



TOMA DULU

SEAFOOD RESTAURANT



ABIERTO TODOS LOS DÍAS

LUN - VIE

7:30 AM - 5:30 PM

SÁB - DOM - FESTIVIDADES

7:00 AM - 6:00 PM

Propina 10% adicional.
Pago con tarjeta por
consumo mínimo de \$10.00

OPEN EVERY DAY

MON - FRI

7:30 AM - 5:30 PM

SAT - SUN - HOLYDAYS

7:30 AM - 6:00 PM

Tip 10% additional.
Card payment by minimum
consumption of \$10.00

ENTRADAS

Entree

BROCHETA DE RES \$7.00

Beef Skewers

BROCHETA DE CAMARÓN \$7.00

Shrimp skewer

BROCHETA MIXTA \$7.00

Mixed skewer

Res, camaroncillo, pollo, trozos de piña y vegetales bañados con salsa de maracuyá.
Beef, shrimp, chicken, pineapple chunk and vegetables, bathed in passion fruit sauce.

TRADICIONAL \$5.00

Traditional

Aguacate, cuajada y tortilla frita.
Avocado, curd cheese and fried tortilla.

DOCENA DE CONCHAS \$8.50

Dozen shells

PESCADETAS \$6.00

CARNE EN TROZOS \$11.00

Meat in pieces

6 onzas de carne salteada con pimientos y cebollines acompañados de aguacate y tortilla frita.
6 ounces of beef sautéed with peppers and chives served with avocado and fried tortilla.

PUA'A \$10.00

Yuca y costilla de cerdo fritas acompañadas de pasta de aguacate y cebolla curtida.
Fried yucca and fried pork ribs served with avocado paste and pickled onion.

COLITAS DE CAMARÓN AL AJO \$10.00

Garlic shrimp

Acompañados de tortilla frita y opional selecciona aguacate o ensalada de papa.
Accompanied by fried tortilla and optionally select avocado or potato salad.

CALAMARES AL AJO \$12.00

Garlic squid

Acompañados de tortilla frita y opional selecciona aguacate o ensalada de papa.
Accompanied by fried tortilla and optionally select avocado or potato salad.



PUA'A

MIXTO COLITAS DE CAMARÓN \$14.00

Y CALAMARES AL AJO

Mixed garlic shrimp and squid

Acompañados de tortilla frita y opional selecciona aguacate o ensalada de papa.
Accompanied by fried tortilla and optionally select avocado or potato salad.

COLITAS DE CAMARONES \$12.00

EMPANIZADAS

Breaded shrimps

Acompañadas de aguacate y papas a la francesa y 1 salsa de tu elección: Rosada o tártara.
Served with avocado and French fries and 1 sauce of your choice: Pink sauce (MayoKetchup) or tartar.

CALAMAR EMPANIZADO \$12.00

Breaded squid

Acompañado de aguacate y papas a la francesa y 1 salsa de tu elección: Rosada o tártara.
Served with avocado and French fries and 1 sauce of your choice: Pink sauce (MayoKetchup) or tartar.

TRIPLE MAR \$18.50

Triple sea

Calamar, camaroncillo y pescado completamente empanizado acompañado de tortilla frita, salsa rosada y tártara.
Breaded squid, shrimp and fish accompanied with fried tortilla, pink sauce and tartar.

BOCAS MIXTAS \$18.50

Mixed appetizers

Trozos de carne, filete empanizado, colitas de camarón al ajillo, conchas.
*Si desea cambiar un complemento solo puede reemplazarlo por papas francesas.
Pieces of meat, breaded fish fillet, garlic shrimp, shells.
*If you want to replace a complement you can only replace it with French fries.

COCTELES Y CEVICHES

Cocktails and ceviches

	SENCILLO Simple	DOBLE Double
COCTEL DE CONCHA Shell cocktail	\$9.00	\$18.00
COCTEL DE CONCHA LIMPIO Clean shell cocktail	\$10.00	\$20.00
CEVICHE DE CARACOL Snail ceviche	\$13.00	\$22.00
CEVICHE DE PULPO Octopus ceviche NUEVO PLATO	\$14.00	\$24.00
CEVICHE DE PESCADO Fish ceviche	\$10.00	\$18.00
CEVICHE DE CALAMAR Squid ceviche	\$12.00	\$22.00
CEVICHE DE CAMARONCILLO Shrimp ceviche	\$10.00	\$18.00
CAMARONCILLO EN SALSA ROSADA Shrimp with pink sauce *100% proteína - protein	\$10.50	\$20.00
CAMARONCILLO EN SALSA ROJA Shrimp with red sauce	\$10.00	\$18.00
CALAMAR EN SALSA ROSADA Squid with pink sauce NUEVO PLATO *100% proteína - protein	\$14.00	\$22.00



**CAMARONCILLO
EN SALSA ROJA**

ESPECIALIDAD

Special ceviches

TRIPLE ESPECIAL

Triple special

Combina 3 especialidades a tu gusto:
calamar, caracol, pescado, concha o camaroncillo.
Choose 3 of your preference: squid, snail, fish,
shell or shrimp.

SENCILLO
Simple

DOBLE
Double

\$14.00

\$24.00

HAWAIIAN TROPIC

Camaroncillo, pescado, cebolla, tomate,
cilantro, pimentón, palmito, piña y vinagreta de la casa.
Shrimp, fish, onion, tomato, coriander, peppers,
hearts of palm, pineapple and house vinaigrette.

\$12.00

\$20.00

WAIKIKI

Camaroncillo, pescado, cangrejo,
aceitunas negras y aceite de oliva.
Shrimp, fish, crab, black olives and olive oil.

\$13.00

\$22.00

REY TOMADULU

\$14.00

King Tomadulu

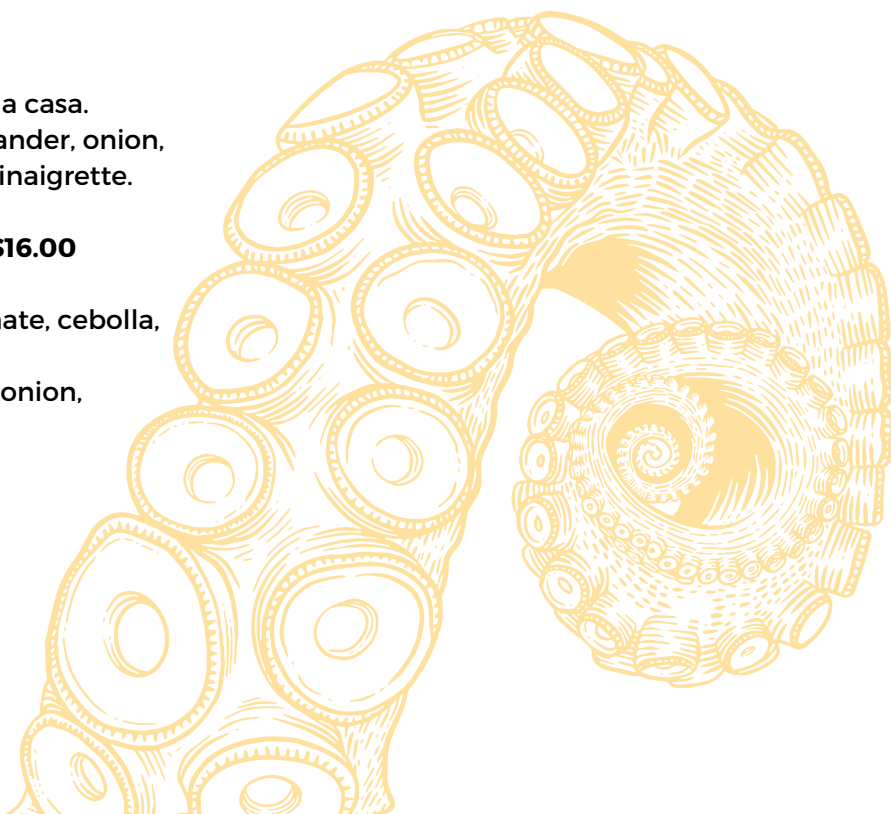
Camaroncillo, pescado, calamar,
caracol, tomate, cilantro, cebolla,
elotito, aguacate, piña y vinagreta de la casa.
Shrimp, fish, squid, snail, tomato, coriander, onion,
corn, avocado, pineapple and house vinaigrette.

MAR NEGRO / MAR ROJO

\$16.00

Black Sea / Red Sea

Coctel camaroncillo en salsa roja, tomate, cebolla,
cilantro y conchas.
Shrimp cocktail in red sauce, tomato, onion,
coriander and shells.





**MAR NEGRO
MAR ROJO**



MIXTOS

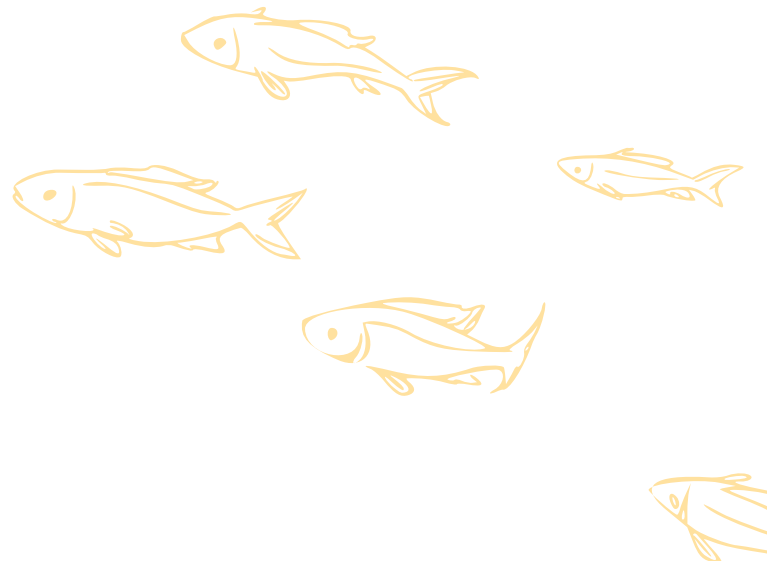
Mixed ceviches

	SENCILLO Simple	DOBLE Double
CAMARONCILLO, PESCADO Y CONCHAS Shrimp, fish and shell	\$12.00	\$20.00
CAMARONCILLO Y PESCADO Shrimp and fish	\$10.00	\$18.00
CONCHA Y CAMARONCILLO Shell and shrimp	\$12.00	\$20.00
CARACOL Y PESCADO Snail and fish	\$12.00	\$22.00

AGREGAR A TU COCTEL O CEVICHE

Add to your cocktail or ceviche

ACEITE DE OLIVA Olive oil	\$1.00
AGUACATE Avocado	\$1.50
CHIMOL Tomate, cebolla y cilantro Tomato, onion and coriander.	\$1.00
GALLETA Crackers	\$0.60





CREMAS Y SOPAS

Creams and soups

CREMA DE CAMARÓN

Shrimp cream

\$16.00

CREMA DE MARISCOS GRANDE

(Mariscada en crema)

Large seafood cream

\$24.00

Camarón, jaiba, mejillón, langosta, calamar y pescado.
Shrimp, crab, mussel, lobster, squid and fish.

CREMA DE MARISCOS MEDIANA

(Mariscada en crema)

Half seafood cream

\$16.00

Camarón, jaiba, almeja, calamar y pescado.
Shrimp, crab, clam, squid and fish.

SOPA DE PESCADO

Fish soup

\$14.00

Opcional huevo y espinaca.
Add egg and spinach optional.

SOPA DE CAMARÓN

Shrimp soup

\$16.00

Opcional huevo.
Add egg optional

MARISCADA NATURAL GRANDE

Large natural mariscada (Seafood soup)

\$24.00

Camarón, jaiba, mejillón, langosta, calamar y pescado (opcional huevo y espinaca).
Shrimp, crab, mussel, lobster, squid and fish (optional egg and spinach).

MARISCADA NATURAL MEDIANA

Half natural mariscada

\$16.00

Camarón, jaiba, almeja, calamar y pescado (opcional huevo).
Shrimp, crab, clam, squid and fish (egg optional).

SOPA DE GALLINA

Chicken soup

\$12.00

Acompañada con un cuarto de gallina asada, arroz, ensalada fresca, cuajada y tortillas.
Accompanied with a roast chicken quarter, rice, fresh salad, curd cheese and tortillas.

CAZUELA DE MARISCOS

NUEVO PLATO

Seafood Casserole

\$16.00

Combinación de quesos, camaroncillo, calamar, mejillones, y cebollín, acompañado de pan con ajo.
Combination of cheese, shrimp, squid, mussels, and chives, accompanied by garlic bread.





**SOPA DE PESCADO
CON HUEVO Y ESPINACA**



**MEDIA MARISCADA
EN CREMA**

CARNE DE RES

Beef meet

Guarniciones: vegetales salteados, arroz y tortilla frita

*Reemplaza 1 guarnición por papas francesa o ensalada de papa por un \$1.00 adicional.

*Reemplaza todas tus guarniciones por papas francesas por \$2.00 adicionales

Garnish: stir-fried vegetables, rice and fried tortilla

*Replace 1 side dish with french fries or potato salad for an additional \$1.00

*Replace the garnishes with French Fries for an additional \$2.00

CARNE A LA PLANCHA

\$12.00

Grilled meat

CARNE ENCEBOLLADA

\$14.00

Onion smothered steak

CARNE AL ROMERO Y TAMARINDO

\$14.00

Meat with rosemary and tamarind

LOMO DE RES A LA B.B.Q.

\$14.00

Tenderloin B.B.Q.

(BBQ homemade garlic base)

MIXTO MALALU

\$16.00

8 onzas de lomo de res, 1 chorizo gaucho, piña asada, vegetales a la plancha, chimol, arroz y tortilla frita.

8 ounces of meat, 1 gaucho chorizo, roasted pineapple, grilled vegetables, chimol, rice and fried tortilla.

MAR & TIERRA

\$16.00

Sea and land

Selecciona 6 onzas de carne o pollo, acompañado de camarones.

Select 6 ounces meat or chicken, accompanied by shrimps.

MAR Y TIERRA COMPLETO

\$20.00

Sea and land complete

4 onzas de carne de res, 4 onzas de pollo y camarones.

4 ounces of meat, 4 ounces of chicken and shrimp.

MIXTO MALALU

CARNE AL ROMERO
CON TAMARINDO

COSTILLAS DE CERDO

Pork ribs

Costillas servidas en corte tipo botana, acompañadas de papas francesas
Ribs served in a snack-style cut, accompanied by French fries

COSTILLA FRITA

\$10.00

Fried ribs

COSTILLA B.B.Q.

\$12.00

BBQ rib

Selecciona BBQ tradicional o a base de ajo hecha en casa.
Select traditional or homemade garlic BBQ.

COSTILLA LUU

\$12.00

LUU rib

Bañadas en salsa de piña.
Bathed in pineapple sauce.



AVES

Birds

Guarniciones: vegetales salteados, arroz y tortilla frita

*Reemplaza 1 guarnición por papas francesa o ensalada de papa por un \$1.00 adicional.

*Reemplaza todas tus guarniciones por papas francesas por \$2.00 adicionales.

Garnish: stir-fried vegetables, rice and fried tortilla

*Replace 1 side dish with french fries or potato salad for an additional \$1.00

*Replace the garnishes with french fries for an additional \$2.00

PECHUGA A LA PLANCHA **\$9.00**
Grilled chicken breast

POLLO ENCEBOLLADO **\$11.00**
Chicken with onions

PECHUGA CON CREMA DE LOROCO **\$12.00**
Chicken breast in loroco cream

POLLO EMPANIZADO **\$12.00**
Breaded chicken

Acompañado de salsa tártara o salsa rosada
Tartar sauce or pink sauce.

PECHUGA RELLENA JARDINERA **\$14.00**
Gardener stuffed breast

Rellena de espinaca salteada y combinación de quesos.
Chicken breast stuffed with sautéed spinach and a combination of cheeses.

PECHUGA RELLENA TOMADULU **\$14.00**
Tomadulu stuffed breast

Rellena de combinación de quesos, tocino, almendras y piña en trocitos.
Chicken breast stuffed and a combination of cheeses, bacon, almonds and pineapple.

PECHUGA EN CREMA DE CHAMPIÑONES **\$12.00**
Chicken breast in mushroom cream

NUEVO PLATO

PECHUGA EN CREMA **\$15.00**
DE CHAMPIÑONES Y CAMARONCILLOS
Chicken breast in mushroom and shrimp cream

NUEVO PLATO



PECHUGA EN CREMA
DE CHAMPIÑONES
Y CAMARONCILLOS



PECHUGA
RELLENA TOMADULU

PESCADO Y FILETES

Fish / fish steak

Guarniciones: vegetales salteados, arroz y tortilla frita.

*Reemplaza 1 guarnición por papas francesa o ensalada de papa por un \$1.00 adicional.

*Reemplaza todas tus guarniciones por papas francesas por \$2.00 adicionales.

Garnish: stir-fried vegetables, rice and fried tortilla.

*Replace 1 side dish with french fries or potato salad for an additional \$1.00

*Replace all your side dishes with french fries for an additional \$2.00

FILETE CON CHIMICHURRI DE PIMIENTOS **NUEVO PLATO** **\$14.00**
Fish steak with chimichurri peppers

FILETE AL AJILLO O A LA PLANCHA **\$12.00**
Garlic or grilled fish steak

FILETE EMPANIZADO **\$13.00**
Breaded fish steak

FILETE EN CREMA DE CHAMPIÑONES Y CAMARONCILLOS **\$15.00**
Fish steak in mushrooms cream and shrimps

FILETE A LA PORTUGUESA **\$16.00**
Portuguese fish steak

Bañado con una salsa de tomates frescos,
alcaparras, aceitunas y vegetales.

Bathed in a sauce of fresh tomatoes, capers, olives and vegetables.

FILETE AL VAPOR **\$14.00**
Steamed fish steak



PESCADO Y FILETES

Fish / fish steak

FILETE CORDON BLEU

Fish steak cordon bleu

Relleno de jamón y mozzarella, acompañado de salsa tártara o rosada.
Stuffed with ham and mozzarella, accompanied by tartar or pink sauce.

\$16.00

PESCADO RELLENO DE CAMARONCILLO

Fish stuffed with shrimps

Bañado con crema de cebolla.
Bathed with onion cream.

\$20.00

PESCADO FRITO

Fried fish

Precio sujeto a peso y disponibilidad del día. (queen, curvina, boca colorada)
Price subject to weight and availability of the day.(queen, corvina, red mouth).

FILETE
CORDON BLEU





CAMARONES
A LA PORTUGUESA

CAMARONES

Shrimp

Guarniciones: vegetales salteados, arroz y tortilla frita.
*Reemplaza 1 guarnición por papas francesa o ensalada de papa por un \$1.00 adicional.
*Reemplaza todas tus guarniciones por papas francesas por \$2.00 adicionales.

Garnish: stir-fried vegetables, rice and fried tortilla.
*Replace 1 side dish with french fries or potato salad for an additional \$1.00
*Replace all your side dishes with french fries for an additional \$2.00

CAMARÓN A LA PLANCHA \$16.00
Grilled shrimp

CAMARÓN AL AJILLO \$16.00
Garlic shrimp

CAMARÓN A LA ANTIGUA NUEVO PLATO \$16.00
Old-fashioned shrimp
Cuisados con ajo y otros vegetales.
Stewed with garlic and other vegetables.

CAMARÓN EMPANIZADO \$17.00
Breaded shrimp
Acompañado con salsa rosada o tártara.
Accompanied with pink or tartar sauce.

CAMARONES A LA PORTUGUESA \$17.00
Portuguese-style shrimp
Bañado con salsa de tomates frescos, alcaparras, aceitunas y vegetales.
Bathed with fresh tomato sauce, capers, olives and vegetables.

COLITAS DE CAMARÓN ENCEBOLLADAS NUEVO PLATO \$15.00
Fried shrimps
8 onzas de colita de camarón encebolladas al ajillo.
8 ounces of garlic onion shrimps.



LANGOSTAS

Lobster

Selecciona 3 guarniciones:

- Vegetales salteados o ensalada de papa.
- Arroz o papas francesas.
- Tortilla frita o 2 piezas de pan con ajo.

Select 3 garnishes:

- Stir-fried vegetables or potato salad.
- Rice or french fries.
- Fried tortilla or 2 pieces of garlic bread.

LANGOSTA A LA PLANCHA

Grilled lobster

\$25.00

LANGOSTA AL AJILLO

Garlic lobster

\$25.00

LANGOSTA RELLENA DE CAMARONCILLO

Lobster stuffed with shrimps

\$30.00

LANGOSTA AL GRATÍN

Lobster gratin

Cubierta con nuestra mezcla de quesos.
Covered with our blend of cheeses.

\$30.00

LANGOSTA MIXTA AL GRATÍN

Mixed lobster in gratin

Rellena de calamar y camaroncillo, cubierta con nuestra mezcla de quesos.
Stuffed with squid and shrimp, covered with our blend of cheeses.

\$35.00



LANGOSTA
AL AJILLO

**LANGOSTA MIXTA
AL GRATÍN**



ARROCES

Rices

Acompañados con nuestra ensalada especial Tomadulu: lechuga, rabano, cebolla morada, pepino y almendras tostadas.

Accompanied with our special Tomadulu salad: lettuce, radish, red onion, cucumber and toasted almonds.

ARROZ CON CAMARONCILLOS

\$12.00

Rice with shrimp

ARROZ CON CALAMARES EN SU TINTA

\$14.00

Rice with squid in its ink

ARROZ MIXTO MAR

\$14.00

Mixed sea rice

Calamar y camaroncillo.

Squid and shrimp.

ARROZ MIXTO MAR CON TINTA

\$16.00

Mixed sea rice with ink

Calamar y camaroncillos.

Squid and shrimp.

ARROZ CON MARISCOS

\$20.00

Rice with seafood

Langosta, camaroncillo, jaiba, mejillón, calamar.

Lobster, shrimp, crab, mussel, squid.



ARROZ CON CAMARÓN



ARROZ CON CALAMAR EN SU TINTA

PASTAS

Acompañados de 2 piezas de pan con ajo

Accompanied by 2 pieces of garlic bread

FETTUCCINI ALFREDO

\$10.00

Fettuccini con pollo y salsa Alfredo.

Chicken fettuccine Alfredo.

FETTUCCINI CON VEGETALES

NUEVO PLATO

\$10.00

Fettuccine with vegetables

Fettuccini en crema blanca con vegetales salteados.

Fettuccine in white cream with sautéed vegetables.

FETTUCCINI DE POLLO Y VEGETALES

\$12.00

Chicken fettuccine with vegetables

FETTUCCINI DE CAMARÓN

NUEVO PLATO

\$12.00

Shrimp fettuccine

FETTUCCINI COSTA BRAVA

\$14.00

Fettuccine costa brava

Camaroncillo, almeja, pescado, chile picante en hojuelas.

Shrimp, clam, fish and pepper flakes.

FETTUCCINI CON CALAMARES EN SU TINTA

\$15.00

Fettuccine with squid in its ink



FETTUCCINI ALFREDO



FETTUCCINI CON CALAMARES EN SU TINTA

ENSALADAS

Salads

ENSALADA FRESCA

\$5.00

Fresh salad

Lechuga, tomate, pepino, cebolla morada, zanahoria y limón.
Lettuce, tomato, cucumber, purple onion, carrot and lemon.



ENSALADAS ESPECIALES

Special salads

ENSALADA DE POLLO

\$9.00

Chicken salad

Base de ensalada fresca y pechuga de pollo a la pancha, acompañado de aderezo parmesano ranch.
Fresh salad base and grilled chicken breast, Accompanied by parmesan ranch dressing.

ENSALADA DE CAMARONCILLO

\$12.00

Shrimp salad

Lechuga, tomate, pepino, cebolla morada, aguacate y camaroncillo empanizado, acompañado de aderezo parmesano ranch.

Lettuce, tomato, cucumber, purple onion, avocado and breaded shrimp, accompanied by parmesan ranch dressing.

ENSALADA FRUTO SECO - FRUTO ROJO

\$13.00

Dried fruit salad - red fruit

Base Lechuga, semillas variadas (marañón, almendras, pecanas y macadamias) fresas frescas, arándanos deshidratados y pollo a la plancha, acompañado de vinagreta de frutos rojos.

Lettuce base, assorted seeds (cashew, almonds, pecans and macadamias) fresh strawberries, dried blueberries and grilled chicken, Accompanied by red fruit vinaigrette.



ENSALADA FRESCA



ENSALDA FRUTO SECO -
FRUTO ROJO



EXTRAS



LIMÓN \$0.50
Lemon

TORTILLA FRITA \$1.50
Fried tortilla

AGUACATE \$1.50
Avocado

CHIMOL \$1.00
Chimol

CEBOLLA EN CREMA \$2.50
Onion in cream

CHORIZO GAUCHO UNIDAD \$1.75
Gaacho sausage unit

ADEREZOS Y VINAGRETA \$1.00
Dressings and vinaigrette

PAN CON AJO (5 PZ) \$3.75
Bread with garlic 5 pieces

PAPAS FRITAS \$3.50
French fries

PAPAS FRITAS CON QUESO \$4.00
Cheese fries

PAPAS TWISTER \$5.00
Twister fries

PAPAS TWISTER CON QUESO \$6.00
Cheese twister fries

SÁNDWICH DE JAMÓN Y QUESO \$6.00
Ham and cheese sandwich

Lechuga, tomate, pepino y salsa rosada, acompañado de papas francesas.
Lettuce, tomato, cucumber and pink sauce, accompanied by french fries.

SÁNDWICH DE POLLO \$8.00
Chicken sandwich

Lechuga, tomate, pepino y salsa rosada, acompañado de papas francesas.
Lettuce, tomato, cucumber and pink sauce, accompanied by french fries.





MENÚ INFANTIL

Kids menu

DEDITOS DE PESCADO

\$8.00

Fish fingers

6 onzas de pescado empanizado acompañado de papas fritas.
6 ounces of breaded fish accompanied by French fries.

DEDITOS DE POLLO

\$8.00

Chicken fingers

6 onzas de pechuga de pollo empanizada con papas fritas.
6 ounces breaded chicken breast with french fries.

FETTUCCINI CON POLLO

\$9.00

Chicken fettuccine

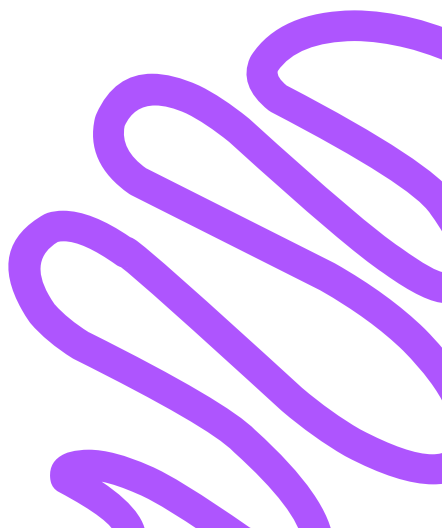
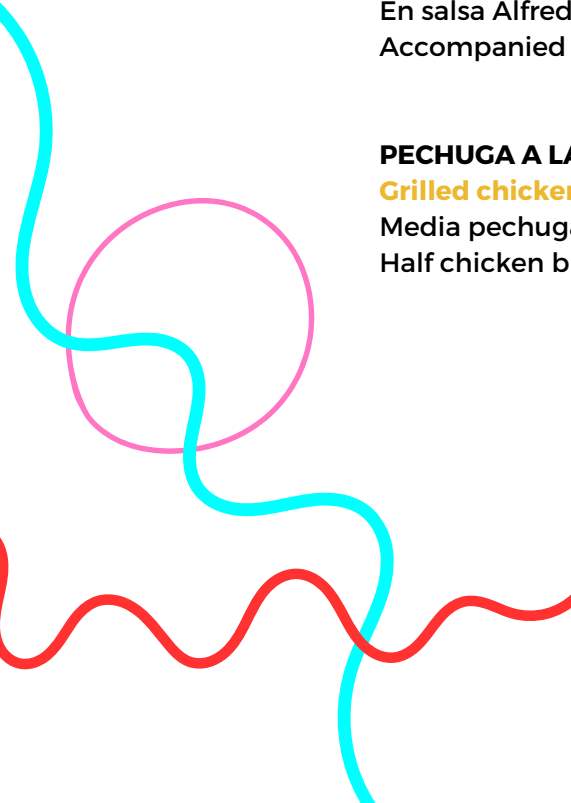
En salsa Alfredo, acompañada de pan con ajo.
Accompanied with garlic bread.

PECHUGA A LA PLANCHA

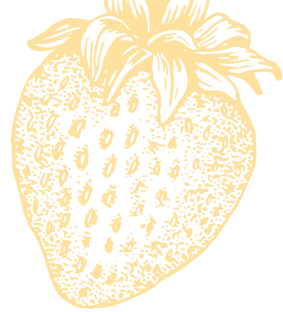
\$7.00

Grilled chicken breast

Media pechuga acompañada de brócoli y zanahoria al vapor.
Half chicken breast with steamed broccoli and carrot.



BEBIDAS FRÍAS



Cold drinks

AGUA PEQUEÑA \$1.25
Small water

AGUA GRANDE \$1.75
Large water

NARANJADA CON SODA ^{16 oz} \$3.75
Homemade orange soda

LIMONADA CON SODA ^{16 oz} \$3.75
Sparkling lemonade
(Homemade lemonade with soda)

LIMONADA CON HIERBA BUENA \$3.00
Lemonade with mint ^{16 oz}

LIMONADA CON FRESA ^{16 oz} \$3.50
Strawberry lemonade

JUGO DE NARANJA NATURAL ^{12 oz} \$3.00
Natural orange juice

HORCHATA ^{16 oz} \$3.00

HORCHATA CON LECHE ^{16 oz} \$3.50
Horchata with milk

HORCHATA DE MANI ^{16 oz} \$3.00
Peanut horchata

HORCHATA DE MANÍ CON LECHE ^{16 oz} \$3.50
Horchata with milk

TÉ HELADO \$2.00
Iced tea

REFRESCOS NATURALES ^{16 oz} \$3.00
Natural fruit juices

Fresa	- Strawberry
Piña	- Pineapple
Sandía	- Watermelon
Melón	- Melon
Coco	- Coconut
Tamarindo	- Tamarind
Maracuyá	- Passion Fruit
Papaya	- Papaya
Banana	- Banana

100% Fruta Natural

JUGO DE TOMATE TRADICIONAL \$1.50
Traditional tomato juice

JUGO DE TOMATE PREPARADO \$3.00
Prepared tomato juice

Salsa Lea & Perrins, limón, sal y jugo de tomate natural.
Lea & Perrins sauce, lemon, salt and natural tomato juice.

SODAS \$1.50

Coca-cola, Uva, Fresa, Fanta, Sprite, Fresca, Mineral, Coca zero.

Coca-cola, Grape, Strawberry, Fanta, Sprite, Fresca (grapefruit), Mineral, Coca zero.

LIMONADA
Lemonade

SENCILLA 16 oz

\$2.50

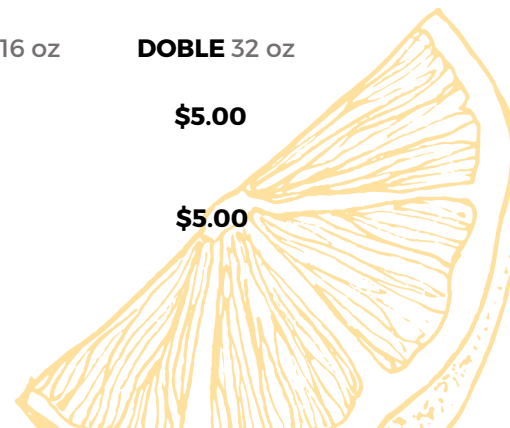
DOBLE 32 oz

\$5.00

NARANJADA
Orange juice with water.

\$2.50

\$5.00



HORCHATA MANÍ



FROZEN NATURALES



**FROZEN LIMONADA
CON HIERBA BUENA**





ESPECIALIDADES

Natural special drinks

LIMONADA TROPICAL 16 oz

\$4.00

Tropical lemonade

Limón y coco.

Lemon and coconut.

FROZEN TOMADULU 16 oz

\$4.00

Tomadulu frozen

Coco, canela y vainilla.

Coconut, cinnamon and vanilla.

FROZEN COCO BERRY 16 oz

\$4.00

Coconut-berry frozen

Coco y fresa.

Coconut and strawberry.

FROZEN LIMONADA CON HIERBABUENA 16 oz

\$3.75

Mint lemonade frozen

FROZEN MIXTO 16 oz

\$4.00

Mixed frozen (water and fruit)

Dos frutas de tu elección: Fresa, piña, sandía, melón, coco, tamarindo, maracuyá, papaya, banana.

Select two fruit: Strawberry, pineapple, watermelon, melon, coconut, tamarind, passion fruit, papaya, banana.

FROZEN VERDE 16 oz

\$4.50

Green frozen

Piña, apio, cilantro, jugo de naranja natural.

Pineapple, celery, coriander, natural orange juice.

FROZEN NATURALES 16 oz

\$3.75

Natural frozen (water and fruit)

Fresa, piña, sandía, melón, coco, tamarindo, maracuyá papaya, banana.

Strawberry, pineapple, watermelon, melon, coconut, tamarind, passion fruit, papaya, banana.

BATIDOS (leche + fruta) 16 oz

\$4.00

Milk and fruit shakes

Banano, fresa, coco, papaya o piña.

Banana, strawberry, coconut, papaya or pineapple.

PIÑA COLADA

\$6.00

Pina colada

Opcional 1 oz de licor.

Optional 1 oz liquor.

PIÑA COLADA TIPO FROZEN

\$7.00

Frozen pina colada

Opcional 1 oz de licor.

Optional 1 oz liquor.



CERVEZAS

Beers

NACIONALES

Nationals

PILSENER	\$2.00
GOLDEN	\$2.00
GOLDEN EXTRA	\$2.00
SUPREMA	\$2.50
REGIA	\$5.00

EXTRANJERAS

Foreigners

TOÑA	\$2.00
MICHELOB ULTRA	\$3.00
MILLER	\$3.00
CORONA	\$3.00
HEINEKEN	\$3.50
MODELO	\$3.50
SMIRNOFF	\$3.50
Ice, manzana, guaraná.	
Ice, apple or guarana.	



MICHELADAS

MICHELADA TRADICIONAL CON CERVEZA NACIONAL Traditional Michelada with national beer	\$3.50
MICHELADA TRADICIONAL CON CERVEZA SUPREMA Traditional Michelada with Suprema beer	\$4.00
MICHELADA TRADICIONAL CON CERVEZA EXTRANJERA Traditional Michelada with foreign beer	\$5.00
MICHELADA PIÑA CON CERVEZA NACIONAL Pineapple Michelada with national beer	\$5.00
MICHELADA DE PIÑA CON CERVEZA SUPREMA Pineapple Michelada with Suprema beer	\$5.50
MICHELADA DE PIÑA CON CERVEZA EXTRANJERA Pineapple Michelada with foreign beer	\$6.50
MICHELADA TAMARINDO CON CERVEZA NACIONAL Tamarind Michelada with national beer	\$5.00
MICHELADA TAMARINDO CON CERVEZA SUPREMA Tamarind Michelada with Suprema beer	\$5.50
MICHELADA TAMARINDO CON CERVEZA EXTRANJERA Tamarind Michelada with foreign beer	\$6.50





BEBIDAS CALIENTES

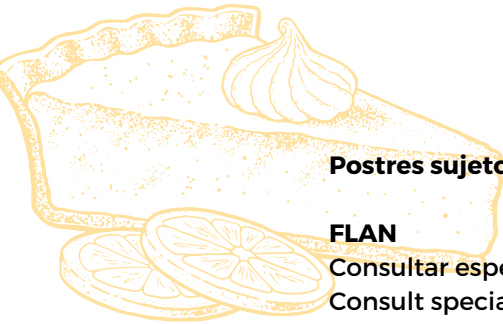
hot drinks



CAFÉ NEGRO Black coffee	\$1.60
CAFÉ CON LECHE Coffee with milk	\$2.00
TÉ MANZANILLA Chamomile tea	\$1.50
CHOCOLATE ARTESANAL Artisan chocolate	\$2.25
CHOCOLATE ARTESANAL CON LECHE Artisanal milk chocolate	\$3.00

POSTRES

Desserts



Postres sujetos a disponibilidad del día / Desserts subject to availability of the day

FLAN **\$3.50**
Consultar especialidad del día.
Consult specialty with waiter.

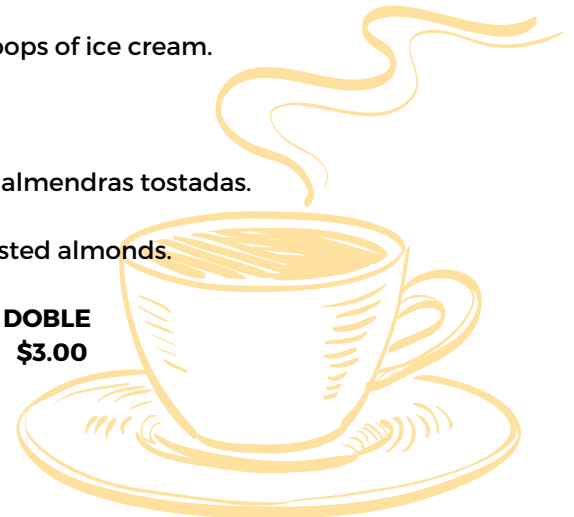
PIE DE LIMÓN **\$5.00**
Lemon pie

PIE DE MARACUYÁ **\$5.00**
Passion fruit pie

POSTRE DE LA CASA **\$4.00**
Dessert of the house
Pan de vainilla, bañado en salsa de fresa y dos bolas de helado.
Incluye 1 taza de café.
Vanilla bread, bathed in strawberry sauce and two scoops of ice cream.
Includes 1 coffee cup

BANANA NUTS **\$5.00**
Pan de banano con glaseado de queso y cubierto con almendras tostadas.
Incluye 1 taza de café.
Banana bread with cheese glaze and topped with toasted almonds.
Includes 1 coffee cup.

HELADO Ice cream	SENCILLO \$1.50	DOBLE \$3.00
-----------------------------------	----------------------------------	-------------------------------



**FLAN ESPECIALIDAD
DEL DÍA**





*Las imágenes de los platillos son ilustrativas
y reflejan fielmente nuestra oferta culinaria.*

