



Entradas

Plato de queso Q 195
Una selección artesanal de cuatro quesos importados, acompañada de uvas verdes, frutos secos, higos y crostinis recién tostados. Perfecto para compartir con una copa de vino.

Plato de Queso y Jamón Q 225
Tabla delicatessen con una variedad de quesos importados, jamón serrano y salami, acompañados de uvas verdes, frutos secos, higos, crostinis y jalea de pimientos hecha en casa.

Camembert al Horno Q 165
Acompañado de nuestra exquisita jalea agridulce hecha en casa, miel de abeja, orégano, ajo y pan baguette artesanal

Dip de Alcachofa Q 70
Con queso crema, yogurt y queso parmesano, acompañado de crostinis

Bruschettas Q 75
Pan baguette artesanal, cremoso queso ricotta con pesto, hongos y tomates cherry conservados en AOVE. Ideal con una copa de vino tinto.

Tiradito Q 80
Pdorado laminado bañado en salsa ponzu, jalapeño, rábano y cebolla morada, acompañado de crostinis

Carpaccio de Lomito o de Zucchini (dos opciones) Q 90
Alcaparras, cebolla morada, aceite de oliva, limón y queso parmesano, acompañado de crostinis

Papas Fritas (regular o camote) Q 50
Con queso parmesano y perejil

Ensaladas

Ensalada de remolacha Q 60
Con queso gorgonzola, ejotes, vinagreta francesa y nueces de nogal

Mozzarella y tomate Q 75
Mozzarella fresca sobre tomates manzano sazonados, albahaca, aceite de oliva virgen extra y un toque de reducción balsámica. Fresca, ligera y perfectamente equilibrada

Ensalada César (opción con pollo) Q 55
Crujientes hojas de lechuga romana con nuestro aderezo César casero, crutones artesanales y parmesano fresco.
Disponible con pollo a la plancha. +Q20

Quinoa's Roots de Lunas y Sol Q 69
Kale rizada, nueces de nogal con miel, queso azul, chiles pimientos marinados y quinoa

Sopas

Tomate Q 45
Cremosa sopa de tomate preparada con hierbas mediterráneas, aceite de oliva y un toque de crema. Confort en cada cucharada.

Crema de Elote Q 45
Suave crema de elote elaborada con granos dulces, mantequilla y un toque de nuez moscada. Dulce, reconfortante y tradicional.

Zanahoria y Jengibre Q 50
Cremosa sopa de zanahoria con jengibre fresco, llena de aroma y calidez, con un toque naturalmente dulce.

Queso y Brócoli Q 55
Cremosa mezcla de brócoli y quesos seleccionados, preparada con mantequilla y especias suaves, finalizada con un toque de parmesano fresco. Una sopa reconfortante y llena de sabor.

Del Dia
Paninis (focaccia o baguette)
Servido con patatas fritas caseras o sopa

Vegetariano Q 80
Zucchini, espinaca, hongos, mozzarella y mayonesa de pesto

BLT Q 70
Lechuga, tomate, mayonesa de ajo y tocino

Pollo y Tocino Q 80
Mostaza miel, arúgula y tomate

Jamón Serrano y Camembert Q 95
Jamón serrano, queso Camembert, arúgula, reducción de balsámico y mostaza dijon

Roast Beef y Cebolla Caramelizada Q 90
Res asada hecho en casa, cebolla caramelizada, queso suizo y crema de rábano

Caprese Q 75
Mozzarella fresca, tomate, albahaca y pesto de albahaca

Pizzas

La Principessa Q 125
Salsa marinara, queso mozzarella, alcachofa, espinaca, pimiento morrón, hongos, cebolla morada, aceitunas negras y queso ricotta

Rústica Q 120
Salsa marinara, queso mozzarella, jamón ahumado, tocino ahumado y hongos

Cuatro Quesos Q 130
Queso suizo, queso Pepper Jack, gorgonzola y mozzarella, acompañada de miel al lado para un toque especial

Bruschetta Q 115
Salsa pesto casera, hongos, tomates cherry en aceite de oliva extra virgen, queso ricotta y queso parmesano

Margherita Q 100
Salsa marinara, queso mozzarella y la clásica combinación de tomate y albahaca

Vegetariana Q 120
Salsa marinara, queso mozzarella, hongos, zanahoria, zucchini, cebolla morada, pimiento morrón y espinaca

Pepperoni Lovers Q 110
Salsa marinara, queso mozzarella y pepperoni

Delizia Bianca (de Juan) Q 110
Salsa marinara, queso mozzarella y pepperoni

Pizza del Día

Cerveza Artesanal

Antigua Cerveza Q 45

Vino

Copa de Vino Tinto o Blanco (8 oz) Q 35

Medio Litro de Vino Tinto o Blanco Q 80

Litro de Vino Tinto o Blanco Q 155

Sangría Q 55
Combinación de frutas, vino tinto, ron y especias que da como resultado una bebida refrescante para disfrutar a cualquier hora del día.



Bebidas Frías y Refrescos

Licuada con Agua Q 18
con leche + Q 6

Naranjada con Agua Q 20
con soda + Q 4

Limonada con Agua Q 17
con soda + Q 4

Cimarrona Q 25

Té Frío de la Casa Q 15

Agua Mineral Q 15

Agua Pura Q 10

A Base de Espresso

Cappuccino Q 21

Latte Q 24

Café Negro Q 16
con leche + Q 3

Espresso Q 14

Doble Espresso Q 17

Cortado Q 18

Café Negro Frío Q 18

Latte Frío Q 26

El Cafetal Q 45
Licor digestivo elaborado con hierbas exóticas y aromáticas, café local, leche y sirope.





Appetizers

Cheese Board Q 195
An artisanal selection of four imported cheeses, served with green grapes, dried fruits, figs, and freshly toasted crostinis. Perfect for sharing with a glass of wine.

Cheese and Ham Board Q 225
A delicatessen board featuring a variety of imported cheeses, serrano ham, and salami, served with green grapes, dried fruits, figs, crostinis, and our house-made pepper jelly.

Baked Camembert Q 165
Served with our exquisite homemade sweet-and-sour jelly, honey, oregano, garlic, and artisanal baguette bread

Artichoke Dip Q 70
With cream cheese, yogurt, and Parmesan cheese, served with crostinis

Bruschettas Q 75
Artisan baguette bread, creamy ricotta cheese with pesto, mushrooms, and cherry tomatoes preserved in extra virgin olive oil. Perfect with a glass of red wine.

Tiradito Q 80
Thinly sliced dorado fish soaked in ponzu sauce, accompanied by jalapeño, radish, and red onion, served with crostinis

Beef Tenderloin Carpaccio or Zucchini Carpaccio (two options) Q 90
Accompanied with capers, red onion, olive oil, lemon, and Parmesan cheese, served with crostinis

French Fries (regular or sweet potato) Q 50
With Parmesan cheese and parsley

Salads

Beet Salad Q 60
With Gorgonzola cheese, green beans, French vinaigrette, and walnuts

Burrata and Tomato Q 75
Fresh mozzarella over seasoned manzano tomatoes, basil, extra virgin olive oil, and a touch of balsamic reduction. Fresh, light, and perfectly balanced.

Caesar Salad (with optional chicken) Q 55
Crisp romaine lettuce tossed in our homemade Caesar dressing, artisanal croutons, and fresh Parmesan.
Available with grilled chicken. +Q20

Quinoa's Roots de Lunas y Sol Q 69
Kale, honey walnuts, blue cheese, marinated bell peppers, and quinoa

Soups

Tomato Q 45
A creamy tomato soup made with Mediterranean herbs, olive oil, and a touch of cream. Comfort in every spoonful.

Corn Cream Soup Q 45
A smooth sweet corn cream soup made with tender kernels, butter, and a hint of nutmeg. Sweet, comforting, and traditional.

Carrot and Ginger Q 50
A creamy carrot soup with fresh ginger, full of aroma and warmth, with a naturally sweet finish.

Broccoli and Cheese Q 55
A creamy blend of broccoli and selected cheeses, prepared with butter and mild spices, finished with a touch of fresh Parmesan. A comforting soup full of flavor.

Soup of the Day

Paninis (focaccia or baguette)
Served with homemade chips or soup

Vegetarian Q 80
Zucchini, spinach, mushrooms, mozzarella and pesto mayo

BLT Q 70
Lettuce, tomato, garlic mayo and bacon

Chicken and Bacon Q 80
Honey mustard, arugula and tomato

Serrano Ham and Camembert Q 95
Serrano ham, Camembert cheese, arugula, balsamic reduction and dijon mustard

Roast Beef and Caramelized Onion Q 90
Roast beef, caramelized onion, swiss cheese and horseradish cream

Caprese Q 75
Fresh mozzarella, tomato, basil and basil pesto

Pizzas

La Principessa Q 125
Marinara sauce, mozzarella cheese, artichoke, spinach, bell pepper, mushrooms, red onion, black olives, and ricotta cheese

Four Cheese Q 120
Marinara sauce, mozzarella cheese, smoked ham, smoked bacon, and mushrooms

Cuatro quesos Q 130
Swiss, pepper jack, gorgonzola, mozzarella, accompanied by honey on the side for an extra special touch

Bruschetta Q 115
Homemade pesto sauce, mushrooms, cherry tomatoes preserved in extra virgin olive oil, ricotta cheese, and Parmesan cheese

Margherita Q 100
Marinara sauce, mozzarella cheese, and the classic and delicious combination of tomato and basil

Vegetarian Q 120
Marinara sauce, mozzarella cheese, mushrooms, carrots, zucchini, red onion, bell pepper, and spinach

Pepperoni Lovers Q 110
Marinara sauce, mozzarella cheese, and pepperoni

Delizia Bianca (by Juan) Q 110
White sauce, mozzarella cheese, ricotta cheese, caramelized onion, sautéed mushrooms and bacon

Pizza del día

Craft Beer

Artisanal Craft Beer Q 45

8 oz glass of red or white Q 35

Half liter of red or white Q 80

Liter of red or white Q 155

Sangría Q 55
A combination of fruits, red wine, rum, and spices creating a refreshing drink to enjoy at any time of day.

Wine



Refreshers

Smoothie with water Q 18
with milk + Q6

Orangeade with water Q 20
with soda + Q4

Lemonade with water Q 17
with soda + Q4

Cimarrona Q 25

Homemade iced tea Q 15

Sparkling water Q 15

Water Q 10

Espresso-Based Drinks

Cappuccino Q 21

Latte Q 24

Black coffee Q 16
with milk + Q3

Espresso Q 14

Double espresso Q 17

Cortado Q 18

Iced black coffee Q 18

Iced Latte Q 26

El Cafetal Q 45
Digestive liqueur made from exotic and aromatic herbs with local coffee, milk, and syrup.

