

PANDORA RESTAURANTE

ENTRADAS

ENSALADA QUINOA | \$9

Quinoa, coliflor asada con pimienta, mango, chile dulce, cebolla, tomate y hierba buena. Vinagreta de limón

ENSALADA DE LA CASA | \$8

Lechugas mixtas, hierbas frescas, tomate, pepino, cebolla morada, garbanzos fritos. Queso Turrialba o aguacate

CEVICHE PALMITO | \$7

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

SOPA AZTECA | \$8

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

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 y guacamole

HUMMUS | \$8

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

PITA PIZZA | \$7

Tomate, mozzarella, hongos, albahaca

TACOS Y EMPAREDADOS

TACOS DE PESCADO | \$12

Cuatro tacos: Filet de tilapia empanizado y frito, salsa fresca. repollo, aguacate.

🌿 Preparación vegana: Plátano picante, maíz asado, frijoles, chile dulce, jalapeño, tomate cherry, culantro chimichurri

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 FRITAS & NUGGETS DE POLLO | \$8

PLATOS FUERTES

PESCADO COCO | \$14

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

POLLO A LAS HIERBAS | \$14

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

🌿 Preparación vegetariana: Portobello a las Hierbas

GARBANZOS AL CURRY | \$13

Curry de coco con garbanzos, pollo, verduras, culantro y rodajas de limón. Picante al gusto

🌿 Preparación vegana con más verduras