



CENA

ENTRADAS

- Tiradito de pulpo curtido al carbón {\$ 230}
- Flitters de acelgas y espinacas {\$ 230}
- Dubles, flat bread con curry de garbanzo {\$ 230}
- Pasión, pesca del día, maracuyá, ají amarillo y coco {\$ 260}
- Caliente de salmón con ají rojo {\$ 350}

ENSALADAS {\$ 200}

- Humo, zanahoria y betabel tibios con cremoso de ajonjolí
- Ensalada Marley (LECHUGAS MIXTAS, PEPINO, JITOMATE CHERRY, HIERBABUENA, QUINOA, PIMIENTOS DE COLORES Y PEREJIL)

DE LA BRASA {\$ 520}

- La pesca del día con guarnición de arroz, patacones, salsa picante y vegetales al grill
- Langosta caribeña a la leña, mojo de ajo, ensalada de aguacate y mango

CORTES

- Rib eye con pure de chicharos y yuca al mojo {\$ 600}
- T-bone con elotes baby al grill {\$ 600}
- Chuletas de cordero con Tomtom de viandas {\$ 460}
- Pechuga de pato con salsa de Jamaica con arroz salvaje de setas {\$ 460}

GUISADOS {\$ 290}

- Asopao de almejas
- Vital stew, guisado de verduras con leche de coco

POSTRES {\$ 175}

- Flan de ron con pasas
- Dulce de camote con crema agria y textura de guayaba
- Helado de zanahoria con compota del día y crumble de jengibre