Horario

Miércoles de 12pm -10pm
Jueves y Sábado de 12pm -12am y Domingo de 12pm -10pm

menú

Entradas/Tapas

Sopa del Día 10.00
Sopa a como nos es preparada diariamente.

Aceituna 15.00
Cómo cualquier de nosotros lo ordenaría.

Mero Bites 18.00
Crujientes trozos de mero con salsa de tartar y ensalada cítrica cuscus.

Pica Mexicana 16.00
Tortilla de maíz con frijoles negros, pico de gallo, guacamole, acompañados de salsa mexicana.

Mac & Cheese con Trufa 16.00
Macarrones gratinados con salsa de queso, trufa, mantecado con tocino.

Alitas con Pepas 16.00
Alitas de pollo con salsa de pepas, pepas de pimienta, pepas fritas y salsa, acompañadas de pepinillos.

Egg Roll de Vegetales 12.00
Crujiente tortilla rellena de vegetales y pollo con salsa agridulce.

Carne Tártara 17.00
Aceites de cebaza, encurtidos y frito acompañado de alcol de limón.

Carne Frita Ecuatoriana 22.00
Muestra de nuestro chef, carne de ecuatoriana servida con cebolla encurtida.

Bites de Kas Nar 18.00
Crujientes trozos de pollo con salsa de kas nar servidos con una reducción de kas nar.

Croquetas de Taro 15.00
Bolitas crocantes de puré refrito de taro acompañadas de salsa Amarillo Rocoto.

Cecina de Zorrito 24.00
Cecina de zorrito con salsa de cebolla encurtida.

Tostadas Mediterráneas 18.00
Tostadas de pan francés tostado con queso, queso negro y feta, con cherry tomatoes y cucumber dice en vinagreta. Incluye un caffe de garganchos.

Mamadina de Spiny Crab 14.00
Cítricolas de plátanos relleno de mariscos servidos sobre una cama de lechuga.

Tartar de Atún Ecuatoriano 22.00
Cubos de atún ecuatoriano con cebolla encurtida y alcaparras con papitas fresas y acompañado de pan francés.

Mini Alcapurrias de Cerdo 16.00
Mini alcapurrias de cerdo con salsa de cebolla encurtida de nuestro abuelo Jorge Gutierrez.

Tiditas de Carne 19.00
Mini hamburguesas gourmet con carne rusa, cebollas encurtidas y pimientos fritos.

Tabla de Carnes 39.00
1 Libra de Carne Frita, 1 libra de Kas Nar Bites & Alitas.

Tabla de Quesos 18.00
Escoge Kas Nar, Blue Cheese, Cheddar de Ribs Especiales, 3 de cada uno (carne, pollo, pizza, gruyere y queso).
3 Ribs Mexicanos, 3 Ribs Especiales y 3 Ribs Kas Nar.

Tabla de Quesos y Charcuterie 45.00
Selección de quesos y charcuterie, acompañados de mermelada, acompañados de frutas, nueces y mermelada de guayaba y P.F. personal.

Platos Principales

Ensalada de Arugula, Prosciutto y Cesaurin de Fritz 20.00
Arugula fresca con cesaurin ecuatoriano frito, prosciutto y aceite acompañado de una cesaurin de pita.

Sous de Pescado 19.00
Sous cuyos valores de pescado empanizado en nuestra masa de la casa y acompañado de papas fritas y ensalada de la casa.
Opción de combinarlos con papas cajún.

Bibaya Mac 49.00
Carne de chaqueta gourmet preparada en la parrilla acompañada de una cremosa salsa de champiñones y una deliciosa mezcla de macarrones con queso.

Churrasco Cortado a Lego 29.00
Sabrosos churrasos asados a la parrilla servidos con chimichurri fresco y una ensalada de la casa.

Pechuga de Pollo 18.00
Jugosa pechuga de pollo servida con papas fritas y ensalada de la casa y frutas, bañadas en pimienta.

Atún Bronceado en Reducción de Balsámico 25.00
Filetes de atún fresco bronceado con reducción de balsámico de la casa.

New York Steak 43.00
Corte de res tierno, jugoso y sabroso, acompañado de papas fritas y ensalada de la casa.

Salmón a la Parrilla con Hojuela de Verdes 28.00
Filetes de salmón a la parrilla acompañado de un cremoso salsa de hojuela de verdes (lechuga, espinaca, rúcula, etc.), papas chimichurri.

Chicken Kas Nar 25.00
Deliciosa carne de pollo fresca servida con un acompañamiento a elegir.
Puede escoger entre arroz, papas fritas o ensalada.

Pasta con Pulpo 24.00 **Churrasco** 34.00
Pasta con pulpo y salsa de tomate y especias.
Escoge la salsa (opcional) y acompañamiento (opcional).
Escoge la proteína (pollo o churrasco).

Precios de Almuerzo Ejecutivo (Lunes a Viernes 12pm-3pm)
Incluye Ensalada de la Casa, Sopa del Día, Arroz y Papas Fritas
Pollo 12.00 Carne 14.00 Pescado 14.00 Pasta 12.00

Arroz Marinera 6.00
Risotto Parmesano 9.00
Risotto Marquesado 9.00
Arroz Marquesado 6.00
Ensalada de la Casa 8.00
Lechuga Romana o Arugula con Cherry tomatoes, cebolla en julienne, Cucumber slice aderezo de vinagreta o aderezo de la casa.

Menú de Niños

Filetes de Mero Empanado 9.99
Filete de Pollo Empanado 10.99
Pechuga a la Parrilla 10.99
Todo plato incluye un acompañamiento a elegir.

Acompañamientos

Pero Encogo:
Papas Fritas Cilíndricas 5.00
Tostones de Plátano 5.00
Tostones de Pana 5.00
Arroz Blanco con Habichuelas 5.00
Un Cento Adicional:
Papas Fritas con Tocino 8.00
Papas Gratinadas con Cebolla y Queso 8.00
Arroz Marquesado 6.00
Risotto Parmesano 9.00
Risotto Marquesado 9.00
Ensalada de la Casa 8.00
Lechuga Romana o Arugula con Cherry tomatoes, cebolla en julienne, Cucumber slice aderezo de vinagreta o aderezo de la casa.

Postres

Cheesecake Frito Tropical 10.00
Deliciosa de cheesecake frito servido con helado de coco y salsa de mango y fresas.

Brownie de Chocolate Caliente 10.00
Brownie Caliente de chocolate servido con helado de vainilla y salsa de caramelo.

Cocoa Bribri Clásico Picante o Nuevo 10.00
Postre Francés con nueva crema de cocoa y una capa crujiente de caramelo.

Sorbete de Canela 10.00
Plantilla Frita con azúcar y canela, helado artesanal de vainilla, brownie chico, chantaneuse, Nutella y Pecanas.

Bebidas

Refresco 12 oz. 2.00
Selección entre Coca Cola, Coke Zero, Diet Coke, Sprite, Sprite Zero o Ginger Ale

Agua Embotellada 3.00
Selección a escoger: Evian o Perrier

Jugo Natural 4.00
Selección a escoger: chino, parchita o tamarindo

Café

Cortado 2.25
Café Latte 3.00

cervezas

Beer Wall

Self serve Tap Wall item 12 ratcheados de cervezas. Precio por onza servida.

En Botella

Modelo Especial	4.00
Corona Light	4.00
Corona Extra	4.00
Heineken	4.00
Stella Artois	4.00
Corona	5.00
Dos Equis	5.00

coctelería

SCARLET negroni	12.00
Gordon's Gin Campari combinado con una reducción de cerezas. El mal mezcado con la ingesta y frascos de soda.	
LA VIUDA	12.00
Cítricos, naranjas & limón combinados con amargos de cítricos, Angostura, granadina, jugo de naranja, pomelo y limón.	
EL VIEJO	14.00
Bourbon infusionado con especias, angostura y un delicioso toque de limón y naranja.	
P'INCHAR MARTINI	12.00
Vodka, Pinchar, limón, piña y vainilla, chícharo con un toque de Pinchar.	
AGAVE SANTO	12.00
Patrón, Cítricos, naranjas, limón y tomate fresco balanceado con un toque de orégano.	
LA ROJI	12.00
Gordon de limón, Sour de mango, arándanos, fresas y aquafaba.	
PICA PICA	12.00
Tequila & Lucas Aloxiko Mezcal combinado con cítricos y amargos de cítricos.	
PALOMA	12.00
Tequila, naranjas crudas, limón & soda.	
OLD FASHIONED	12.00
Bourbon, Angostura, naranjas, agavinos, bitters, orange bitters y toque de cucumber.	
MAKED & FAMOUS	12.00
Mezcal, Aperol, ginger & lime.	
BEE'S KNEES	12.00
Gordon's, miel, limón.	
DAIQUIRI	12.00
Ron del Barrilito, orange bitters, limón & azúcar morena.	
PAPER PLANE	12.00
Bourbon, Aperol, Amaro Nonino & limón.	
EXPRESSO MARTINI	12.00
Vodka, Kahlúa, Licor de coco, Amaro, chocolate bitters & espresso fresco.	

carta de vinos

Espumosos

FRANCIA

Perrier Jouet	89.00
Piper Heidsieck Cuvée	59.00
Laurent Perrier Brut	75.00
Laurent Perrier Rosé	120.00
Taittinger	90.00

ESPAÑA

Xarello Cava Brut	30.00
Mas de Fraden Sparkling	50.00

Rosados

FRANCIA

Studio Minuet	35.00
Whispering Angel	90.00

ESPAÑA

Flor de Mayo	42.00

Blancos

FRANCIA

Fassian	30.00
Sauvignon Blanc	

ESPAÑA

Basco de Rol	25.00
Verdejo	
Mas de Fraden	44.00
Albariño	
Santiago Ruiz	40.00
Albariño	
La Matronerona	45.00
Verdejo	
Villa Maior	40.00
Rueda	
Castillo de Bovean Temperanillo	35.00
Temperanillo	
The Orange Republic	44.00
Albariño	
Matarromera	28.00
Pinot Grigio	
Bottega Vinaia	32.00
Pinot Grigio	

SUDÁFRICA

Edna Bay	28.00
Chenin Blanc	

NUEVA ZELANDA

Ashley	35.00
Sauvignon Blanc	

CALIFORNIA

Dogs	35.00
Chardonnay	

Tintos

ESPAÑA

Basalto Crianza	35.00
Tempranillo, Filoxera del Duero	
Vina Albhacel Reserva	35.00
Rioja - Tempranillo	
Tres Crianza	35.00
Ribera del Duero	
Parajes de Caliza	42.00
Rioja - Ribera del Duero	
Marqués de Vargas Reserva	90.00
Rioja	
Jesús Yllera	38.00
Ribera del Duero	
Verstán Garnacha	35.00
Garnacha	
Torre Albarei Reserva 2019	55.00
Tempranillo - Ribera del Duero	
Marqués de Murrieta Reserva	90.00
Rioja	
Carmelo Rodero Crianza	50.00
Ribera del Duero	
Finca Rodeno Selección 2019	52.00
Tempranillo - Ribera del Duero	
Rioja	56.00
Rioja	
Mauro	69.00
Castilla & Leon	
Rioja Alta 904 Reserva (Cabecinas)	100.00
Tempranillo - Rioja	
Malleolus	115.00
V.T.G.	

ARGENTINA

Cara de Ira	30.00
Malbec	
Felino Malbec	35.00
Malbec	
Pio del Mercado Special Blend	48.00
Malbec	
Trivento Eolo 2016	90.00
Malbec	
Argento	32.00
Cabernet Sauvignon	

SUDÁFRICA

Chocolate Block	80.00
Blend	

OREGON

Ponger	34.00
Pinot Noir	

CALIFORNIA

Rodney Strong Cabernet	35.00
Cabernet Sauvignon - Sonoma	
Anatomy No. 1	42.00
Cabernet Sauvignon - Napa	
Domaine Carneros	90.00
Pinot Noir - Napa	
Oberon Cabernet Sauvignon	45.00
Cabernet Sauvignon - Napa	
Schug	120.00
Cabernet Sauvignon - Sonoma	
Abstract	58.00
Blend - Napa	
Textbook	65.00
Cabernet Sauvignon - Napa	
AXR	68.00
Blend - Napa	
Alpha Omega Tre Sperend	90.00
Cabernet Sauvignon	
Jax	68.00
Cabernet Sauvignon - Napa	
Belle Glos	90.00
Pinot Noir - Napa	
Pine Cabernet	69.00
Cabernet Sauvignon	
Duckhorn Merlot	90.00
Merlot - Napa	
Prisoner	95.00
Cabernet Sauvignon - Napa Bobbles	
Caymus	150.00
Cabernet Sauvignon - Napa	
Joseph Phelps	200.00
Cabernet Sauvignon - Napa	