

Coral Restaurante

Menú - Sabores del Caribe

Entradas

Ensalada de Tomate Heirloom

Selección vibrante de tomates heirloom con aguacate cremoso, cebolla morada, hojuelas de chile y cilantro fresco, terminada con limón y aceite de oliva extra virgen.
\$16 USD

Guacamole con Rib Eye

Guacamole artesanal coronado con rib eye sellado y un toque de sal de mar.
\$16 USD

Sopa de Tomate Rostizado

Tomates lentamente rostizados y licuados hasta lograr una textura sedosa, servidos con crutones dorados, tomates confitados y queso de cabra.
\$16 USD

Zanahorias y Betabeles Encurtido

Zanahorias y betabeles encurtidos sobre mezcla de hojas verdes con queso de cabra cremoso.
\$17 USD

Hongo Portobello Relleno

Portobello relleno de hongos silvestres, crema, queso azul y jamón serrano, servido sobre polenta suave y mantequillosa.
\$21 USD

Fuertes

Arroz Chaufa

Arroz frito al wok con vegetales de temporada y fideos crujientes de arroz, terminado con soya ligera y ajonjolí.
\$19 USD

Sándwich de Cochinita Pibil

Cochinita pibil de cocción lenta en pan de papa, con frijoles negros y cebolla morada encurtida. Acompañado de chips de papa o ensalada mixta.
\$16 USD

Hamburguesa de Res

Jugosa carne de res en pan brioche con chía, queso cheddar, arúgula, poro salteado y tocino crujiente. Acompañada de papas fritas o ensalada mixta.
\$29 USD

Pesca del Día al Sartén

Pesca fresca del día, sellada al sartén y acompañada de vegetales de temporada a la parrilla.
\$42 USD

Camarones U10 a la Parrilla

Camarones jumbo a la parrilla, bañados con mantequilla de ajo. (5 pzas)
\$41 USD

Pechuga de Pollo

Pechuga de pollo sellada al sartén, servida con vegetales salteados de temporada.
\$32 USD

Rib Eye

Rib eye a la parrilla con salsa chimichurri y papas cambray suaves.
\$57 USD

Complementos

Champiñones al Ajillo

Champiñones salteados con ajo y hierbas frescas.
\$12 USD

Papas a la Francesa

Papas fritas doradas con sal de mar.
\$9 USD

Papas Trufadas

Papas crujientes con aceite de trufa y parmesano.
\$12 USD

Postres

Crème Brûlée de Vainilla

Custard sedoso de vainilla con costra de azúcar caramelizada, acompañado de frutos rojos frescos.
\$14 USD

Pastel de Chocolate

Pastel de chocolate intenso con sorbete de frambuesa y cacao, tierra de pepita de calabaza y cocoa.
\$14 USD

Pastel Tres Leches

Un clásico renovado, ligero y esponjoso, bañado en tres leches.
\$12 USD

LOS PRECIOS ESTÁN EN DÓLARES ESTADOUNIDENSES E INCLUYEN UN IMPUESTO LEGAL DEL 16%. SE AÑADIRÁ AUTOMÁTICAMENTE UN CARGO POR SERVICIO SUGERIDO DEL 16% A SU FACTURA FINAL.