



ENTRADAS – APPETIZERS






-  **Trilogía de ceviche \$14**
Estilo aji peruano – caribeño con leche de coco, chile panameño, culantro y aguacate. Acompañado de chips de plátano.
Peruvian aji style CEVICHE, caribbean coconut, Scotch bonnet peppers, cilantro and avocado. Served with plantain chips.
-  **Ensalada de la huerta tropical \$12**  
Aguacate, mango, queso feta, pepino, tomates Cherry, arándanos secos, mix de lechugas, kale morado y aderezo con aceite de oliva y vinagre de vino tinto.
Agregue pescado de temporada, pechuga de pollo, 3 camarones jumbo o lomito de res. **\$8**
Tropical Garden Salad with vocado, mango, fetacheese, cucumber, cherry tomatoes, dried cranberries, mixed lettuce, purple kale, dressed with olive oil and red wine vinegar.
Add seasonal fish, chicken breast, 3 jumbo shrimp, or beef tenderloin. \$8
-  **Carpaccio de lomito de res \$15**
Arugula, aceitunas Kalamata, nuez nogal, queso parmesano, aderezo de mostaza y pan tostado.
Arugula, Kalamata olives, walnuts, parmesan cheese, mustard dressing and toasted bread.
-  **Tiradito de pescado al aji y maracuyá \$14**
Con pescado blanco, atún y salmón, maíz asado, cebolla morada y chips de tiquisque risado.
Fish Tiradito with chili and passion fruit with white fish, tuna and salmon, roasted corn, red onion, and curled tiquisque chips.
-  **Sopa de cebolla \$12**  
Sopa de cebollas confitadas de Santa Ana, pan tostado con queso gruyere gratinado y aceite de oliva extra virgen.
Santa Ana confit onion soup, toasted bread with gratin Gruyere cheese and extra virgin olive oil.
-  **Sopa de ayote fresco y grissini \$9**  
Con jengibre y zacate limón.
Pumpkin soup with grissini, ginger and lemongrass.
-  **Camarones de Costa de Pájaros \$15**
Empanizados al coco, sobre chutney de mango al tequila, cebolla encurtida y nori.
Coconut-breaded shrimp, with tequila mango chutney, pickled onion, and nori.
-  **Antipasto mediterraneo \$11**   
Vegetales de nuestra huerta asados al fuego. Chile dulce, cebolla, berenjena a la parrilla, cebollin tomate a la provenzal y espárragos verdes con salsa romesco. Le acompaña pan focaccia tostada.
Vegetables from our farm roasted over the fire. Sweet chili, onion, grilled eggplant, provenzal tomato chives and green asparagus with romesco sauce. It comes with toasted focaccia bread.
-  **Paté de hongos \$14** 
Cremoso pate de hongo ostra y crimini al brandy con tomillo y marañón servido con finas tostadas de pan casero y coulis de fresas.
Creamy oyster mushroom pate and brandy crimini with thyme and cashew served with thin homemade bread toast and strawberry coulis.



MENÚ DE NIÑOS – KIDS MENU

Quesadilla de pollo \$10
Chicken quesadilla.

Dedos de pescado con papas fritas \$10
Fish fingers with french fries.

- Cold dish/Platillo frío 
- Hot dish/Platillo caliente 
- Vegetarian dish/Platillo vegetariano 
- Vegan dish/Platillo vegano 
- Gluten free/Sin gluten 

PLATOS FUERTES – MAIN COURSES



PASTA

Ravioli relleno de ayote \$18

Con ricota y nueces en salsa aurora al gorgonzola.

Pumpkin-filled Ravioli, with ricotta and walnuts, in aurora sauce with gorgonzola.

Ravioli en pasta de remolacha \$20

Rellena de hongos y queso de cabra, vino blanco y salsa de crema y albahaca.

Beet Pasta Ravioli, filled with mushrooms and goat cheese, in white wine, cream and basil sauce.

Fetuccini frutti di mare \$25

Con mariscos salteados con ajo, alcaparras, tomate fresco, vino blanco, perejil y ralladura de limón.

Frutti di Mare Fettuccine, sautéed seafood with garlic, capers, fresh tomatoes, white wine, parsley, and lemon zest.

Tortellini relleno de carne de res \$22

Con almendras y queso pecorino en salsa de vino tinto y pomodoro.

Beef-filled Tortellini with almonds and pecorino cheese, in red wine and pomodoro sauce.



PESCADO – FISH

Pescado estilo caribeño \$25

En salsa con leche de coco, jengibre y culantro, servido sobre una croqueta de yuca y arvejas.

Caribbean-style Fish in a sauce with coconut milk, ginger, and cilantro, served on a yuca croquette with peas.

Pescado en salsa de mariscos \$30

Con mejillones, almejas y camarones pinky, fusionada con salsa de ají peruano.

Fish in a seafood sauce with mussels, clams, and pinky shrimp, fused with Peruvian ají sauce.

Atún fresco del Pacífico \$26

En costra de quinoa, al salmorejo de ajo asado, vinagreta de orégano, sobre vegetales salteados y papitas baby.

Fresh Pacific Tuna with a quinoa crust, roasted garlic salmorejo, oregano vinaigrette, served on sautéed vegetables and baby potatoes.

Filete de salmón \$27

A la parrilla con piel, servido en salsa de maracuyá, cebolla, tomate, espárragos y papas a la parrilla.

Grilled Salmon Fillet with skin, served in passion fruit sauce with onion, tomato, asparagus, and grilled potatoes.

Todo nuestro pescado llega fresco del mercado todos los días (pregunte a su servidor por la variedad del día).

All our fish arrives fresh from the market every day (ask your server for today's variety).



CARNES – MEAT

Pechuga de pollo al ajo \$24

Con tomillo y tomates secos, puré de papa y brócoli a la mantequilla.

Garlic and Thyme Chicken Breast with sun-dried tomatoes, served with mashed potatoes and buttered broccoli.

Lomito de cerdo \$28

Asado y glaseado en salsa de tamarindo con papas baby al romero y mini vegetales a la mantequilla.

Roasted and glazed in tamarind sauce with rosemary baby potatoes and mini butter vegetables.

Pierna de cordero al horno \$36

Cocida a fuego lento por tres horas, con romero, canela y especias, vino tinto y servida con polenta italiana.

Oven-baked Slow-Cooked Lamb Leg for three hours, with rosemary, cinnamon, spices, red wine, and served with Italian polenta.

Lomito a la parrilla \$32

En salsa de hongos porcini, con risotto al limón y parmesano espárragos frescos a la parrilla.

Grilled Beef Tenderloin in Porcini Mushroom Sauce, with lemon and Parmesan risotto, grilled fresh asparagus.

Entraña de res \$34

Entraña outside a la parrilla con chimichurri de tomates deshidratados y papas country con vegetales al fuego.

Grilled outside entraña with sun-dried tomato chimichurri and country potatoes with grilled vegetables.

Hamburguesa La Luz \$18

Torta de carne Angus, cebollas caramelizadas, hongos salteados, tomate, lechuga y queso mozzarella sobre pan Brioche.

La Luz Burger, Angus beef patty, caramelized onions, sautéed mushrooms, tomato, lettuce, and mozzarella cheese on a brioche bun.

