

AMARYYA

CAFE & COCINA DE COSTA

ENTRADAS

TOAST DE AGUACATE \$120.00

Aguacate, albahaca, tomate cherry, aceite oliva y vinagre balsámico.

ENSALADA DE BETABEL \$150.00

Betabel rostizado, mix de lechuga fresca aliñada con vinagreta de mango, supremas de naranja, arándanos secos, almendra y trocitos de queso cabra.



QUESO FUNDIDO \$150.00

Queso Chihuahua fundido, servido con salsa martajada y tortillas doradas.

Extras: arrachera, camarones, champiñón, chorizo.

CEVICHE DE LA CASA \$210.00

Pescado o camarón fresco curtido en limón, con tomate, pepino, cebolla, cilantro y platanitos crujientes.

GUACAMOLE \$120.00

FUERTES

PESCA DEL DIA \$280.00

Filete de pescado a la plancha, vegetales asados (coliflor, zanahoria, calabaza baby) pesto y pure de camote.



ATUN ENCOSTRADO \$270.00

Atún encostrado en ajonjolís, pure de manzana y jengibre, coliflor asada y tomate cherry.

CAMARONES SAN PANTO \$270.00

Camarones cocinados al grill, bañados con una salsa de la casa, con cascara acompañados de ensalada y pure de camote.



RIB EYE \$320.00

Rib eye de 250 gramos. Acompañado con papas fritas, cebolla cambray y salsa de tomate con chile asado.



HAMBURGUESA ... \$180.00

Pan brioche, base de res marinada con receta de la casa, vegetales, tocino, queso gratinado, acompañado de papas fritas.

Pollo empanizado

Camarón \$210

Portobello \$170



PASTA \$170.00

Pasta fusili bañada al momento de salsa a elegir pomodoro, pesto o alfredo, con opciones de proteína.

Camarón 100gr +\$80

Pollo o Champiños 120gr +\$70

LASSANA \$290.00

Tradicional lasaña hecha con láminas de pasta y carne molida en salsa pomodoro con un toque muy casero, queso parmesano y queso gratinado.

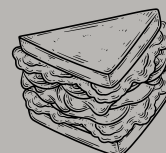
POSTRES

BANANA FOSTER ... \$150.00

Platanitos frito en mantequilla y azúcar morena con un toque de tequila y canela acompañado de helado

PASTEL DE CREPAS .. \$170.00

Rebanada de pastel con capas de crepa y nutella acompañado de helado



AMARYYA

CAFE & COCINA DE COSTA

MOCKTAIL

BLUEBERRY MOJITO \$80.00

MARACUYÁ MOJITO \$80.00

LIMONADA
FRAMBUESA \$75.00

MANGO TONIC \$110.00

*Mango, menta, limon amarillo, jarabe
y agua tónica.*

COSMO \$110.00

*Toronja, pimienta roja, jarabe de
limongrass, limon amarillo y sal de
chiles secos*

TROPICAL TONIC \$110.00

Maracuya, jarabe de especias y tónica

BRISA GINGER \$100.00

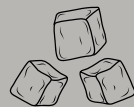
*Piña, gengibre, cilantro, limon, sal de
cardamomo..*

COOL REFRESH \$100.00

*Pepino, jarabe de romero, limon y
gengibre con agua mineral.*



BEBIDAS FRIAS



REFRESCOS \$35.00

TOPOCHICO \$40.00

KOMBUCHA \$70.00

BOTELLA DE AGUA \$15.00

LIMONADA \$60.00

NARANJADA \$60.00

PIÑADA \$75.00

AGUA DEL DIA \$40.00



BEBIDAS CALIENTES

AMERICANO \$50.00

LONG BLACK \$50.00

ESPRESSO \$55.00

ESPRESSO DOBLE \$55.00

MACCHIATO \$55.00

CORTADO \$55.00

LATTE \$65.00

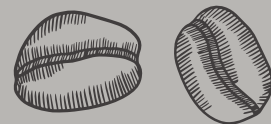
FLAT WHITE \$65.00

CAPUCCINO \$65.00

AFFOGATO \$100.00

INFUSION \$45.00

TIZANA \$70.00



METODOS

CHEMEX

400 ML

POUR OVER V-60

400 ML

CLEVER DRIPPER

400 ML

