



LUNCH MENU

ENTRÉES

Mint aguachile with shrimps		\$180,00
Shrimp torito with blue corn tortilla	 	\$90,00
Jumbo seafood cocktail to share	 	\$250,00
Selection of seafood, shrimps, scallops and octopus, in a cocktail sauce		
Jicama toast with vegetable ceviche		\$90,00
Pineapple, carrot, cucumber, tomato, avocado, onion, coriander		
Cobb salad		\$220,00
Mix of lettuce with tomato, red onion, avocado, bacon, hard-boiled egg, and blue cheese with a citrus vinaigrette		

MAIN DISHES

Kung Pao Chicken	    	\$250,00
Fried chicken with onions, bell peppers, peanuts, sesame, soy, and sweet chili sauce		
Breaded eggplant with a tomato relish and basil pesto	  	\$150,00
Blue corn tortillas filled with smoked marlin stew and cheese		\$220,00
Accompanied by pico de gallo, guacamole, and hot sauce		
Grilled salmon with mashed cauliflower and roasted vegetables	  	\$300,00
Stuffed grilled flank steak	  	\$320,00
Grilled steak filled with vegetables and goat cheese, mashed potatoes, asparagus and gravy		

BURGERS
(200g Angus Beef)

Hawaiian	    	\$250,00
Pineapple, tomato, roasted onion, lettuce, bacon, mozzarella cheese, freshly baked bread, and French fries		
BBQ	    	\$250,00
Homemade BBQ Sauce, Caramelized Onion, lettuce, tomato, Pepper Jack Cheese, bacon, fresh-baked bread, and french fries		
House Burger	    	\$250,00
Tempura onion, lettuce, tomato, avocado, house dressing, freshly baked bread, and french fries		

DESSERTS

Oreo cheesecake	    	\$120,00
Cinnamon cake	    	\$120,00
In a chocolate sauce with vanilla ice cream		
Piña colada mousse	    	\$120,00
With a red fruit sauce		
Tres leches cake	    	\$90,00

Ask about your Sandos4u benefits



CONTAINS
GLUTEN



CRUSTACEAN



EGGS



FISH



SOY



DAIRY



FRUIT OF
SHELL



CELERY



MUSTARD



SULFUR DIOXIDE
AND SULPHITES



MOLLUSKS



MENÚ ALMUERZO

ENTRADAS

Aguachile de menta con camarones		\$180,00
Torito de camarón con tortilla de maíz azul	 	\$90,00
Mega cóctel de mariscos para compartir.....	 	\$250,00
Selección de mariscos, camarón, callo y pulpo, en salsa coctelera caldosa		
Tostada de jícama con ceviche de verdura		\$90,00
Piña, zanahoria, pepino, tomate, aguacate, cebolla, cilantro		
Ensalada Cobb		\$220,00
Mezcla de lechugas con tomate, cebolla morada, aguacate, tocino, huevo duro y queso azul con una vinagreta de cítricos		

PLATO FUERTE

Pollo Kung Pao	    	\$250,00
Pollo frito con cebolla, pimienta morrón, cacahuates, ajonjolí, soya y salsa de chile dulce		
Berenjena empanizada con una salsa de tomate y pesto	  	\$150,00
Tacos de maíz azul con un estofado de marlín y queso mozzarella		\$220,00
Acompañados de pico de gallo, guacamole y salsa picosa		
Salmón a la parrilla	  	\$300,00
Con vegetales asados y puré de coliflor		
Arrachera a la parrilla rellena de vegetales y queso de cabra	  	\$320,00
Acompañada de puré de papas, espárragos y gravy		

HAMBURGUESAS (Carne Angus de 200 g)

Hawaiana	     	\$250,00
Piña, tomate, cebolla asada, lechuga, tocino, queso mozzarella, pan recién horneado y papas francesas		
BBQ	     	\$250,00
Salsa BBQ casera, cebolla caramelizada, lechuga, tomate, queso Pepper Jack, tocino, pan recién horneado y papas francesas		
De la casa	     	\$250,00
Cebolla tempura, lechuga, tomate, aguacate, aderezo de la casa, pan recién horneado y papas francesas		

POSTRES

Pastel de queso con Oreo.....	     	\$120,00
Bizcocho de canela.....	     	\$120,00
En salsa de chocolate con helado de vainilla		
Mousse de piña colada.....	     	\$120,00
Sobre una salsa de frutos rojos		
Pastel de tres leches	     	\$90,00

Pregunta por tus beneficios de [Sandos4u](#)



CONTIENE
GLUTEN



CRUSTÁCEO



HUEVOS



PESCADO



SOYA



LÁCTEOS



FRUTOS DE
CASCARA



APIO



MOSTAZA



DIÓXIDO DE
AZUFRE Y SULFATO



MOLUSCOS