

DESAYUNO

9:00AM — 12:00PM

PANCAKES

Con banana, mermelada de arándanos, sirope y mantequilla
\$8,00.-

HUEVOS RANCHEROS

Con chorizo, maíz, frijoles, tomate, queso del país y cilantro
\$15,00.-

OMELETTE DE QUESO MOZARELLA

Con champignones y cebolla acompañado de hojas verdes
\$12,00.-

TOSTADA PAN DE MASA MADRE

Con atún ahumado, aguacate y huevos revueltos
\$12,00.-

BOWL DE GRANOLA

Con frutas y yogurt
\$8,00.-

Aperitivos

FALAFEL

Con puré de berenjenas asadas, aderezo de tofu, rábano picante y hierbas frescas
\$8,00.-

HUMUS CON PAN PITA

Y vegetales encurtidos
\$9,00.-

TACOS DE PLÁTANO

Con camarones, puré de frijoles, piña y alioli de cítricos
\$12,00.-

COCA

Masa integral con vegetales asados y parmesano
\$8,00.-

LANGOSTINOS

Con papas a la huancaína
\$19,00.-

ANILLOS DE CALAMAR

Con salsa tártara, gajos de limón, cilantro, ají dulce encurtido
\$15,00.-

Ensaladas

REMOLACHA ASADA

Con tomates cherry, almendras, queso feta y menta fresca
\$10,00.-

CAESAR

Con pollo o camarones
\$12,00.- / \$14,00.-

CAPRESE

Con mozzarella, tomate, albahaca, nueces tostadas y aceitunas negras
\$12,00.-

Pokes

TATAKI DE ATÚN

Con fideos de arroz, guandú salteado, mango, aguacate, ají dulce y pepinos
\$14,00.-

POLLO ESTILO ORIENTAL

Con arroz integral, vegetales salteados con salsa de soja y sésamo
\$14,00.-

PESCA DEL DÍA

Con arroz, guacamole, tomates cherry, cebolla encurtida, chips de yuca
\$14,00.-

HONGOS ASADOS

Con quinoa, maíz, tomates cherry, almendras y tofu grillado con aceite de sésamo
\$14,00.-

OPCIONES DE ADEREZOS

PONZU / TERIYAKI / ACEITE DE OLIVA, MIEL Y LIMÓN / PIÑA CON AJI CHOMBO

Sandwiches

DOBLE SMASH BURGER

Con queso Suizo, salsa estilo tártara y yuca frita
\$17,00.-

SANDWICH DE QUESO A LA PLANCHA

Con verduras y pesto de tomate
\$12,00.-

CLUB SANDWICH

Con pollo, tocino, lechuga, huevo, tomate, y mayonesa de ajo asado
\$17,00.-

MILANESA DE POLLO A LA CIABATTA

Con tomate, aguacate, cebolla morada y mayonesa chipotle
\$15,00.-

ACOMPAÑAMIENTOS

PLÁTANOS FRITOS / YUCA FRITA PAPAS FRITAS
\$2,50.-

Postres

BROWNIE DE CHOCOLATE

Con plátano en tentación
\$8,00.-

CHEESECAKE DE LIMÓN

Con mermelada de fresas
\$7,00.-

FLAN DE COCO

Con dulce de leche
\$7,00.-

(7% de ITBMS no está incluido)

Seguinos



@paunch_beach
@LaCoralinaIslandHouse

VEGANO

VEGETARIANO

SIN GLUTEN


* PAN GLUTEN FREE DISPONIBLE



Bebidas sin alcohol

BATIDOS	1 O 2 FRUTAS TROPICALES	\$4,00.-
	1 FRUTA PREMIUM	\$5,00.-
	3 FRUTAS TROPICALES	\$5,00.-
	1 FRUTA EXTRA	\$1,00.-
	1 LECHE EXTRA	\$1,00.-
DETOX	SANDIA / PEPINO / MENTA / LIMÓN	\$6,50.-
BATIDO DE PROTEÍNAS	BANANA / AVENA / MANTEQUILLA DE MANI	\$8,00.-
	LECHE [Disponible]	
COCO SPLIT	BANANA / MIEL / LECHE DE COCO	\$5,00.-
	LECHE [Disponible]	
AGUAS & SODAS	REGULAR	
	AGUA BAMBITO	30CL \$4.-... 75CL \$6.-
	CON GAS	
	BAMBITO	75CL \$6.-
	PERRIER	33CL \$4.-... 75CL \$6.-
SODAS	FRESCA / GINGER ALE	\$3,00.-
	COCA-COLA / CLUB SODA	
	TONIC / COCA LIGHT	
BEBIDAS CALIENTES Y FRIAS	ESPRESSO	\$3,00.-
	AMERICANO	\$3,00.-
	CAPPUCCINO	\$4,00.-
	TÉ / CAFÉ / MOCA HELADOS	\$4,50.-
	Opciones de té: Earl Grey / Verde / Frutas	

Cervezas

IMPORTACIONES	CORONA / TONA	\$6,00.-
	ESTRELLA DE GALICIA 	
NACIONAL	BALBOA/PANAMA	\$3,00.-

Vinos

COPA	BLANCO	\$8,00.-
	PINOT GRIGIO / CHARDONNAY SAUVIGNON	
	BLANC / RIESLING	
	ROSE	\$8,00.-
	TINTO	\$8,00.-
	PINOT NOIR/CABERNET.SAUVIGNON	
BOTELLA	ESPUMANTE	\$10,00.-
	PROSECO MIONETTO	
	BLANCO	
	TRAPICHE PINOT GRIGIO.....	\$26,00.-
	SEPTIMA SAUVIGNON BLANC.....	\$40,00.-
	MOSEL REISLING.....	\$40,00.-
	BLANVILLE CHARDONNAY.....	\$45,00.-
	MEOMI CHARDONNAY.....	\$80,00.-
ROSADO	MARIUS DE CHAPOUTIER	\$38,00.-
	COTES DE ROSE	\$55,00.-
	TINTO	
	RESERVE BLANVILLE PINOT NOIR.....	\$45,00.-
	MENAGE A TROIS CABERNET SAUVIGNON.....	\$56,00.-
	CATENA MALBEC.....	\$60,00.-
	EL ENEMIGO MALBEC.....	\$70,00.-
	CATENA ALTA CABERNET SAUVIGNON.....	\$140,00.-
ESPUMANTE / CHAMPAGNE	PROSECO MIONETTO	\$60,00.-
	CHANDON NATURE	\$72,00.-
	MOET CHANDON BRUT	\$190,00.-
	RUINART	\$385,00.-

Cócteles

CÓCTELES CLASICOS

MARGARITA
MOJITO
COSMOPOLITAN
PIÑA COLADA
CAIPIRIÑA
DAIQUIRI
NEGRONI
GIN TONIC

— \$10,00.-

CÓCTELES DE AUTOR

BOCAS COCO LOVE

Ron, crema de coco,
leche de coco

BOCAS RUM PUNCH

Ron, jugo de naranja, jugo de piña,
malibu, limón, sirope de granadina

THE SUNSET

Vodka, sirope maracuyá,
triple sec, vainilla

PAUNCH BREAK

Vodka, sandia, limon,
albahaca

— \$12,00.-

LICORES

TEQUILA

JOSÉ CUERVO — \$6,00.-
1800 REPOSADO — \$10,00.-
MILAGROS REPOSADO — \$12,00.-

MEZCAL

MONTELOBOS — \$10,00.-
HOMBRES — \$12,00.-

WHISKY

JACK DANIEL'S — \$8,00.-
JOHNNIE WALKER — \$10,00.-
GLENFIDDICH — \$12,00.-
GLENMORANGIE — \$14,00.-

VODKA

SMIRNOFF — \$6,00.-
TITO'S — \$7,00.-
GREY GOOSE — \$10,00.-

GIN

GORDON'S — \$6,00.-
TANQUERAY — \$8,00.-
BOMBAY SAPPHIRE — \$10,00.-
NORDES — \$12,00.-

RON

BACARDI 8 AÑOS — \$8,00.-
ABUELO 12 AÑOS — \$10,00.-
ZACAPA 23 AÑOS — \$12,00.-