

# Menú

— Español —

**KORAL**

▼▼▼▼▼ BEACH CAFE ▼▼▼▼▼



# Desayunos

Desayuno: Disponible entre 8:00 - 10:00 AM

Americano \$9.00

2 Huevos, Tocinó y Tostadas.

Saludable (V) \$10.00

Yogur, servido con Granola Organica, Frutas de Temporada y Miel.

Keto (V) \$11.00

2 Tostadas Keto con Aguacate\* cremoso y 2 Huevos. Reemplace Huevos por Tofu (VV)

Goloso (V) \$10.00

Panqueques servido con Frutas Frescas y sirope Maple de Canadá.

Agregue Salchichas \$3.00

Taza de Frutas (VV) \$6.00

Con Frutas del Temporada.

Avena con Frutos Rojos (VV) \$5.00

Leche de Almendra, Avena, Chía y Frutos Rojos.

Almuerzo 12 - 3 PM | (V) Vegetariano  
Cena 6 - 8 PM | (VV) Vegano

\*según disponibilidad, pide alternativas

# Ju gos

Jugos Naturales	\$5.00
Sandía*	
Piña*	
Fresa*	
Maracuyá*	
Mango*	

Detox*	\$6.00
Piña, jengibre y limón.	

Energía*	\$6.00
Sandía, fresa y menta.	

Agua	
Refill de Agua ilimitada (persona x día)	\$5.00
Termo Saboga + agua ilimitada (estadia x persona)	\$22.00
Botella de Agua	\$2.00
Agua con Gas	\$2.50

Café	
Café Americano	\$3.50

Cerveza	
Corona	\$4.00
Clandestina (artesanal)	\$5.00

Cata de Cafe de Panama	\$15.00
------------------------	---------

# Be bi das

Tequeños (V) \$5.00

Tequeños servidos con salsa Golf y salsa Tartara.

Porcion de Patacones (VV) \$5.00

Pan Frito con Guacamole\* (V) \$7.00

Aguacate\*, Cebolla, Tomate servido con Pan frito.

Ceviche \$12.00

Elige entre: Pesca del Dia o Camarones.  
Servido con patacones.

Quesadilla (V) \$8.00

Queso recién rallado servido en Pan de Tortilla con Dip.

Agregue Pollo \$3.00

Sandwich (V) \$9.00

Sandwich preparado en Pan de molde, con queso tomate, pepino y lechuga

Agregue Jamón \$3.00

Picada de Quesos (V) \$18.00

3 variedades de Queso, Aceitunas, Uvas y Galletas Saladas.

Ensalada de Garbanzos (VV) \$10.00

Garbanzos, Tomates, Pepino y Menta.

Agregue Tofu o Pollo \$3.00

Ensalada de Quinoa (VV) \$11.00

Quinoa, Manzanas, Nueces, Lechuga, Cebolla y Arandanos Secos.

Agregue Tofu o Pollo \$3.00



# Entre Comidas



# En saladas

# Platos Principales

## ARROCES

---

Arroz Chow Fan (V) \$13.00

Arroz salteado al estilo Asiático, con mix de Vegetales y aceite de Ajonjolí.

Agregue Tofu o Pollo \$3.00

Arroz Marinero \$18.00

Arroz con Mariscos de temporada  
Aromatizado con aceite de Ajonjolí.

## PASTA

---

Pasta Pesto (V) \$12.00

Fettuccine, salsa de Pesto de Albahaca,  
servido con queso Parmesano.

Pasta Linguini Frutti di Mare \$16.00

Mariscos al ajo bañados al Vino Blanco,  
Mejillón y salsa Pomodoro.

Fettuccini con parmesano \$16.00

Fettuccine en salsa de queso parmesano

## PESCADOS Y MARISCOS

---

Camarones al Ajillo \$15.00

2 Guarniciones a Elección: Arroz, Papas Fritas,  
Patacones, Ensalada o Verduras Salteadas.

Pesca del Día \$16.00

2 Guarniciones a Elección: Arroz, Papas Fritas,  
Patacones, Ensalada o Verduras Salteadas.

AVES Y CARNES

---

Wrap de Pollo \$12.00

Lechuga, Tomate, Pimentón y salsa Cesar.  
Servido con papas fritas.

Suprema de Pollo \$16.00

2 Guarniciones a Elección: Arroz, Papas Fritas,  
Patacones, Ensalada o Verduras Salteadas.

Hamburguesa Saboga \$16.00

300gr de carne Angus con Queso Mozzarella,  
Tocineta y Salsa de la Casa.

2 Guarniciones a Elección: Arroz, Papas Fritas,  
Patacones, Ensalada o Verduras Salteadas.

New York Steak \$18.00

2 Guarniciones a Elección: Arroz,  
Papas Fritas, Patacones, Ensalada o  
Verduras Salteadas.



# Platos Principales



# Pos tres

Brownies (V) \$4.00

## Queso & Vino Atardecer

---

1 Picada de Quesos & \$35.00

1 Botella de Vino. Elige entre:

- Selected Reserve | Sauvignon Blanc | Chile
- Reservado | Carmenère | Chile

Prefieres otra botella?

\$25 Botella de Vino:	Combo \$40.00
\$35 Botella de Vino:	Combo \$50.00
\$40 Botella de Vino:	Combo \$55.00
\$45 Botella de Vino:	Combo \$60.00
\$50 Botella de Vino:	Combo \$65.00



# Com bos



# Blanco

# Vinos

# Tinto



## Vino Blanco

Precio

Selected Reservé   Sauvignon Blanc   Chile	20\$
B. Philippe Rothschild   Sauvignon Blanc   Francia	25\$
La Guita Manzanilla   Palomino   España	25\$
Lan Duquesa   Verdejo   España	25\$
Marieta   Albariño   España	25\$
Sonrió cuando Llueve   Albariño   España	35\$
Pasqua Romeo y Julieta   Garganega   Italia	35\$
Casas Patronales Gran Reserva   Chardonnay   Chile	35\$
Marques de Casa Concha   Chardonnay   Chile	35\$
Santa Cristina   Pinot Grigio   Italia	35\$
Navarro Correas Reserva   Chardonnay   Argentina	35\$
Luigi Bosca   Sauvignon Blanc   Argentina	35\$
Robert Mondavi   Chardonnay   EE.UU	35\$
Batasiolo Gavi Di Gavi Granée   Cortese   Italia	35\$
Pio Cesare Gavi   Cortese   Italia	40\$

## Vino Tinto

Precio

Reservado   Carménère   Chile	20\$
Familia Gascón   Cabernet Sauvignon   Argentina	25\$
Familia Gascón   Malbec   Argentina	25\$
Nieto Senetiner   Malbec   Argentina	25\$
I Muri   Primitivo   Italia	25\$
Santa Cristina   Sangiovese   Italia	35\$
Luigi Bosca Reserva   Pinot Noir   Argentina	35\$
Gran Reserva   Monasterio de las Viñas   España	40\$
1865 Single Vineyard   Cabernet Sauvignon   Chile	40\$
Banfi   Sangiovese   Italia	45\$
Decoy   Cabernet Sauvignon   EE.UU	50\$

## Vino Espumante

Precio

Extra Brut   187 ML   Chandon   Argentina	10\$
Espumante Rosé   Chandon   Argentina	38\$





# Cocktails

## Mojito \$10.00

White rum, peppermint, fresh lime, sugar, ice and sparkling water.

Refreshing, fizzy, and mildly sweet rum cocktail that remains one of the most popular to this day.

## Blue Hawaii \$10.00

White rum, curaçao, pineapple juice and lemon.

Both vodka and rum feature in this sweet tart drink, along with a secret ingredient that brings in its ocean-tinted color.

## Margarita \$10.00

White Tequila, triple sec, lemon juice, salt.

It will cool you down on a hot day or warm you up on a cool day. Any day is a good day for a margarita.

## Caipirinha \$10.00

Lemon, sugar, crushed ice y brazilian cachaza.

Tastes like a sweet lime juice with a grassy aftertaste. Its simplicity makes it an excellent drink for a hot day on the beach or for a barbecue with friends.

## Gin tonic \$10.00

Gin, tonic, lemon, ice.

Classic gin and tonic tastes zesty and fresh with citrus tones.

## Daiquiri \$10.00

White rum, lemon juice, sugar, ice.

Admiral Edward Vernon, was like, "hey maybe if we water it down a touch, our sailors will actually do their jobs." And so he combined the rum with water and limes.

## Piña colada \$10.00

White rum, coconut milk and pineapple juice.

It is a delicious tropical treat that tastes like pineapple and coconut. If you blend it, the texture is like a smoothie.

## Long Island \$12.00

Lemon juice, vodka, gin, rum, orange liquor, tequila, ice, coke.

Summertime is an ideal time to serve the Long Island Iced Tea, because its taste is reminiscent of iced tea even though there's no tea in it at all.

KORAL

▼▼▼▼▼ BEACH CAFE ▼▼▼▼▼