

## PARA PICAR

### GUACAMOLE CON TOTOPOS <sup>v</sup>

Guacamole recién hecho, con totopos Real Coconut o chips de plátano macho.

### QUESADILLAS REAL COCONUT <sup>v</sup>

Tortillas Real Coconut rellenas de nuestro queso de coco original.

+ pollo orgánico de libre pastoreo

## BOCADITOS

### BOCADITOS DE POLLO O COLIFLOR

Pollo orgánico de libre pastoreo o floretes de coliflor, capeados sin granos. Cátup de la casa.

### BOCADITOS DE AGUACATE <sup>v</sup>

Aguacate capeado sin granos. Cátup de la casa.

## ENSALADAS

Agrega pollo orgánico de libre pastoreo, pescado local o falafel de cáñamo.

### CÉSAR VERDE <sup>v</sup>

Lechuga y hojas mixtas, crutones con parmesano de coco, tocino de coco, aderezo César vegano.

### ENSALADA DE TEMPORADA <sup>v</sup>

Hojas y verduras de temporada, semillas tostadas y una sencilla vinagreta de limón amarillo.

### ARÚGULA, RÁBANO Y AGUACATE <sup>v</sup>

Cebolla encurtida, pepitas tostadas y un aderezo de encurtido, fresco y ácido.

## SOPAS

### SOPA DE LIMA

Caldo de pollo o de verduras, cilantro, lima, aguacate y tiras de tortilla Real Coconut.

+ pollo orgánico de libre pastoreo

### CALDO

Un tazón de nuestro caldo de pollo orgánico de libre pastoreo o de verduras, a fuego lento durante 12 horas.

## TACOS

En tortillas Real Coconut.

### PESCADO

Pescado local, rábano en láminas y cilantro.

### AL PASTOR

Pollo orgánico de libre pastoreo u hongos, adobo al pastor, cebolla morada, piña y cilantro.

### BAJA

Pescado o coliflor capeados sin granos, col morada y nuestra mayonesa Baja vegana.

## DEL MAR

### CEVICHE DE COCO

Pescado local u hongos, marinados en leche de coco, maracuyá y limón, con aguacate. Con totopos Real Coconut o chips de plátano macho.

### FISH & CHIPS

Pescado local en nuestro capeado sin granos, con papas de yuca.

### PESCA DEL DÍA

Pescado local entero a la parrilla, con tortillas Real Coconut, hojas mixtas, aguacate y salsa verde.

## GUARNICIONES

Papas de camote o de yuca, cortadas a mano.

+ especias cajún

Sin gluten, granos ni lácteos. Evitamos soya, maíz, cacahuete, nuez de la India y azúcar refinada. Cocinamos y freímos siempre con aceite de coco; horneamos y aderezamos con oliva extra virgen o coco. Orgánico y local cuando es posible, de pequeños productores. Avisanos de cualquier alergia.