

Menú del Día

Daytime Menu

PLATO DE FRUTA DE TEMPORADA

ENSALADA DE LA CASA

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

ENSALADA TIBIA DE VEGETALES ASADOS CON QUESO AZUL

TOSTA DE QUESO DE CABRA CON JAMÓN SERRANO

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

GUACAMOLE DE LA CASA CON TOTOPOS

CÓCTEL DE CAMARÓN ESTILO SANDOS

AGUACATE RELLENO DE ENSALADA KANIKAMA PICANTE

WRAP VEGETARIANO

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

BROCHETA DE CAMARÓN

Servido con salsa de chile dulce y mini ensalada.

QUESADILLAS DE JAMÓN Y QUESO

ALITAS DE POLLO CON SALSAS BBQ

DEDOS DE POLLO

Servidos con papa francesa y aderezo ranch.

CROISSANT DE JAMÓN Y QUESO

Acompañado de mini ensalada.

PESCADO EMPAPELADO

Acompañado de ensalada mixta

SEASONAL FRUIT PLATE

HOMEMADE SALAD

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

WARM ROASTED VEGETABLE SALAD WITH BLUE CHEESE

GOAT CHEESE TOAST WITH SERRANO HAM

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

HOUSE GUACAMOLE WITH CHIPS

SANDOS-STYLE SHRIMP COCKTAIL

AVOCADO STUFFED WITH SPICY KANIKAMA SALAD

VEGGIE WRAP

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

SHRIMP SKEWER

Served with sweet chili sauce and mini salad.

HAM AND CHEESE QUESADILLAS

CHICKEN WINGS WITH BBQ SAUCE

CHICKEN FINGERS

Served with french fries and ranch dressing.

HAM AND CHEESE CROISSANT

Accompanied by a mini salad.

BAKED FISH

Accompanied by a mixed salad



CONTIENE
GLUTEN

GLUTEN



CRUSTÁCEO

CRUSTACEAN



HUEVOS

EGGS



PESCADO

FISH



CAHAUATES

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