

Menú del Día Daytime Menu

11:30 AM - 06:00 AM

PLATO DE FRUTA DE TEMPORADA

ENSALADA DE LA CASA

Lechugas mixtas, tomate, queso pepper jack, tocino, jamón y pepino.



SEASONAL FRUIT PLATE

HOMEMADE SALAD

Mixed lettuce, tomato, pepper jack cheese, bacon, ham, and cucumber

ENSALADA TIBIA DE VEGETALES ASADOS CON QUESO AZUL



WARM ROASTED VEGETABLE SALAD WITH BLUE CHEESE

TOSTA DE QUESO DE CABRA CON JAMÓN SERRANO

Pan rústico tostado con queso de cabra y jamón serrano, reducción de vinagre balsámico y arúgula.



GOAT CHEESE TOAST WITH SERRANO HAM

Rustic toasted bread with goat cheese, serrano ham, balsamic vinegar reduction, and arugula.

GUACAMOLE DE LA CASA CON TOTOPOS

HOUSE GUACAMOLE WITH CHIPS

CÓCTEL DE CAMARÓN ESTILO SANDOS



SANDOS-STYLE SHRIMP COCKTAIL

AGUACATE RELLENO DE ENSALADA KANIKAMA PICANTE



AVOCADO STUFFED WITH SPICY KANIKAMA SALAD

WRAP VEGETARIANO

Calabaza, zanahoria, brócoli, lechuga, tomate y cebolla.



VEGGIE WRAP

Pumpkin, carrot, broccoli, lettuce, tomato, and onion.

BROCHETA DE CAMARÓN

Servido con salsa de chile dulce y mini ensalada.



SHRIMP SKEWER

Served with sweet chili sauce and mini salad.

QUESADILLAS DE JAMÓN Y QUESO



HAM AND CHEESE QUESADILLAS

ALITAS DE POLLO CON SALSA BBQ



CHICKEN WINGS WITH BBQ SAUCE

DEDOS DE POLLO

Servidos con papa francesa y aderezo ranch.



CHICKEN FINGERS

Served with french fries and ranch dressing.

CROISSANT DE JAMÓN Y QUESO

Acompañado de mini ensalada.



HAM AND CHEESE CROISSANT

Accompanied by a mini salad.

PESCADO EMPAPELADO

Acompañado de ensalada mixta



BAKED FISH

Accompanied by a mixed salad



CONTIENE
GLUTEN

GLUTEN



CRUSTÁCEO

CRUSTACEAN



HUEVOS

EGGS



PESCADO

FISH



CACAHUATES

PEANUT



SOJA

SOY



LÁCTEOS

DAIRY



FRUTOS DE
CASCARA

SHELL
FRUITS



APIO

CELERY



MOSTAZA

MUSTARD



GRANOS DE
SÉSAMO

SESAME
GRAINS



DIÓXIDO DE
AZUFRE Y SULFATO

SULFUR DIOXIDE
AND SULFATE