CAVA MENU

STARTERS

SPANAKOPANÁDA .....₵5400
Golden-fried pastry filled with spinach, leeks, herbs and feta served with tzatziki sauce

MUSHROOM ORZO RISOTTO .....₵6200
Orzo pasta, confit mushrooms, smoked butter foam, persillade

SEA BASS AGUACHILE .....₵7500
Fresh diced sea bass, tiger's milk, pineapple, green oil, cucumber granita

TUNA AL SOL .....₵8500
Sliced tuna, cherry tomato, pickled daikon, cucumber ketchup, aji amarillo ponzu, crushed pistachios

TACOS

CHAYOTE .....₵5400
Two corn tortillas, roasted chayote, green adobo salsa, chilli jam, crispy kombu

CHICKEN AL PASTOR .....₵6500
Two corn tortillas, marinated chicken thigh, tomatillo purée, pico de piña, crispy chicken-skin crumb

PORK BELLY .....₵6500
Two corn tortillas, slow-cooked pork belly, salsa negra, apple condiment, chicharron crumb

MAINS

SEA BASS VERACRUZANA .....₵14800
Spice-rubbed sea bass, chickpea ragout in Veracruz sauce, pickled mussels, lemon gel, seaweed cracker

SHRIMP "SAGANAKI" .....₵17500
Jumbo Shrimp in a rich tomato sauce, feta cheese, oregano dressing, sourdough bread

CHICKEN FARCI .....₵17200
Stuffed chicken breast with chorizo, mole amarillo sauce, plantain and potato fricassee, chicken-wing lollipop

BEEF CARRÉ .....₵18500
24 hour braised short rib, kombu and bean ragout, mole negro, bean espuma, jalapeño-cheddar cornbread

DESSERTS

EL MILO .....₵5000
Spiced apple pie ice cream, drunken apples, crispy Greek 'diples', walnuts

LA PIÑA .....₵5500
Roasted pineapple, bayleaf frangipane, corn mousse, thyme and honey ice-cream

EL CAFÉ .....₵6500
Almond dacquoise, chocolate crémeux, coffee espuma, coffee tile, whisky gel

13% OF SALES TAX AND 10% OF SERVICE WILL BE ADDED TO YOUR BILL.

CAVA MENU

ENTRANTES

SPANAKOPANÁDA .....₡5400
Hojaldre frito, relleno de espinaca, puerro, hierbas y queso feta, servido con tzatziki

ORZO RISOTTO DE HONGOS .....₡6200
Pasta orzo, hongos, espuma de mantequilla ahumada y persillade

CORVINA AGUACHILE .....₡7500
Corvina fresca, leche de tigre, piña, aceite verde y granita de pepino

ATUN AL SOL .....₡8500
Laminas de atún, tomates cherry, daikon encurtido, kétchup de pepino, ponzu de ají amarillo, pistacho

TACOS

CHAYOTE .....₡5400
Dos tortillas de maíz, chayote asado, salsa verde de adobo, mermelada de chile y crujiente de kombu

POLLO AL PASTOR .....₡6500
Dos tortillas de maíz, muslo pollo marinado, puré de tomatillo, pico de piña y migas de piel de pollo

PANCETA DE CERDO .....₡6500
Dos tortillas de maíz, panceta de cerdo cocinada a fuego lento, salsa negra, condimento de manzana y crujiente de chicharrón

PLATOS FUERTES

CORVINA REINA VERACRUZANA .....₡14800
Corvina reina con especias, ragú de garbanzos en salsa veracruzana, mejillones encurtidos, gel de limón y crujiente de alga

CAMARON "SAGANAKI" .....₡17500
Camarones jumbo en una salsa de tomate aromática, queso feta, aderezo de orégano fresco, pan sourdough

POLLO RELLENO .....₡17200
Pechuga de pollo rellena con chorizo, mole amarillo, fricasé de plátano y papa, paleta de alita de pollo

CARRÉ DE RES .....₡18500
Costilla de res braseada durante 24 horas, ragú de kombu y frijoles, mole negro, espuma de frijol, pan de maíz con jalapeño y cheddar

POSTRES

EL MILO .....₡5000
Helado "tarta de manzana" especiada, manzanas emborrachadas, crujientes 'diples' griegos, nueces

LA PIÑA .....₡5500
Piña rostizada, frangipane de laurel, mousse suave de maíz, helado de tomillo y miel silvestre

EL CAFÉ .....₡6500
Dacquoise de almendra, crémeux de chocolate, espuma de café, tuile de café, gel de whisky

13% OF SALES TAX AND 10% OF SERVICE WILL BE ADDED TO YOUR BILL.