



ENTRADAS & BOCAS APPETIZER

Carpaccio de Pulpo Octopus Carpaccio

\$20

Marinado en aceite de oliva y cítricos, aceituna negra y galleta de parmesano.

Marinated in olive oil and citrus, black olives and parmesan biscuit.

Ceviche Caribeño Caribbean Ceviche

\$15

Corvina hecha a la minuta en leche de coco marinado con maracuyá, chile ahumado y limón.

Corvina made to order in coconut milk marinated with passion fruit, smoked chili and lemon.

Tartar de Atún Tuna Tartar

\$15

Atún fresco marinado en salsa de soja jengibre y miel, con espumoso de aguacate o mango.

Fresh tuna marinated in ginger and honey soy sauce, with sparkling avocado or mango.

Camarones Tempura Tempura Shrimp

\$15

Con alioli de alcaparras y eneldo.

With caper and dill aioli.

Crema de Tomate Tomato Cream

\$10

Tomate rostizado, perfumado con albahaca y crujiente de queso y especias.

Roasted tomato, scented with basil and crunchy cheese and spices.

Tacos de Churrasco Tacos de Lomito

\$15

A la parrilla sobre tortilla casera, lechuga, queso gratinado y cebolla caramelizada.

Grilled on a homemade tortilla, lettuce, grilled cheese and caramelized onion.

Tacos de Lomito Tacos de Lomito

\$15

A la parrilla sobre tortilla casera, lechuga, queso gratinado y cebolla caramelizada.

Grilled on a homemade tortilla, lettuce, grilled cheese and caramelized onion.

Caprese en los Lirios Lirios Caprese

\$12

Queso mozzarella de búfala, tomate cherry, pesto.

Bufalo mozzarella cheese, cherry tomato, pesto.

Patacones Patacones

\$10

Con frijoles, guacamole, pico de gallo y parmesano.

With beans, guacamole, pico de gallo and parmesan.

Papas Trufadas Truffled Potatoes

\$8

Papas a la francesa con trufa, lascas de queso parmesano ajo y perejil.

French fries with truffle, parmesan cheese slices, garlic and parsley.

 Vegano  Vegetariano

Precios en dólares, excluido impuesto de ventas y cargo por servicio.
Prices in dollars, sell tax and service tax are not included.



ENSALADAS & SANDWICH SALADS & SANDWICHES

Ensalada de la Huerta \$15 **Garden Salad**

Mix de lechugas, hongos, palmito, pepinos, rábanos, cherris, cebolla, aceitunas, almendras, aderezo de aguacate.

Mix of lettuce, mushrooms, hearts of palm, cucumbers, radishes, cherries, onion, olives, almonds, avocado dressing.

Ensalada de Atún Thai \$25 **Thai Tuna Salad**

Atún sellado con ajonjolí marinado con salsa de soja, sobre una cama de lechugas mixtas, pepino y semillas de marañón.

Seared tuna with sesame seeds marinated in soy sauce, on a bed of mixed lettuce, cucumber and cashew seed.

Ensalada de Pollo \$20 **Chicken Salad**

Mix de lechugas, crotones de pollo, cherrys, hongos, cebolla, aceitunas y aderezo de vinagre balsámico.

Mix of lettuce, chicken croutons, cherries, mushrooms, onion, olives and balsamic vinegar dressing.

Sandwich Jamón y Queso \$15 **Ham and Cheese Sandwich**

Con pan de masa madre y papas gajo.

With sourdough bread and potato wedges.

Sandwich Vegetariano \$15 **Vegetarian Sandwich**

Con pan de masa madre, guacamole, berenjena grillada, chile morrón, zuquini, tomate y queso mozzarella servido con papas gajo.

With sourdough bread, guacamole, grilled eggplant, bell pepper, zucchini, tomato and mozzarella cheese served with potato wedges.

PASTAS & RISOTTOS

Pasta Pesto \$15

Pasta Pesto Pollo \$18 **Chicken**

Pasta Pesto Camarones \$20 **Shrimp**

Pasta Checca \$18

Risotto Osobuco \$25

Risotto Camarón y Piña \$25 **Shrimp Risotto and Pineapple**

Ñoquis Veganos \$18 **Vegan Gnocies**

Ñoquis de camote o plátano maduro en salsa de tomate, crotones de vegetales y brotes verdes de la huerta.

Sweet potato or ripe plantain gnocchi in tomato sauce, vegetable croutons and green sprouts from the garden.

Fideos Cristal \$18

Fideos de arroz con salsa de hongos, vegetales y semillas de marañón.

Rice noodles with mushroom sauce, vegetables and cashew seeds.

Hamburguesa Ecolirios \$20 **Ecolirios Burger**

250gr de carne de ternera sobre nuestro pan artesanal, tomate, lechuga, cebolla caramelizada, tocina, queso mozzarella y queso cheddar servido con papas fritas.

250gr of beef on our artisan bread, tomato, lettuce, caramelized onion, bacon, mozzarella cheese and cheddar cheese served with french fries.

🌱 Vegano 🌱 Vegetariano

Precios en dólares, excluido impuesto de ventas y cargo por servicio.
Prices in dollars, sell tax and service tax are not included.



PLATOS FUERTES MAIN COURSES

Corvina Marinera **\$45**
Sea Bass
Filet de corvina bañada en una exquisita salsa de mariscos servida con arroz blanco.
Sea bass fillet bathed in an exquisite seafood sauce served with white rice.

Camarones Jumbo Tempura **\$40**
Jumbo Tempura Shrimp
Con alioli de alcaparras y brotes de verdes.
With caper aioli and green sprouts.

Pulpo Balsámico **\$40**
Balsamic Octopus
Caramelizado en reducción aceite balsámico con papa rústica y ensalada verde.
Caramelized in balsamic oil reduction with rustic potato and green salad.

Pollo Crocante **\$20**
Crispy Chicken
Pechuga de pollo con piel crujiente de semillas de almendras y parmesano servido con puré de papa.
Chicken breast with crispy skin, almond seeds and parmesan served with mashed potatoes.

Lechón al Tamarindo  **\$20**
Medallion Tamarindo
Medallón de cerdo al carbón en salsa de tamarindo agri dulce con yuca frita.
Charcoal pork medallion in sweet and sour tamarind sauce with fried yucca.

Cazuela Vegetariana   **\$20**
Vegetarian Caserole
Vegetales de temporada y hongos al grill con papas campesinas y cebolla morada.
Seasonal vegetables and grilled mushrooms with country potatoes and red onion.

CARNE AL FUEGO FALMING MEAT

Con 2 acompañamientos a elegir entre:
papa gajo, puré de papa, papa asada con alioli de calamatas, flor de cebolla, tomate grillado o ensalada verde.

With 2 side dishes to choose from:
potato wedges, mashed potato, baked potato with calamata aioli, onion flower, grilled tomato or green salad.

Lomito Mar & Tierra **\$40**
Tenderloin Sea & Land

Medallón de lomito coronado con 2 camarones jumbo.
Tenderloin medallion topped with 2 jumbo shrimps.

Lomito Pimienta & Hongos **\$40**
Tenderloin Pepper & Mushrooms

Medallón de lomito bañado en salsa de tres pimientos y hongos.
Tenderloin medallion bathed in three peppers and mushrooms sauce.

Churrasco **\$30**

Ribeye steak **\$30**

New York **\$30**

Lomito Tico  **\$40**

Lomito encebollado, arroz blanco, frijoles refritos, plátano maduro y ensalada.

Tenderloin medallion topped with sauteed onions, white rice, refried beans, ripe plantain and salad.

 Vegano  Vegetariano

Precios en dólares, excluido impuesto de ventas y cargo por servicio.
Prices in dollars, sell tax and service tax are not included.



ADICIONALES ADDITTIONALS

\$5

Papas Gajo
Potato wedges

Puré de Papa
Mashed potatoes

Bastones de Yuca
Yucca sticks

Arroz Blanco
White rice

Ensalada Verde
Green salad

**Flor de Cebolla o
Tomate Grillado**
Onion Flower or
Grilled Tomato

**Vegetales Salteados
en Aceite de Coco**
Vegetables Sautéed
in Coconut Oil

POSTRES DESSERTS

Volcán de Chocolate \$10
Con helado de vainilla.
With vanilla ice cream.

Crepa Ecolirios \$10
Rellena fruta fresca, crema de avellanas y helado
de vainilla.
Filled with fresh fruit, hazelnut cream and vanilla
ice cream.

Flan de Coco \$8

PARA NIÑOS FOR KIDS

Nuggets de Pollo \$12
con Papas
Chicken nuggets with
potatoes

Spaguetti a la \$10
Mantequilla
Spaghetti with butter

Spaguetti Pomodoro \$10



Vegano



Vegetariano

Precios en dólares, excluido impuesto de ventas y cargo por servicio.
Prices in dollars, sell tax and service tax are not included.