

BITES

Hawaiian Ceviche – Fresh Wild Caught Tuna, Ginger Lime Marinade, Avocado, Fresh Herbs, Radish, Roasted Pineapple 6000

🌿 **Hand Cut Fries** – Tossed in our Signature Chile Lime Seasoning & Served with Homemade Ketchup and/or Mayonnaise 2500/3500

Papi-Carnes – Our Hand Cut Fries Covered in Citrus Braised All Natural Beef, Cilantro Chimichurri, Roasted Red Pepper Aioli & Aged Parmesan Cheese 6500

Seafood Fritters – Mango Coulis & Roasted Red Pepper Aioli 4500

🌿 **Patacones** – Green Plantain, Avocado, Fresh Local Fruit Salsa, Crispy Fried Onions, Local Honey 4000

Chicken Wings – All Natural Chicken Wings Slow Cooked & then Flashed Fried to Crispy Perfection & Tossed in your choice of Korean Bulgogi, Mango BBQ, Pineapple Rum BBQ, Ají de Maracuyá (spicy passion fruit), Classic Buffalo, Thai Buffalo, Habanero Limón. Served with our Hand Cut Fries & Ranch or Bleu Cheese 5500

SALADS

ADD CHICKEN 2500 / FISH 3000 /
VEGGIE PATTY 2500/ BRAISED BEEF 3000

🌿 **Tropical** – Artisanal Greens, Cabbage, Fresh Local Fruits, Avocado, Radish, Cherry Tomato, Citrus Vinaigrette 4800

🌿 **Asian*** – Artisanal Greens, Cabbage, Homemade Kimchi Vinaigrette, Thai Cucumber Salad, Pickled Veggies, Peanuts, Ginger Sriracha Aioli 4800

🌿 **Garden** – Artisanal Greens, Cabbage, Cherry Tomato, Cucumber, Radish, Heart of Palm, Bleu Cheese Crumbles, Herb Provence Vinaigrette, Roasted Red Pepper Aioli 4800

TACOS

(INCLUDES 2 FLOUR TORTILLA TACOS)
CHOICE OF HAND-CUT FRIES OR SIDE SALAD

🌿 **Jerk Chicken** – Jerk Marinated & Sautéed Local Free Range Chicken, Jalapeño Slaw, Coconut Chili Aioli, Pineapple Salsa 6500

🌿 **Pork Belly** – Crispy Slow Braised Pasture Raised Pork Belly, Southern Cider Vinegar Slaw, Garlic Aioli, Pineapple Rum BBQ Sauce, Pickled Onions 6500

🌿 **Fish Tacos** – Pan Seared Fresh Wild Caught Fish, Citrus Slaw, Cherry Tomato, Radish, Cilantro Chimichurri, Aged Parmesan 6500

Birria Beef – Slow Cooked All Natural Grass-Fed Beef, Lightly Spiced Mexican Birria Sauce, Buffalo Queso Fresco, Onion, Cilantro, Corn Tortillas 7000

🌿 **Asian Mushroom*** – Vegan Marinated Wild Mushrooms, Thai Peanut Slaw, Avocado, Pickled Radish, Vegan Miso Pâté 6500

🌿 **Vegetarian or Vegan Option**
* Contains Peanuts



EPIC SANDWICHES

INCLUDES HAND-CUT FRIES OR SIDE SALAD
VEGETARIAN/VEGAN SUBSTITUTE HOMEMADE MUSHROOM
CHICKPEA VEGGIE PATTY

🌿 **Thai Buffalo*** – All Natural Fried Chicken Breast, Sweet & Spicy Thai Chili Buffalo Sauce, Ginger Sriracha Aioli, Asian Slaw, Peanuts, Thai Cucumber Salad, Local Chia Seed Bun 7000

🌿 **Cubano** – Chili Citrus Mojo Roasted Pork Loin, Prosciutto, Homemade Dill Pickles, Coarse Ground Mustard, Swiss Cheese, Local French Roll 7200

🌿 **Banh Mi** – Hibiscus Slaw, Herbs, Pickled Veggies, Cucumber, Vegan Miso Pâté, Mayo. Choose Mango Glazed Pork Belly, Bulgogi Beef (Add 500), Or Wild Mushroom on a Local French Roll 7200

🌿 **Tropical Fish** – Pan Seared Fresh Wild Caught Fish, Grilled Pineapple Salsa, Coconut Chili Aioli, Greens, Tomato, Local Ciabatta Bun 7500

🌿 **Seafood Cake** – Avocado, Jalapeños, Tomato, Greens, Red Pepper Aioli, Fruit Salsa, Local Chia Seed Bun 7200

🌿 **Citrus Braised Beef** – Slow Cooked All Natural Grass-Fed Beef, Pineapple Slaw, Mango Jerk BBQ Sauce, Crispy Onions, Local Ciabatta Bread 7800

🌿 **Yard Bird** – Pan Seared All Natural Chicken Breast, Basil Aioli, Hand-Made Buffalo Mozzarella, Passionfruit Honey Glaze, Organic Greens, Tomato, Avocado, Ciabatta Bun 7200

Steak Sandwich Du Jour – Ever Changing Steak Sandwich Always Using Our 100% Natural Grass-Fed & Finished Premium Steak Cuts Served Medium Rare With Creativity, Love & Care Market Price

EPIC BURGERS

INCLUDES HAND-CUT FRIES OR SIDE SALAD
VEGETARIAN/VEGAN SUBSTITUTE HOMEMADE MUSHROOM
CHICKPEA VEGGIE PATTY

DOMI-Nator Burger – All Natural Grass-Fed Beef Patty, Premium Bacon, Pineapple Ginger Salsa, Aged NY Cheddar, Crispy Fried Onion, Greens, Tomato, Homemade Dill Pickles, Garlic Aioli, Local Chia Seed Bun 7800

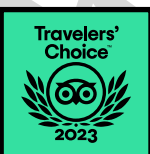
🌿 **Farmhouse Burger** – All Natural Grass-Fed Beef Patty, Organic Greens, Tomato, Basil Aioli, Hand-Made Buffalo Mozzarella Cheese, Pickled Onion, Ciabatta Bun 7800

🌿 **Classic Burger** – All Natural Grass-Fed Beef Patty, Lettuce, Tomato, Onion, Homemade Dill Pickles, Aged NY Cheddar, Local Chia Seed Bun 7000

KIDS MENU

SERVED WITH FRIES OR KID SALAD 4000

Mac & Cheese Chicken Fingers
Kid Burger Kids Taco
(Chicken or Vegetarian)



Our menu is a testament to our commitment to freshness and quality, with each dish crafted from scratch in our kitchen. We take pride in sourcing ingredients from **SUSTAINABLE & REGENERATIVE FARMS** and responsible fishing practices. Our focus on quality extends to using non-GMO produce and NO SEED OILS & NO ULTRA REFINED SUGARS. When it comes to our fresh proteins, we only use **GRASS-FED & FINISHED BEEF, PASTURE-RAISED PORK & PASTURE RAISED CHICKEN**, all from the same regenerative co-pastured farm ensuring the highest standards of animal welfare and nutrition. The sustainable seafood on our menu is locally wild-caught. all our ingredients are free from hormones and antibiotics, guaranteeing a meal that nourishes both the body and the soul. 10% Service Added at Checkout

DRINKS

SPECIALTY COCKTAILS 6000

JINGIN

Local Organic Ginger Kombucha, Fresh Ginger, Tanqueray, Aperol, Basil, Turmeric, Agave

DOMI PASSION

Passion Fruit, Coconut Water, Tequila, Mint, Lemon

HIBISCUS REFRESCO

Titos Vodka, Hibiscus Tea, Sweet Cucumber Lime, Fernet, Prosecco Float

MANGO CHILI GUARO

Fresh Mango Puree, Homemade Hot Sauce, Cacique, Cilantro, Cointreau, Cayenne Salt Rim

COCOPEÑO

Coconut Water, Fresh Jalapeño, Tequila, Fresh Lime Juice, Agave Syrup

PINEAPPLE SUNSET

Fresh Pineapple Juice, Jim Beam, Vermouth Rosso, Fresh Squeezed Lemon, Strawberry Agave Float

LIMONADA REFRESCANTE

Homemade Mint Lemonade Spiked With Your Choice of Bourbon, Vodka Or Gin and a Splash of Campari

SPANISH SUNRISE

Absinthe, Lemon Juice, Orange Juice, Raw Sugar Syrup, Sangria Float

HIBISCUS SOUR

Ginger, Hibiscus Tea, Vodka, Limoncello, Citrus, Cinnamon, Agave

SANGRIA

Tempranillo, Brandy, Fresh Fruit, Citrus, Spices

THAI PIÑA COLADA

Organic Thai Coconut Milk, Fresh Pineapple Puree, Turmeric, Bacardi Silver, Flor de Caña, Citrus

LA JUNTA MARGARITAS

CLASSIC 5000

Jose Cuervo Silver, Triple Sec, Fresh Squeezed Lime, Organic Agave Nectar, Hibiscus Salt Rim

PREMIUM 7000

1800 Silver, Cointreau, Organic Agave, Fresh Squeezed Lime Juice, Hibiscus Salt Rim

ULTIMATE 10,000

Don Julio Silver, Gran Marnier, Cointreau, Organic Agave, Fresh Squeezed Lime Juice, Hibiscus Salt Rim

SPICE IT UP EVEN MORE! ADD ANY LEMONADE FLAVOR FOR 300 EACH

CLASSIC COCKTAILS 5000

G&T OR V&T
OLD FASHIONED
CUBA LIBRE
MOJITO
CAIPIRINHA

MOSCOW MULE
DARK & STORMY
RUM PUNCH
GUAIPIRIÑA
BLOODY TICA

****CHILIGUARO SHOT**** 1500

WINE

ASK ABOUT OUR ROTATING SELECTION
OF FINE WINES Market Price
HOUSE RED/WHITE 3000



CERVEZAS

NATIONAL 2000

~Imperial Silver Michalada 300
~Imperial Michalada Chiliguaro 1500
~Pilsen Jamaican Michalada 600

CRAFT 3400

~CR Craft Indomitros IPA
~CR Craft Pasi3n de Maracuya
~CR Craft Marbella
~CR Craft MalaCrianza
~CR Craft Berry Seltzer
~Whale Tail Apex IPA
~Whale Tail Wild Mico Scottish Ale
~Whale Tail Black Fin Porter
~Whale Tail Pale Ale
~Fuego Session IPA
~Fuego Mango Ale
~Fuego Kolsh
~Papagayo Brewing Beach Lager
~Papagayo Brewing Passion Fruit Ale
~Papagayo Brewing Tropical IPA
~Papagayo Brewing Offshore Ale

IMPORT

~Tropic Tukan Lager (ES) 2500
~Turia Marzen (ES) 2500
~Estrella Damm (ES) 2500
~Daura Damm Gluten Free (ES) 2500
~Heineken (ND) 2500
~Red Stripe (JAM) 2500
~Guinness (IRL) 3000
~Sol (MEX) 2500
~Stella Artois (BE) 2500

NON-ALCOHOLIC

GINGER BEER 2000 COKE/CERO 1500
HIBISCUS TEA 1200 FRESCA 1500
GINGER ALE 1500
VITCHY CATALAN 1500/5000
LOCAL KOMBUCHA 3000

SMOOTHIES

THE HULK 2500
Pineapple, Cucumber, Mint, Basil, Citrus, Mango

FRUIT LOOPS 2500
Blend of Seasonal Fruits

FEELIN GOOD 2500
Ginger, Turmeric, Pineapple, Papaya

LEMONADES 1500 EACH FLAVOR 300

HIBISCUS
STRAWBERRY
GINGER
CUCUMBER
MINT
BASIL
PAPAYA

WATERMELON
MANGO
PINEAPPLE
PASSION FRUIT
TURMERIC
JALAPEÑO
BLACKBERRY



Review us on
Tripadvisor

ENTRADAS

Ceviche Hawaiano – Atún Fresco, Marinada de Jengibre y Limón, Aguacate, Rábano, Hierbas Frescas, y Piña Asada 6000

Papas Fritas Cortadas a Mano – Sazonadas con Nuestro Condimento de Chile y Limón y Acompañadas con Nuestra Salsa de Tomate y/o Mayonesa Casera 2500/3500

Papi-Carnes – Nuestras Papas Fritas Cortadas a Mano Cubiertas de Carne de Res Natural Marinado en Cítricos y Cocido a Fuego Lento, Chimichurri Argentino, Alioli de Chile Dulce, Queso Parmesano Añejo 6000

Seafood Fritters – Con Coulis de Mango y Alioli de Chile Dulce 4500

Patacones – Plátano Verde, Aguacate, Salsa de Frutas, Cebolla Frita, Miel Local 4000

Alitas – Alas de Pollo 100% Natural Bañadas en Bulgogi Coreano, Mango BBQ, Salsa BBQ de Piña con Ron, Ají de Maracuyá, Salsa Búfalo Clásico, Búfalo Tailandés, o Habanero Limón y Acompañadas de Papas Fritas y Salsa Ranch o Queso Azul 5500

ENSALADAS

+ POLLO 2500 / PESCADO 3000 / TORTA VEGANA 2500/ RES 3000

Tropical – Verduras Artesanales, Repollo, Frutas de la Temporada, Aguacate, Rábano, Tomate Cherry, Vinagreta de Cítricos 4800

Asiática* – Verduras Artesanales, Repollo, Vinagreta Casera de Kimchi, Ensalada Tailandesa de Pepino, Verduras Encurtidas, Maní, Alioli de Sriracha de Jengibre 4800

Jardín – Verduras Artesanales, Repollo, Tomate Cherry, Pepino, Rábano, Palmito, Queso Azul, Vinagreta de Hierbas de Provenza, Alioli de Chile Dulce 4800

TACOS

(VIENE CON 2 TACOS DE HARINA INCLUYE PAPAS FRITAS CORTADAS A MANO O UNA ENSALADA)

Pollo Jerk – Pollo Natural a la Plancha Estilo Jamaicano (Jerk), Repollo con Salsa Jalapeño, Alioli de Coco de Chile, Salsa de Piña 6000

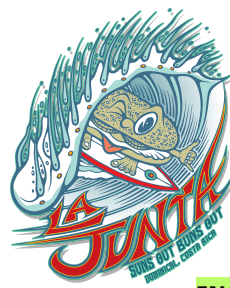
Cerdo – Panzada Crujiente de Cerdo Cocida a Fuego Lento, Repollo en Vinagre Estilo Sureño, Alioli de Ajo, Salsa BBQ de Piña con Ron, Cebolla Encurtida 6000

Pescado – Pescado Fresco a la Sartén, Repollo con Cítricos, Tomate Cherry, Rábano, Chimichurri Argentino, Queso Parmesano Añejo 6500

Birria Beef – Carne de Res Natural Cocida a Fuego Lento, Salsa de Birria Mexicana Poco Picante, Queso Fresco De Bufalo, Cebolla, Cilantro, Tortilla de Maíz 6500

Hongos Asiáticos* – Hongos Silvestres Marinado en una Salsa Asiática Vegana, Ensalada Tailandesa de Repollo con Maní, Aguacate, Rábano Encurtido, Pâté de Miso Vegano 6500

Vegetariano o Vegano
* Contiene Maní



EPIC SANDWICHES

INCLUYE PAPAS FRITAS CORTADAS A MANO O UNA ENSALADA/SUSTITUTO TORTA VEGANA CASERA DE GARBANZOS Y HONGOS

Thai Búfalo* – Pechuga de Pollo Frita, Salsa Búfalo con Chile Tailandés Dulce y Picante, Alioli de Sriracha de Jengibre, Ensalada Asiática de Repollo, Maní, Ensalada Tailandesa de Pepino, Pan Casero con Semillas de Chía 7000

Cubano – Lomo de Cerdo Asado Marinado en Chile y Cítricos, Prosciutto, Pepinillo con Eneldo Casero, Mostaza de la Casa, Queso Suizo, Pan Francés Casero 7000

Banh Mi – Repollo en Vinagreta de Flor de Jamaica, Hierbas, Verduras Encurtidas, Pepino, Pâté de Miso Vegano, Mayonesa. Con la Opción de Panzada de Cerdo Glaceada de Mango, Carne de Res Estilo Bulgogi Coreano (+500), o Hongos Silvestres en Pan Francés Casero 7000

Pescado Tropical – Pescado Fresco a la Sartén, Salsa de Piña a la Parilla, Alioli de Chile de Coco, Lechuga, Tomate, Pan Ciabatta Casero 7500

Seafood Cake – Torta de Mariscos, Aguacate, Jalapeños, Tomate, Lechugas, Alioli de Chile Dulce, Salsa de Frutas, Pan Casero con Semillas de Chia 7000

Citrus Res – Lomo de Res Natural Cocido a Fuego Lento, Repollo con Salsa de Piña, Salsa BBQ de Mango Jerk, Cebollas Fritas, Pan Ciabatta Casero 7500

Gallina De Patio – Pechuga De Pollo a la Plancha, Aioli De Albahaca, Mozzarella Fresca De Búfala, Miel De Abeja con Maracuyá, Mezcla De Lechugas Orgánicas, Tomate, Aguacate, Pan Ciabatta 7200

Steak Sandwich Du Jour – Sandwich de Lomo de Res Siempre Cambiante con Nuestros Cortes de Primera Calidad 100% Naturales Alimentados Solo con Pasto, Servidos a Término Medio-Rojo con Creatividad, Amor y Cuidado Precio de Mercado

EPIC BURGERS

DOMI-Nator Burger – 150 Gramos de Carne Molida Natural, Tocineta Artesanal, Queso Cheddar Añejo, Piña Salsa, Cebolla Frita, Lechuga, Tomate, Pepinillo Casero, Alioli de Ajo, Pan Casero con Semillas de Chia 7800

Hamburguesa de la Granja – 150 Gramos de Carne Molida Natural, Mezcla de Lechugas Orgánicas, Tomate, Aioli de Albahaca, Mozzarella Fresca de Búfala, Cebolla Encurtida, Pan Ciabatta 7800

Hamburguesa Clásica – 150 Gramos de Carne Molida Natural, Lechuga, Tomate, Cebolla, Pepinillo Casero, Queso Cheddar Añejo, Pan Casero con Semilla Chia 7000

MENÚ DE NIÑOS 4000

INCLUYE PAPAS FRITAS O ENSALADA SENCILLA

Dedos de Pollo **Taco de Niños**
Macarrones con Queso **(Pollo o Vegetariano)**
Hamburguesa de Niño



Nuestro menú es un testimonio de nuestro compromiso con la frescura y la calidad, y cada plato se elabora desde cero en nuestra cocina. Nos enorgullecemos de abastecernos de ingredientes procedentes de **GRANJAS SOSTENIBLES Y REGENERATIVAS** y de prácticas pesqueras responsables.

Nuestro enfoque en la calidad se extiende al uso de productos no modificados genéticamente y **SIN ACEITES DE SEMILLA Y SIN AZÚCARES ULTRA REFINADOS** Cuando se trata de nuestras proteínas frescas, sólo utilizamos carne de vacuno alimentada con pasto y terminada, **CERDOS DE PASTOREO Y GALLINAS DE PASTOREO**, todos procedentes de la misma granja regenerativa de co-crianza, garantizando los más altos estándares de bienestar animal y nutrición. Todos nuestros ingredientes están libres de hormonas y antibióticos, garantizando una comida que nutre tanto el cuerpo como el alma. 10% de servicio añadido al pagar

BEBIDAS



CÓCTELES EXCLUSIVOS 6000

JINGIN

Kombucha Local y Orgánica, Jengibre Fresco, Tanqueray, Aperol, Albahaca, Cúrcuma, Agave

DOMI PASSION

Maracuyá, Agua de Pipa, Tequila, Hierbabuena, Limón

HIBISCUS REFRESCO

Tito's Vodka, Té de Flor de Jamaica, Pepino Dulce de Limón, Fernet, Prosecco

MANGO CHILI GUARO

Fresco de Mango, Salsa de Chile Picante Casera, Cacique, Cilantro, Cointreau, Sal de Cayena

COCOPEÑO

Agua de Pipa, Jalapeños Frescos, Tequila, Jugo de Limón Fresco, Agave

PINEAPPLE SUNSET

Jugo de Piña Fresca, Jim Beam, Vermouth Rosso, Jugo de Limón Recién Exprimido, Fresa, Agave

LIMONADA REFRESCANTE

Limonada de Hierbabuena Recién Exprimida con su Elección de Whisky, Vodka o Ginebra y un Toque de Campari

SPANISH SUNRISE

Absinthe, Jugo de Limón, Jugo de Naranja, Jarabe de Azúcar Crudo, un Toque de Sangría

HIBISCUS SOUR

Jengibre, Té de Flor de Jamaica, Vodka, Limoncello, Cítricos, Canela, Agave

SANGRÍA

Tempranillo, Brandy, Frutas Frescas, Cítricos, Especias

THAI PIÑA COLADA

Leche de Coco Tailandesa Orgánica, Puré de Piña Fresca, Cúrcuma, Ron Bacardi Silver, Flor de Caña, Cítricos

LA JUNTA MARGARITA

CLÁSICO 5000

Jose Cuervo Silver, Triple Sec, Limón Mesino Recién Exprimido, Nectar de Agave Organico Con Borde de Sal de Flor de Jamaica

PRIMA 7000

1800 Silver, Cointreau, Agave Organico, Jugo de Lima Recién Exprimido, Borde de Sal Flor De Jamaica

LA MEJOR 10,000

Don Julio Silver, Gran Marnier, Cointreau, Agave Organico, Jugo de Lima Recién Exprimido, Borde de Sal Flor de Jamaica

SABORISARLO! AÑADIR UNOS SABORES DE LAS LIMONADAS POR 300 CADA UNA!

CÓCTELES CLÁSICOS 5000

G&T OR V&T
OLD FASHIONED
CUBA LIBRE
MOJITO
GUAIPIRIÑA

MOSCOW MULE
DARK & STORMY
RUM PUNCH
CAIPIRINHA
BLOODY TICA

****CHILIGUARO SHOT** 1500**

VINO

PREGUNTE POR NUESTRA SELECCIÓN ROTATIVA DE VINOS FINOS

Precio de Mercado

DE LA CASA TINTO/BLANCO 3000

CERVEZAS

NACIONALES 2000

~Pilsen Michalada 300
~Imperial Michalada Chiliguaro 1500
~Imperial Silver Michalada Jamaicana 600

ARTESANALES 3400

~CR Craft Indomitos IPA
~CR Craft Pasión de Maracuya
~CR Craft Marbella
~CR Craft MalaCrianza
~CR Craft Berry Seltzer
~Fuego Session IPA
~Fuego Mango Ale
~Fuego Kolsh
~Whale Tail Apex IPA
~Whale Tail Wild Mico Scottish Ale
~Whale Tail Black Fin Porter
~Whale Tail Pale Ale
~Papagayo Brewing Beach Lager
~Papagayo Brewing Passion Fruit Ale
~Papagayo Brewing Tropical IPA
~Papagayo Brewing Offshore Ale

IMPORTADAS

~Tropic Tukan Lager (ES) 2500
~Turia Marzen (ES) 2500
~Estrella Damm (ES) 2500
~Daura Damm Gluten Free (ES) 2500
~Heineken (ND) 2500
~Red Stripe (JAM) 2500
~Guinness (IRL) 3000
~Sol (MEX) 2500
~Stella Artois (BE) 2500

SIN ALCOHOL

GINGER BEER 2000 COKE/CERO 1500
LOCAL KOMBUCHA 3000 FRESCA 1500
VITCHY CATALAN 1500/5000
GINGER ALE 1500
TÉ FLOR DE JAMAICA 1200

NATURALES

THE HULK 2500
Piña, Pepino, Hierbabuena, Albahaca, Cítrico, Mango
FRUIT LOOPS 2500
Agua, Frutas de la Temporada
FEELIN GOOD 2500
Agua, Jengibre, Cúrcuma, Piña, Papaya

LIMONADAS 1500 CADA SABOR 300

FLOR DE JAMAICA ALBAHACA
SANDÍA JALAPEÑO
FRESA MANGO
JENGIBRE PIÑA
PEPINO MARACUYÁ
HERBABUENA CÚRCUMA
PAPAYA MORA



Review us on
Tripadvisor

