

PANDORA RESTAURANTE

ENTRADAS

SOPA AZTECA | \$8

Nuestra versión más suave del clásico Mexicano, Servido con queso, chips de tortilla, y aguacate.

ENSALADA VERDE | \$7

Lechuga y verduras frescas.

ENSALADA DE LA CASA | \$8

Lechugas mixtas, hierbas frescas, tomate, pepino, cebolla morada, garbanzos fritos, aderezo de limón y aceite oliva. Queso turialba o aguacate.

CEVICHE PALMITO | \$7

Combinación de palmito, chile dulce, jalapeño, cebolla y culantro. Marinado en jugo de limón. Servido con chips

PESTO PATACON | \$8

Patacones acompañados con pesto de albahaca, ajo y aceite de oliva, hongos salteados y aguacate.

CHIP TRILOGY | \$6

Chips, frijoles molidos, pico de gallo

HUMMUS | \$8

Un hummus de garbanzos y pejibaye, acompañado de pan pita tostada.

PITA PIZZA | \$7

Tomate, mozzarella, hongos, albahaca

TACOS & EMPAREADOS

TACOS DE PESCADO | \$12

Cuatro tacos: Filet de tilapia, empanizada y frita, salsa fresca. repollo, aguacate

FAJITA MELT | \$12

Ciabatta a la plancha, fajitas de pollo, queso, cebolla caramelizada, jalapeño y pico de gallo. Servido con chips

CAPRESE A LA PARRILLA | \$9

Ciabatta a la plancha, queso mozzarella, pesto y tomate. Servido con chips

PAPAS & POLLO | \$8

PLATOS FUERTES

PESCADO COCO | \$14

Tilapia frita, envuelta en coco, servida con aderezo de maracuyá, arroz blanco, frijoles negros, platanos maduros

POLLO A LAS HIERBAS | \$12

Filete de pollo a la plancha sazonado con hierbas frescas, pure de papas y verduras mixtas.

GARBANZOS AL CURRY | \$9

Curry vegano de coco con garbanzos, verduras, culantro y rodajas de limon. Picante al gusto.

- Con pollo +\$4

LOMITO CHORILLANA | \$18

Trozos de lomito salteado en salsa de soya-balsámico, estilo peruano, Servido con ensalada y arroz blanco.

PANDORA RESTAURANTE

STARTERS

SOPA AZTECA | \$8

A milder version of the Mexican Classic. Tomato base with Chicken & garnished with cheese, avocado & tortilla strips

GARDEN SALAD | \$7

Greens & garden veggies with your choice of dressing

HOUSE SALAD | \$8

Greens, mixed fresh herbs, cherry tomato, cucumber, red onion, fried chickpeas, lime & olive oil. Choice of Turrialba cheese or avocado

CEVICHE PALMITO | \$7

Heart of Palm, onion, sweet & hot peppers with salt, pepper & lime juice

PATACON PLATTER | \$8

Fried plantains topped with pesto, mushrooms, avocado & greens garnish

CHIP TRIO | \$6

Chips, pico de gallo & bean pure

HUMMUS | \$8

Pejibaye Hummus served with toasted pita bread

PITA PIZZA | \$7

Pita crust, tomato sauce, mozzarella, mushrooms & basil

SMALL PLATES

FISH TACOS | \$12

Fried tilapia, fresh salsa, cabbage, avocado

FAJITA MELT | \$12

Grilled chibatta, chicken fajitas, mozzarella, caramelized onion, jalapeño & pico de gallo.

CAPRESE MELT | \$9

Grilled chibatta, mozzarella, sliced tomato & pesto

CHICKEN NUGGETS & FRIES | \$8

MAIN PLATES

PESCADO COCO | \$14

Tilapia breaded in coconut crust & deep fried, passionfruit sauce, white rice, black beans, sweet plantains.

HERB CHICKEN | \$12

Chicken Breast sauteed with fresh herbs, potato pure, mixed vegetables.

CURRIED GARBANZOS | \$9

Garbanzos, carrot, green bean, coconut curry, cilantro, lime. Prepared mild or spicy & served with white rice.

- Add Chicken \$4

LOMITO CHORILLANA | \$18

Marinated strips of tenderloin sauteed with onions, tomatoes & French fries. Served with white rice.