



## APPETIZERS | ENTRADAS

TROPICAL AVOCADO SOUP | V - GF  
SOPA TROPICAL DE AGUACATE

USD 11  
BZD 22

Silky avocado with coconut milk, lime zest, and chilli oil.

Aguacate cremoso con leche de coco, ralladura de lima y aceite de chile.

TOSTADA OF LOCAL VEGETABLES |  
TOSTADA DE VERDURAS LOCALES

USD 13  
BZD 26

Crunchy corn tostada topped with seasonal vegetables, fresh herbs, and lime dressing.

Tostada crujiente de maíz cubierta con verduras de temporada, hierbas frescas y aderezo de lima.

## ENTRÉE | PRIMER PLATO

CARIBBEAN CEVICHE MUSHROOM |  
CEVICHE DE HONGOS AL CARIBE

USD 16  
BZD 32

Caribbean ceviche of fresh Portobello avocado mousse and citrus.

Ceviche caribeño de mousse fresca de aguacate Portobello y cítricos.

CORN & MOZARELLA CHEESE EMPANADAS |  
EMPANADAS DE MAÍZ Y QUESO MOZZARELLA

USD 16  
BZD 32

Crunchy empanadas served with chipotle mayo.

Empanadas crujientes servidas con mayonesa de chipotle.

LETTUCE COCHINITA CABBAGE TACOS | V - GF  
TACOS DE LECHUGA, COCHINITA Y REPOLLO

USD 14  
BZD 28

Mayan spices, cabbage stew on a lettuce wrap and pickled onions.

Espicias mayas, guiso de col en una envoltura de lechuga y cebollas encurtidas.

## MAIN COURSE | PLATOS FUERTES

VEGETERIAN QUESADILLA | V - GF - DF  
QUESADILLA VEGETARIANA

USD 13  
BZD 26

Roasted garden vegetables with mozzarella cheese, avocado crema, and fresh pico de gallo.

Verduras del huerto asadas con queso mozzarella, crema de aguacate y pico de gallo fresco.

COLIFLOWER STEAK | V - GF  
FILETE DE COLIFLOR

USD 18  
BZD 36

Spiced roasted cauliflower, served with chickpea sauce and pickled veg salad

Tostada crujiente de maíz cubierta con verduras de temporada, hierbas frescas y aderezo de lima.

ZUCCINI CURRY | V  
CURRY DE ZUCCINI

USD 18  
BZD 36

Zucchini and broccoli Belizean curry served along side of coconut rice.

Curry beliceño de zucchini y brócoli servido con arroz al coco.