



## LUNCH & DINNER Served from 11am - 9pm

### FALAFEL BURGER ₱8100

A brioche bread masterpiece featuring a savory falafel patty, fresh tomato, lettuce, guacamole, yogurt sauce, and a side of crispy fried potatoes and yucca.

### FISH BURGER ₱8500

A gourmet delight on homemade brioche bread, starring fresh fish, tomato, arugula, and cilantro pesto, alongside a mix of fried potatoes and yucca.

### WHOLE RED SNAPPER ₱10500


Experience the flambéed red snapper, complemented by vegetables in balsamic reduction and a refreshing green salad.

### SIRLOIN STEAK ₱13500

Delicately grilled to perfection and paired with a trio of gourmet purées - classic mashed potato with a hint of garlic, rich potato and carrot blend, and a unique mashed chimichurri leek. This culinary delight is drizzled with a luxurious butter and walnut sauce.

### CASADOS ₱7000

Customize your casado with chicken, fish, vegan, steak, pork chop, or beef in a delightful sauce. Each comes with a side of rice, beans, salad, fried plantains, and pickles.

 + ₱500

### TACOS ₱7500

Choose from chicken, shrimp, beef or fish, served on homemade corn tortillas with fresh salad and guacamole, alongside two signature house sauces.

 + ₱400  + ₱700

### SIDES / EXTRAS

Salad ₱1500	Avocado ₱1500	Chicken ₱2000	Shrimp ₱2800
French Fries ₱1500	Rice ₱1500	Fish ₱2000	Beef ₱2500
Fried Yucca ₱1500	Sauteed Vegetables ₱1500	Pork ₱2200	

### FALAFEL SALAD ₱7800

A refreshing medley of lettuce, green apple, celery, cucumber, blueberries, red onion, and lentil falafel, drizzled with a yogurt sauce.

### SEA BOARD ₱15500

An extravagant platter featuring breaded fish, jumbo shrimp, breaded squid, and garlic mussels, accompanied by chipotle and tartar sauces.

### TUNA BOWL ₱7000



A delicious combination of vinaigrette infused rice, fresh tuna, creamy avocado, mango, fresh cabbage, edamame and pineapple accompanied by a delicious teriyaki sauce

### AROMA BURGER ₱9800

Our signature burger featuring a homemade brioche bread burger with Angus beef, cheddar cheese, fresh arugula, and a tantalizing blue cheese sauce. Served with a mix of fried potatoes and yucca.

### QUESADILLAS ₱7900

Select from chicken, shrimp or beef, enveloped in a wheat tortilla with gooey mozzarella cheese, paired with guacamole and house sauces.

 + ₱200  + ₱300

### AROMA WRAP ₱8000

Opt for chicken, shrimp, or fish wrapped in a wheat tortilla with a drizzle of honey mustard sauce, accompanied by a mix of fried potatoes and cassava.

 + ₱100  + ₱200

### FISH CURRY ₱9000

Fresh fish accompanied by basmati rice and enveloped in a rich green curry sauce. Served with mango chutney and warm naan bread.

### TARRAGON CHICKEN ₱9000

Tender chicken breast bathed in mushroom and tarragon sauce, served with a side of roasted potatoes in a bacon vinaigrette.

### TERIYAKI TUNA ₱8800




Fresh tuna bathed in a tamarind and teriyaki sauce, served with basmati rice, fresh vegetables, and sprouts.

### SKIRT STEAK ₱16000

Delicately grilled to perfection and paired with a trio of gourmet purées - classic mashed potato with a hint of garlic, rich potato and carrot blend, and a unique mashed chimichurri leek. This culinary delight is drizzled with a luxurious butter and walnut sauce.

### THAI SALAD ₱8500

A harmonious mix of cabbage, bean noodles, cucumber, cherry tomatoes, red onion, chives, peanuts, sesame seeds, avocado, and mango. Served with a delightful peanut and orange sauce.

 + ₱2000  + ₱3000  + ₱2500

### TIPICO ₱8000

Savor the fusion of rice with shrimp in oyster sauce, served with salad and a blend of potatoes and fried yucca.

## KIDS

### CHICKEN FINGERS WITH FRIES ₱4900

### PESTO PASTA ₱3900

### BUTTER PASTA ₱3900

## APPETIZERS

### TUNA BRUSCHETTAS ₱5500

Homemade whole-grain bread topped with creamy avocado, fresh tuna, a drizzle of cilantro pesto, and a delightful carrot sauce.

### TUNA TATAKI ₱5600

A delectable tuna dish featuring slices of tuna bathed in zesty orange ponzu sauce and creamy avocado.

### CHEESE STICKS ₱5500

Breaded white cheese sticks served with a tantalizing duo of chipotle and tartar sauces.

### STUFFED JALAPEÑOS ₱5100

Spicy jalapeño peppers filled with gooey mozzarella cheese, accompanied by basil aioli and tartar sauce.

### VEGGIE BRUSCHETTAS ₱4500

Homemade whole-wheat bread adorned with creamy avocado, sun-dried tomatoes, fresh arugula, and a balsamic reduction.

## DRINKS

### FRESHLY BLENDED SMOOTHIE ₱3500

Customize your smoothie with your choice of water, milk, or coconut water and the following fruits: banana, watermelon, pineapple, passion fruit, papaya, dragon fruit, strawberry, or blackberry.

### ORANGE JUICE ₱2000

### STILL WATER ₱2000

### PINEAPPLE JUICE ₱2000

### TAMARIND & LEMONGRASS JUICE ₱2000

### HIBISCUS & GINGER JUICE ₱2000

### BEER ₱2000

### WINE ₱2000



## ALMUERZO & CENA Servido de 11 a.m. a 9 p.m.

### HAMBURGUESA DE FALAFEL ₡8100

Una obra maestra de pan de brioche con una sabrosa tortita de falafel, tomate fresco, lechuga, guacamole, salsa de yogur y un lado de papas fritas y yuca crujientes.

### HAMBURGUESA DE PESCADO ₡8500

Un manjar gourmet en pan de brioche casero, protagonizado por pescado fresco, tomate, rúgula y pesto de cilantro, junto con una mezcla de papas fritas y yuca.

### PARGO ROJO ENTERO ₡10500

Experimente el pargo rojo flameado, complementado con vegetales en reducción balsámica y una refrescante ensalada verde.

### PUNTO DE SOLOMILLO ₡13500

Delicadamente asado a la perfección y emparejado con un trío de purés gourmet: puré de papa clásico con un toque de ajo, una mezcla rica de papa y zanahoria, y un puré de puerro chimichurri único. Este deleite culinario está rociado con una lujosa salsa de mantequilla y nuez.

### CASADOS ₡7000

Personaliza tu casado con pollo, pescado, opción vegana, carne de res, chuleta de cerdo o carne en una salsa deliciosa. Cada uno viene con un acompañamiento de arroz, frijoles, ensalada, plátanos fritos y encurtidos.

+₡500

### TACOS ₡7500

Elija entre pollo, camarón, carne de res o pescado, servidos en tortillas de maíz caseras con ensalada fresca y guacamole, junto con dos salsas caseras distintivas.

+₡400 +₡700

### ACOMPANAMIENTOS / EXTRAS

Ensalada ₡1500

Papas Fritas ₡1500

Yuca Frita ₡1500

Aguacate ₡1500

Arroz ₡1500

Vegetales Salteados ₡1500

### ENSALADA DE FALAFEL ₡7800

Una refrescante mezcla de lechuga, manzana verde, apio, pepino, arándanos, cebolla roja y falafel de lentejas, rociado con salsa de yogur.

### TABLA DE MAR ₡15500

Un extravagante plato que presenta pescado empanizado, camarones jumbo, calamar empanizado y mejillones al ajillo, acompañado de salsas chipotle y tártara.

### BOWL DE ATÚN ₡7000

Una deliciosa combinación de arroz infundido en vinagreta, atún fresco, aguacate cremoso, mango, repollo fresco, edamames y piña acompañado por una deliciosa salsa teriyaki.

### HAMBURGUESA AROMA ₡9800

Nuestra hamburguesa insignia con una hamburguesa de pan de brioche casero con carne de res Angus, queso cheddar, rúgula fresca y una tentadora salsa de queso azul. Servida con una mezcla de papas fritas y yuca.

### QUESADILLAS ₡7900

Elija entre pollo, camarón o carne de res, envueltos en una tortilla de trigo con queso mozzarella derretido, acompañados de guacamole y salsas de la casa.

+₡200 +₡300

### WRAP AROMA ₡8000

Elija entre pollo, camarón o pescado envuelto en una tortilla de trigo con un chorrito de salsa de mostaza y miel, acompañado de una mezcla de papas fritas y yuca.

+₡100 +₡200

### CURRY DE PESCADO ₡9000

Pescado fresco acompañado de arroz basmati y envuelto en una rica salsa de curry verde. Servido con chutney de mango y pan naan caliente.

### POLLO AL ESTRAGÓN ₡9000

Pechuga de pollo tierna bañada en salsa de champiñones y estragón, servida con un lado de papas asadas en una vinagreta de tocino.

### ATÚN TERIYAKI ₡8800

Atún fresco bañado en una salsa de tamarindo y teriyaki, servido con arroz basmati, vegetales frescos y brotes.

### CORTE DE ENTRAÑA ₡16000

Delicadamente asado a la perfección y emparejado con un trío de purés gourmet: puré de papa clásico con un toque de ajo, una mezcla rica de papa y zanahoria, y un puré de puerro chimichurri único. Este deleite culinario está rociado con una lujosa salsa de mantequilla y nuez.

### ENSALADA TAILANDESA ₡8500

Una mezcla armoniosa de repollo, fideos de soja, pepino, tomates cherry, cebolla roja, cebollín, cacahuets, semillas de sésamo, aguacate y mango. Servida con una deliciosa salsa de cacahuete y naranja.

+₡2000 +₡3000 +₡2500

### TIPICO ₡8000

Disfrute de la fusión de arroz con camarones en salsa de ostras, servido con ensalada y una mezcla de papas y yuca fritas.

## NIÑOS

### DEDOS DE POLLO CON PAPAS FRITAS ₡4900

PASTA AL PESTO ₡3900

PASTA CON MANTEQUILLA ₡3900

## ENTRADAS

### BRUSCHETTAS DE ATÚN ₡5500

Pan integral casero cubierto con aguacate cremoso, atún fresco, un chorrito de pesto de cilantro y una deliciosa salsa de zanahoria.

### TATAKI DE ATÚN ₡5600

Un exquisito plato de atún con rodajas de atún bañadas en una salsa ponzu de naranja picante y aguacate cremoso.

### PALITOS DE QUESO ₡5500

Palitos de queso blanco empanizados servidos con un dúo tentador de salsas chipotle y tártara.

### JALAPEÑOS RELLENOS ₡5100

Picantes pimientos jalapeños rellenos de queso mozzarella derretido, acompañados de aioli de albahaca y salsa tártara.

### BRUSCHETTAS VEGETARIANAS ₡4500

Pan integral casero adornado con aguacate cremoso, tomates secos al sol, rúgula fresca y una reducción balsámica.

## DRINKS

### BATIDO RECIÉN MEZCLADO ₡3500

Personaliza tu batido con tu elección de agua, leche o agua de coco y las siguientes frutas: banana, sandía, piña, maracuyá, papaya, pitahaya, fresa o mora negra.

### JUGO DE NARANJA ₡2000

### AGUA SIN GAS ₡2000

### JUGO DE PIÑA ₡2000

### JUGO DE TAMARINDO Y LIMON ₡2000

### JUGO DE HIBISCO Y JENGIBRE ₡2000

### CERVEZA ₡2000

### VINO ₡2000