

**MENU  
CENA**

PLAYA POTRERO

**ENTRADAS**

**CEVICHE BAHIA**

Ceviche de corvina con jugo de limón, cilantro, chile dulce y cebolla servido con patacones.  
**\$12.00**

**TIRADITO DE ATÚN**

Cebolla morada, limón, sal, pimienta, aceite de oliva, aioli de aji y aguacate y quinoa roja.  
**\$12.00**

**CHICHARRÓN DE PULPITO**

Con quinoa tabuleh.  
**\$14.00**

**CHIFRIJO**

Arroz, frijoles cubaces, cerdo, pico de gallo, aguacate y chips.  
**\$7.00**



**ENSALADA CESAR**

Lechuga romana, queso parmesano, crotones y aderezo cesar.  
Clásica **\$7.00**

*(Pídala con su extra de pollo o Camarón)*

Adicional Pollo **\$4.00**

Adicional Camarón **\$6.00**

**SOPA AZTECA**

Tradicional sopa Mexicana a base de tomate servida con queso fresco, aguacate, natilla y chips de tortilla.  
**\$6.00**



**ENSALADA COBB**

Lechuga mixta, tomate cherry, cebolla morada, huevo duro, pollo, tocineta, aguacate con aderezo de queso azul.  
**\$11.00**

**ENSALADA DE ESPINACA Y FRESA**

Lechuga mixta, espinaca, almendras, fresas, cebolla morada, queso feta, con aderezo de maracuyá.  
**\$10.00**

**PLATOS FUERTES**

**TORRE DE VEGETALES**

Berenjena marinadas, calabacines grillé, hongo portobello, mozzarella fresco, pasta filo, salsa de pomodoro con eneldo.  
**\$12.00**

**LOMITO EN SALSA CREMOSA DE HONGOS**

Lomito de res, salsa cremosa de hongos, acompañado con fideos de vegetales salteados.  
**\$22.00**



**POLLO RUSTIC**

Pechuga de pollo marinado con ajo y balsámico servido con hongos salteados y espárragos parrillados.  
**\$14.00**

**PARGO ENTERO FRITO**

Pargo entero, rice and beans caribeño, ensalada verde y patacones.  
**\$23.00**

**PASTA CON BERENJENA SALTEADA**

Salteado de berenjena, ajo, tomate cherry y pasta con pesto y parmesano fresco.  
**\$12.00**

**PASTA DE MARISCOS CON POMODORO PICANTE**

Spaghetti con mariscos al ajillo y pomodoro levemente picante.  
**\$18.00**

**NEW YORK STEAK CON SALSA DE PIMIENTA**

Corte new york marinado con hierbas servido con un salteado de couscous y hongos cubiertos con salsa de pimienta.  
**\$25.00**

**CORVINA AL MOJO**

Corvina al vino blanco servida sobre una cama de puré de papas con vainicas salteadas acompañado de salsa mojo.  
**\$22.00**

**PULPO A LA PARRILLA**

Con papas semillas, y mini zanahorias rostizadas side de mantequilla con ajo.  
**\$14.00**

**TACOS DE CAMARÓN PICANTES**

Tortillas de harina, camarón pinky empanizadas, ensalada de repollo y mango (mayonesa, limón, zanahoria, repollo, mango, cilantro) salsa mayonesa picante.  
**\$16.00**

**ATÚN CON COSTRA DE AJONJOLÍ**

Con royos de vegetales parillados y side de salsa soya con ajonjolí.  
**\$15.00**



**MARISCADA PARA COMPARTIR**

Camarones jumbo, calamar, pulpo, almejas, mejillón, pescado, acompañado pan y vegetales parrillados.  
**\$42.00**

Add cola de langosta \$22 por kilo\*  
(\*producto de temporada)

BAHIA DEL SOL BEACH HOTEL



## MENU DINNER

POTRERO BEACH

### STARTERS

#### CEVICHE BAHIA

Sea bass ceviche with lemon juice, cilantro, sweet peppers, and onion served with fried green plantain.  
**\$12.00**

#### TUNA "TIRADITO"

Thin slice of fresh tuna marinated with red onion, lime, pepper, evoo, Peruvian hot aioli and avocado, red quinoa.  
**\$12.00**

#### REFRIED OCTOPUS

Served with tabuleh quinoa.  
**\$14.00**

#### CHIFRIJO

Rice, beans, pork, pico de gallo, avocado, and chips.  
**\$7.00**



#### CAESAR SALAD

Romaine lettuce, parmesan cheese, crutons, and cesar dressing.  
Classic **\$7.00**

*(ask it with your favourite add of grilled chicken or shrimp)*

Add Chicken **\$4.00**

Add Shrimp **\$6.00**

#### AZTECA SOUP

Traditional Mexican soup made with tomatoes served with fresh cheese, avocado, sour cream, and tortilla chips.  
**\$6.00**



#### COBB SALAD

Mixed lettuce, cherry tomato, red onion, hardboiled egg, chicken,bacon, avocado with blue cheese dressing.  
**\$11.00**

#### STRAWBERRY SPINACH SALAD

Mixed lettuce, spinach, almonds, strawberry, red onion, feta cheese, with passion fruit dressing.  
**\$10.00**

### ENTREES

#### VEGGY TOWER

Marinated eggplant, grilled courgettes, Portobello mushrooms, fresh mozzarella cheese, phylo pastry, marinara sauce, dill.  
**\$12.00**

#### BEEF LOIN WITH MUSHROOMS SAUCE

Beef loin, creamy mushroom sauce, accompanied with vegetable noodles.  
**\$22.00**



#### RUSTIC CHICKEN

Chicken breast marinated with garlic and balsamic served with sautéed mushrooms and grilles asparagus.  
**\$14.00**

#### FRIED RED SNAPPER

Fried red snapper, Caribbean rice and beans, green salad and fried green plantain.  
**\$23.00**

#### PASTA WITH SAUTEE EGGPLANT

Sautee Eggplant, garlic, cherry tomatoes and pasta with pesto, and fresh parmesan.  
**\$12.00**

#### SEAFOOD PASTA WITH SPICY POMODORO

Spaghetti with garlic seafood and pomodoro with a soft spice.  
**\$18.00**

#### NEW YORK STEAK WITH PEPPER SAUCE

New york steak marinated with herbs served with a sauté of couscous and mushrooms covered with pepper sauce.  
**\$25.00**

#### MOJO SEABASS

Sea bass cooked in white wine served on mashed potatoes with sauté green beans accompanied with mojo sauce.  
**\$22.00**

#### GRILLED OCTOPUS

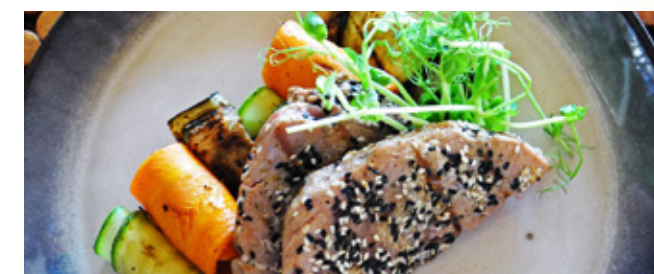
With baby potatoes and carrots, garlic buttered.  
**\$14.00**

#### SHRIMP SPICY TACOS

Flour tortilla, breaded shrimps, mango coleslaw (lime, sliced carrots, cabbage, mango, cilantro) and spicy mayonnaise.  
**\$16.00**

#### FRESH TUNA SEALED

With sesame seeds and served on grilled vegetables rolls and soy sauce.  
**\$15.00**



#### SEA FOOD PLATTER FOR TWO

Jumbo shrimps, fried squid, octopus, clams, mahi mahi, green mussels, served with bread and grilled vegetables  
**\$42.00**

*Ask for your lobster tail when available for \$22 per kilo.*

