

Menu Almuerzo Y Cena

BOCADOS

Camarones con Costra de Coco

Camarones empanizados a mano con coco tostado, servidos con salsa dulce de chile y pina.

\$12

Ceviche Estilo Isleno

Pescado y camarones marinados en citricos, mezclados con vegetales frescos y servidos con crujientes chips de platano.

\$10

Bocados Islenos

Pescado o langosta a eleccion (disponible por temporada), ligeramente rebozados y fritos hasta quedar dorados, servidos con nuestra salsa casera.

\$12 / \$15

Tiras de Pollo Rebozadas a Mano

Tiernas tiras de pollo con un rebozado sazonado, acompanadas de nuestra salsa casera de pina, miel, y chile dulce.

\$10

Aros de Cebolla Caseros

Aros de cebolla gruesos, ligeramente empanizados y fritos hasta quedar dorados y crujientes, servidos con nuestra salsa casera.

\$8

Papas Chips Caseras

Rodajas finas de papa, fritas hasta quedar crujientes y sazonadas ligeramente.

\$5

Papas Fritas Artesanales

Papas frescas cortadas a mano, ligeramente sazonadas y acompanadas de nuestra salsa casera.

\$5

DEL HUERTO

Ensalada de Atun Sellado

Atun sellado sobre hojas verdes frescas, vegetales de la huerta y aderezo casero con un toque citrico.

\$18

Ensalada de Pescado Coiba a la Parrilla

Mezcla de lechugas frescas con repollo, pimenton, pepino, y cebolla, terminada con pescado Coiba a la parrilla.

\$16

Ensalada de Pollo a la Parrilla, Tocino y Ranch

Pollo tierno a la parrilla y tocino crujiente sobre una cama de hojas verdes y vegetales frescos, acompanado de aderezo ranch cremoso.

\$15

SANDWICHES Y MAS

Acompanado de papas fritas cortadas a mano o papas chips caseras.

Po'Boy Sureno de Camarones Fritos

Camarones crujientes sobre pan frances tostado, con lechuga, tomate y salsa remoulade.

\$15

Burrito de Pescado Coiba a la Parrilla

Pescado Coiba a la parrilla con repollo, pimenton, cebolla, aguacate y salsa casera, envuelto en una tortilla de harina caliente.

\$16

Sandwich de Pollo Frito

Muslo de pollo frito dorado con lechuga, tomate y salsa picante, servido en pan frances tostado.

\$14

Smashburger Frente al Mar

Hamburguesa de carne sazonada, aplastada a la plancha, con lechuga, tomate, cebolla y salsa picante en pan brioche.

\$14

PLATOS PRINCIPALES

Plato Insignia del Chef BBL

Pescado Coiba a la parrilla sazonado con nuestra salsa cremosa de coco, acompanado de arroz con coco y ensalada fresca de la huerta.

\$18

Camarones al Ajo y Matequilla

Camarones tiernos en nuestra salsa casera de ajo y mantequilla, acompanados de arroz con coco y ensalada fresca.

\$18

Pargo Entero

Pargo entero frito a la perfeccion, acompanado de arroz con coco y ensalada fresca de la huerta.

\$12 - \$20

Pescado Coiba al Curry de Coco

Pescado Coiba sazonado con salsa de curry, servido en un bowl sobre arroz con coco.

\$16

Pollo Criollo

Muslos de pollo sazonados, banados en una rica salsa criolla, acompanados de pure de papas con ajo y ensalada fresca de la huerta.

\$17

Pasta en salsa blanca cremosa

Pasta con nuestra salsa cremosa casera, acompanada de pollo a la parrilla, camarones o langosta a eleccion (disponible por temporada).

\$16 - \$25

FAVORITOS DE LOS NINOS

Acompanado de papas fritas cortadas a mano o fruta fresca.

Quesadilla de pollo con queso

\$9

Hot Dog

\$8

POSTRE DIARIO DEL CHEF

Helado Casero

\$5

Postre Destacado del Chef

**7% ITBMS + 3% Cargo por tarjeta (si aplica) = 10%

Boas Beachfront Lodge