de gallo		
Rollitos Vietnamitas Vegetarianos - Rollitos Vietnamitas Vegetarianos – Rollos de papel de arroz con zanahoria, aguacate, fideos de arroz y hojas verdes, acompañados de aderezo hoisin con limón, maní y ajo.	C\$550 / US\$15	
Mini Taco de Wagyu - Dos tacos de wagyu sellados, tortilla de maíz tierno, cilantro y emulsión de trufa blanca.	C\$1,318 / US\$36	
Raspa de Camarones - Arroz crujiente estilo paella con camarones a la parrilla, cebolla roja asada, ajo y especias suaves.	C\$949 / US\$26	
Raspa de Pollo - Arroz crujiente estilo paella con pollo a la parrilla, piña caramelizada, nori y kimchi suave de la casa.	C\$770 US\$21	





LA BOQUITA

RANCHO SANTANA



PIZZAS AL HORNO DE LEÑA

La Coral

Salsa de tomate, mozzarella, pepperoni, ajo asado y albahaca fresca.

C\$733 / US\$20

La Boquita

Salsa de tomate La Boquita y mozzarella fresca de la Granja Santana.

C\$660 / US\$18

Tres Cerditos

Salsa de tomate, mozzarella, jamón, tocino y pepperoni.

C\$802 / US\$22

Di Parma

Capicola, trufa blanca, tomate deshidratado, arúgula fresca y parmesano sobre mozzarella.

C\$879 / US\$24

Pizza Costa del Pacífico

Camarones, pulpo y pescado local con tomate fresco, cilantro y ralladura cítrica.

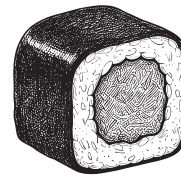
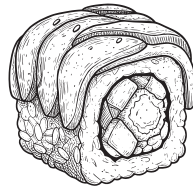
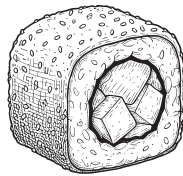
C\$1,099 / US\$30

Pizza Mar y Fuego

Camarones, calamar, mejillones y tocino artesanal sobre crema de pimiento asado.

C\$879 / US\$24

Masa sin gluten disponible bajo solicitud.



SUSHI

Camarón Tempura Roll - Camarón tempura con aguacate y queso crema, terminado con un toque de soya dulce.

C\$587 / US\$16

Tuna Spicy Maki Roll - Atún fresco con aguacate y pepino, acompañado de mayonesa picante y ponzu cítrico.

C\$587 / US\$16

Duna Roll - Pesca del día con pepino, aguacate, limón fresco y ajo frito.

C\$549 / US\$15

Philadelphia Roll - Salmón, queso crema Philadelphia y aguacate, envueltos en arroz de sushi y nori, con un toque de wasabi.

C\$659 / US\$18

Crocante de Salmón - Tartar de salmón sobre base de arroz crujiente con mayonesa picante.

C\$696 / US\$19

Wagyu Beef Nigiri - Wagyu ligeramente sellado sobre arroz de sushi tibio, caviar de salmón y salsa ligera de anguila.

C\$1,318 / US\$36

Salsa de soya sin gluten disponible bajo solicitud.



POSTRES

Tarta Portuguesa - Tarta suave estilo portugués con salsa de maracuyá y frutas frescas.

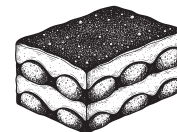
C\$293 / US\$8

Tiramisú Clásico - Clásico italiano con capas de café, relleno cremoso y cacao.

C\$293 / US\$8

Mousse de Chocolate - Mousse de chocolate oscuro con crumble sin gluten y sin lácteos.

C\$293 / US\$8



SIN GLUTEN



SOJA SIN GLUTEN