



MENU

SALADS

Tropical Grilled Chicken and Pineapple Salad

Ensalada Tropical de Pollo a la Parrilla con Piña

Lettuce, red cabbage, grilled pineapple, grilled chicken, tomatoes, cashews, cucumber, and coconut dressing.

Lechuga, repollo morado, piña a la parrilla, pollo a la parrilla, tomates, anacardos, pepino y aderezo de coco.

Chili Crisp Cucumber Salad

Ensalada de Pepino con Chili Crisp

Cucumber slices with chili crisp dressing.
Rodajas de pepino con aderezo de chili crisp.

APPETIZERS

Gyoza

Guontow dough filled with ground pork, vegetables, and Middle Eastern spices.

Masa de guontow rellena de carne de cerdo molida, verduras y especias de Medio Oriente.

Bang Bang Shrimp

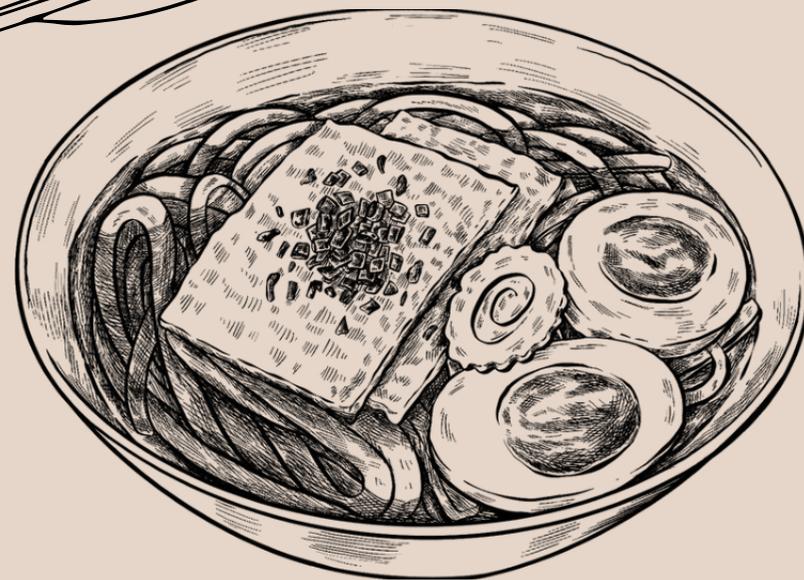
Camarones Bang Bang

Tempura shrimp topped with spicy bang bang sauce.

Camarones tempura bañados en salsa picante bang bang

SOUP / CURRY OF THE WEEK C\$440

RED CURRY



C\$450

C\$170

C\$220

C\$380

BOWLS

Rice noodles, sautéed veggies.
Fideos de arroz, vegetales salteados.

Sweet and sour

Teriyaki

Spicy Thai

Beef / Res - C\$ 500

Chicken / Pollo - C\$ 430

Shrimp / Camaron - C\$ 450

Taxes are not included (Los impuestos no están incluidos).





SUSHI ROLLS

Dynamite Roll

C\$420

Tempura shrimp, avocado, teriyaki sauce.
Camarones tempura, aguacate, salsa teriyaki.

California Roll

C\$440

Cucumber, salmon, avocado, fish roe, eel sauce.
Pepino, salmón, aguacate, huevas de pescado, salsa de anguila.

Spicy Tuna Roll

C\$430

Tuna, cucumber, avocado, scallion & spicy mayo.
Atún, pepino, aguacate, cebolla de verdeo y mayonesa picante.

El Tigre Roll

C\$585

Avocado, smoked salmon, shrimp, cucumber, cream cheese, kanikama, spicy mayo, and caramelized soy sauce.
Aguacate, salmón ahumado, camarón, pepino, queso crema, kanikama, mayonesa picante y salsa de soya caramelizada.

Vegetarian Roll

C\$220

Peppers, lettuce, cucumber, avocado & cabbage.
Pimientos, lechuga, pepino, aguacate y repollo.

Philadelphia Roll

C\$365

Avocado, cream cheese, and salmon.
Aguacate, queso crema y salmón.

NIGIRI

Tuna

C\$185

Salmon

C\$220

Shrimp / Camaron

C\$160

Nobu

C\$185

Crispy rice, tuna, avocado, jalapeño, scallion, and caramelized soy sauce.
Arroz crujiente, atún, aguacate, jalapeño, cebolla de verdeo y salsa de soya caramelizada.



DESSERTS

Brownie with vanilla ice cream

C\$220

Brownie con helado de vainilla.

Ice cream

C\$185

Helado.

Sorbet

C\$150

Sorbete.

Cheesecake fruit

C\$180

Cheesecake de Fruta



Taxes are not included (Los impuestos no están incluidos).





EL TIGRE

DRINKS

COCKTAILS

Classic Mojito

C\$190.00

*Rum infused with Fresh Lime,
Mint and Simple Syrup*

*Ron infusionado con lima fresca,
menta y jarabe simple.*

Classic Margarita

C\$230.00

Tequila, Triple Sec & Lime Juice
Tequila, Triple Sec y jugo de lima.

Piña Colada

C\$200.00

Rum, Coconut Cream, Pineapple
Ron, crema de coco y piña.

La Diabla

C\$250.00

*Tequila, Lime Juice, Triple Sec,
Red Wine*

*Tequila, jugo de lima, Triple Sec
y vino tinto.*

La Jolla 1750

C\$250.00

*White Rum, Passion Fruit, Triple
Sec, Grenadine Syrup*

*Ron blanco, maracuyá, Triple
Sec y jarabe de granadina.*

Sangría

C\$250.00

Espresso Martini

C\$200.00

*Coffee Espresso, Coffee Rum,
Vodka, Simple Syrup*

*Café espresso, ron de café,
vodka y jarabe simple.*

SHOT + MIXER

Flor de Caña 5

C\$90.00

Flor de Caña 7

C\$170.00

Flor de Caña Cristalino

C\$140.00

Flor de Caña 12

C\$200.00

Flor de Caña 18

C\$290.00

Jarana

C\$90.00

Jimador

C\$165.00

Jack Daniel's

C\$165.00

Finlandia

C\$130.00



HARD SELTZER

Cervecería/Flor
de Caña

C\$90.00

LOCAL BEERS

Toña/Victoria

C\$90.00

IMPORTED BEERS

Heineken/Sol
Miller

C\$180.00

C\$150.00

WINE

Red Wine

C\$200.00

White Wine

C\$200.00

Sparkling

C\$200.00



Taxes are not included (Los impuestos
no están incluidos).



Check out our events!

Scan the QR code to see all our upcoming events on our website.



Contact Us
☎ +505 5503-1484
reservations@lajollanica.com

