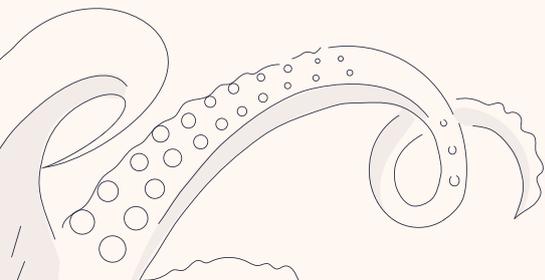


menú

Nuestros exquisitos platos fusionan auténticos sabores con una interpretación Contemporánea, empleando los ingredientes más selectos y presentándolos con elegancia. Lo que nos otorga un reconocimiento como un referente de cocina sofisticada y natural.

Our exquisite dishes blend authentic flavors with a contemporary interpretation, using the finest ingredients and presenting them with elegance. This recognition establishes us as a benchmark for sophisticated and natural cuisine.



ENTRADAS

CAUSA DE PULPO OCTOPUS CAUSA

Alérgenos / Allergens

USD 14⁵⁰

Papas aderezadas con ají amarillo y jugo de limón, acompañadas de láminas de aguacate, huevo, pulpo cocido, muselina de aguacate y salsa de aceitunas negras.

Contains potatoes seasoned with aji amarillo bell pepper and lemon juice, accompanied by avocado slices, egg, cooked octopus, avocado mousseline, and black olive sauce

AJILLO DE MARISCOS AJILLO DE MARISCOS

Alérgenos Contiene lactosa / Allergens Contains lactose

USD 14⁵⁰

Combinación de pulpo y camarones cocidos en un delicioso ajillo al estilo porteño, servidos con una suave croqueta de plátano verde y una muselina de aguacate cremosa.

A combination of octopus and shrimp cooked in a delicious porteño style Ajillo, served with a soft green plantain croquette and a creamy avocado mousseline.

MIXTURA DE EMPANADAS EMPANADAS MIXTURE

Alérgenos Contiene lactosa / Allergens Contains lactose

USD 11⁰⁰

Sabores de la región en un solo plato, empanadas de ají de gallina, lomo saltado, camarón y maní, morocho, verde con queso, servido con salsas de ají de la casa.

Flavors of the southern cone in a single dish, featuring chicken chili empanadas, lomo saltado, shrimp and peanuts, morocho, green plantain with cheese, served with house chili sauces.

FISH AND CHIPS FISH AND CHIPS

Alérgenos / Allergens

USD 12⁰⁰

Dedos de pescado crocantes acompañados de gajos de limón, salsa tártara y papa americana.

Crispy fish fingers served with lemon wedges, tartar sauce, and American potatoes.

PRECIOS INCLUYEN IMPUESTOS
A LA FECHA VIGENTE

IMAGEN REFERENCIAL



Precios incluyen impuestos a la fecha vigente

ENSALADAS

CÉSAR CAESAR SALAD

Contiene lactosa / Contains lactose

USD **8⁵⁰**

Delicada combinación de lechuga romana, queso parmesano en láminas, tocineta crujiente, tomates secos, aliño César y croutons.

A delicate combination of romaine lettuce, sliced parmesan cheese, crispy bacon, sundried tomatoes, caesar dressing, and croutons.

Selección de Choose from

• **Pollo** • **Camarón a la plancha** • **Atún al grill**

Chicken

Grilled shrimp

Grilled tuna

USD **12⁵⁰**

USD **14⁰⁰**

USD **16⁰⁰**

ANDINA ANDEAN

Libre de gluten en su proceso, contiene lactosa
Gluten-Free Bowl in the Making, Contains lactose

USD **10⁰⁰**

Fondo de quinua roja con maíz tierno, rúcula fresca, tomates Cherry, el toque dulce del maíz, queso feta, aguacate, mango con un toque picante, rábanos, albahaca y pimientos morrones, servido con una salsa griega Tzatziki.

Red quinoa with baby corn, fresh arugula, cherry tomatoes, the sweet touch of corn, feta cheese, avocado, mango with a hint of spice, radishes, basil, and bell peppers, served with a Greek Tzatziki sauce.

Selección de Choose from

• **Pollo** • **Camarón** • **Atún al grill**

Chicken

Shrimp

Grilled tuna

USD **14⁰⁰**

USD **15⁰⁰**

USD **17⁰⁰**

PRECIOS INCLUYEN IMPUESTOS
A LA FECHA VIGENTE
IMAGEN REFERENCIAL



CEVICHE FEST

Libre de gluten en su proceso. Alérgenos: contiene lactosa
Gluten-Free Food in the Making. Allergens: Contains lactose

Experimenta y disfruta. Crea la combinación que más te guste para descubrir sabores exóticos a tu gusto.
Experiment and enjoy. Create the combination you like to discover exotic flavors to your liking.

Escoge una o dos proteínas y acompaña con una o dos salsas, cada ceviche es acompañado de chifles de plátano verde, aguacate y maíz tostado.
Choose one or two proteins and accompany with one or two sauces, each ceviche is accompanied by green plantain chifles, avocado, and roasted corn.

PROTEÍNAS PROTEINS

Camarón • Pescado • Palmito veggie

Shrimp	Fish	Veggie hearts of palm
USD 12⁰⁰	USD 11⁰⁰	USD 9⁵⁰

ADICIONALES ADDITIONAL

Pulpo • Calamar • Camarón • Pescado

Octopus	Squid	Shrimp	Fish
USD 7⁵⁰	USD 2⁰⁰	USD 3⁰⁰	USD 2⁵⁰

SALSAS

Leche de tigre • Estilo jipijapa • Salsa roja tradicional • Salsa Nikkei

libre de lactosa

Tiger milk	Jipijapa style	Traditional red sauce	Nikkei sauce
		Lactose-Free Food	

PRECIOS INCLUYEN IMPUESTOS
A LA FECHA VIGENTE
IMAGEN REFERENCIAL



SOPAS

MARINERA SEAFOOD

USD **14⁰⁰**

Alérgenos, contiene lactosa / Allergens: Contains lactose

Un fondo de langostinos aromatizado con tomate, camarones, calamares, pescado, pulpo y almejas, realzado con el aroma del licor de caña y la frescura de hierbas aromáticas.

A tomato-flavored blend of shrimp, squid, fish, octopus, and clams, enhanced with the aroma of cane liquor and the freshness of aromatic herbs.

SOPA DE POLLO CHICKEN SOUP

USD **6⁵⁰**

Alimento sin lactosa / Lactose-Free Food

Un fondo de vegetales con pollo, fideos, papas, guisantes, zanahorias, jengibre y cilantro.

A vegetable base with chicken, noodles, potatoes, peas, carrots, ginger, and coriander.

CREMA DE TOMATE CREAM OF TOMATO SOUP

USD **7⁰⁰**

Libre de gluten en su proceso, Contiene lactosa
Gluten-Free Food in the Making, Contains lactose

Tomates frescos cocidos en fondo de vegetales acompañado de tostada de parmesano y albahaca.

Fresh tomatoes cooked in a vegetable base served with parmesan toast and basil.

PRECIOS INCLUYEN IMPUESTOS
A LA FECHA VIGENTE
IMAGEN REFERENCIAL



MORO BOWL

Alérgenos, contiene lactosa / Allergens: Contains lactose

Preparación de arroz, con queso crema, gramíneas y hierbas aromáticas.
Preparation of rice, with cheese cream, gramineae, and aromatic herbs

Arma tu moro bowl y selecciona tus ingredientes preferidos, acompañado de tomate Cherry fresco y rábanos encurtidos.
Assemble your moro bowl and select your favorite ingredients, served with fresh cherry tomatoes and pickled radishes.

MORO MORO OPTIONS

Moro de lenteja • Moro de frejol canario • Moro de choclo

Lentil Moro

Canary Bean Moro

Corn Moro

PROTEÍNAS PROTEINS OPTIONS

Pollo

Chicken

USD **12⁰⁰**

Res

Beef

USD **15⁵⁰**

Cerdo

Pork

USD **13⁰⁰**

Pescado

Fish

USD **14⁵⁰**

GUARNICIONES SIDE DISHES

Patacones • Aguacate • Maduro frito • Huevo frito

Patacones

Avocado

Fried Ripe Plantain

Fried Egg

ADEREZOS DRESSINGS

Alioli de ajo • Alioli asiático • Alioli siracha • Alioli de pimentón

Garlic Aioli

Asian Aioli

Sriracha Aioli

Paprika Aioli

PRECIOS INCLUYEN IMPUESTOS
A LA FECHA VIGENTE
IMAGEN REFERENCIAL



TASTING MENÚ

Alérgenos, contiene lactosa / Allergens: Contains lactose

Ármalo a tu gusto, selecciona proteínas, vegetales y guarnición.

Assemble it to your liking, select proteins, vegetables, and garnish.

PROTEÍNAS PROTEINS OPTIONS

Lomo fino de res a la parrilla acompañado de chimichurri a las finas hierbas (180g) Grilled beef tenderloin served with fine herbs chimichurri (180g).

USD **24⁰⁰**

Costillas de cerdo (corte americano) bañadas en salsa de la casa (200g)
Pork ribs (American cut) bathed in house sauce (300g)

USD **20⁰⁰**

Pechuga de pollo bañada en salsa de tomillo y nueces tostadas (180g)
Chicken breast bathed in thyme sauce and toasted walnuts (180g)

USD **16⁰⁰**

Pesca del día bañada en costra de perejil con salsa de cítricos (180g)
Catch of the day bathed in parsley crust with citrus sauce (180g)

USD **23⁰⁰**

Langostinos a la plancha con chutney de mango y manzana verde (270g)
Grilled prawns with mango and green apple chutney (270g).

USD **27⁵⁰**

GUARNICIONES GARNISHES

- **Milhojas de papa** Potato millefeuille
- **Papas a la francesa deluxe** French fries deluxe
- **Arroz cremoso o natural** Creamy or plain rice
- **Puré de papa a la antigua** Old fashioned mashed potatoes

VEGETALES VEGETABLES

- **Vegetales salteados** Sautéed vegetables
- **Champiñones gratinados** Mushrooms au gratin
- **Ensalada fresca** Fresh salad

PRECIOS INCLUYEN IMPUESTOS A LA FECHA VIGENTE

IMAGEN REFERENCIAL



SIGNATURE DISHES

COSTA Y SIERRA SURF AND TURF

USD **20⁰⁰**

Alérgenos, Alimento libre de gluten en su proceso. Alimento sin lactosa. Opción con alimentos vegetales; contiene soja.

Allergen: Gluten-free food in its process. Lactose-free food. Vegetarian option; contains soy.

Costillar de cerdo prensado y pulpo a la parrilla, acompañado de salsa verde, servido con vegetales salteados y papas chauchas asadas.

Grilled pressed pork ribs and grilled octopus, served with salsa verde, accompanied by sautéed vegetables and roasted sweet potato hash browns.

SPICY TACO LOMO SPICY TACO LOMO

USD **12⁰⁰**

Alérgeno: Contiene lactosa.

Allergen: Contains lactose.

Tortillas de maíz rellenas de langostino salteado o lomo de res con chili powder, guacamole, quesos vegetales, totopos fritos, crema agria, guacamole, pico de gallo, chiles y tomates tatemados.

SPICY TACO CAMARÓN SPICY TACO SHRIMP

USD **13⁵⁰**

Alérgeno: Contiene lactosa.

Allergen: Contains lactose.

Tortillas de maíz rellenas de Camarón con chili power, guacamole, quesos, piña al grill vegetales, totopos fritos, crema agria, guacamole, pico de gallo, chiles y tomates tatemados.

Corn tortillas filled with sautéed shrimp or beef tenderloin with chili powder, guacamole, vegetable cheeses, fried tortilla chips, sour cream, guacamole, pico de gallo, chiles, and roasted tomatoes.



PRECIOS INCLUYEN IMPUESTOS
A LA FECHA VIGENTE
IMAGEN REFERENCIAL



PASTA

CILINDRO DE LOMO TENDERLOIN CYLINDER

Contiene gluten, contiene lactosa / Contains gluten, contains lactose

USD **24⁵⁰**

Lomo fino de res a la plancha acompañado de queso parmesano, tomates cherry, rábanos encurtidos y fettuccini salteado con nuestras salsas de la casa que puedes elegir:

Thin grilled beef tenderloin served with parmesan cheese, cherry tomatoes, pickled radishes, and fettuccini sautéed with our house sauces of your choice:

Huancaína • Pesto • Pomodoro

FETTUCCINI VEGGIE VEGGIE FETTUCCINI

Opción con alimentos vegetales, contiene lactosa

Option with vegetable food, Contains lactose

USD **13⁰⁰**

Fettuccini bañado en salsa napolitana o pesto, acompañado de rúcula, albahaca fresca, láminas de parmesano, tomates cherry y rábanos encurtidos.

Fettuccini dipped in Neapolitan sauce or pesto, served with arugula, fresh basil, parmesan slices, cherry tomatoes, and pickled radishes.



**PRECIOS INCLUYEN IMPUESTOS
A LA FECHA VIGENTE**

IMAGEN REFERENCIAL

PIZZA

PIZZA MARGARITA PIZZA MARGARITA

Contiene gluten, contiene lactosa / Contains gluten, contains lactose

USD **7⁵⁰**

200gr Masa artesanal, acompañada de salsa napolitana, queso mozzarella, albahaca fresca y reducción de vinagre balsámico.

200gr Artisanal dough, accompanied by Neapolitan sauce, mozzarella cheese, fresh basil and balsamic vinegar reduction.

PIZZA TEXANA PIZZA TEXANA

Contiene gluten, contiene lactosa / Contains gluten, contains lactose

USD **8⁵⁰**

200gr Masa artesanal, acompañada de salsa napolitana, queso mozzarella, carne molida, chicharrón de cerdo, jalapeños frescos y perejil.

200gr Artisanal dough, accompanied by Neapolitan sauce, mozzarella cheese, ground beef, pork rinds, fresh jalapenos and parsley.

PIZZA VEGANA PIZZA VEGAN

Contiene gluten, contiene lactosa / Contains gluten, contains lactose

USD **8⁵⁰**

200gr Masa artesanal, acompañada de salsa napolitana, queso mozzarella, champiñones, tomate Cherry, rúcula fresca, zucchini, pimienta roja asado y mango al grill.

200gr Artisanal dough, accompanied by Neapolitan sauce, mozzarella cheese, mushrooms, Cherry tomato, fresh arugula, zucchini, roasted red pepper and grilled mango.

PIZZA IBIS PIZZA IBIS

Contiene gluten, contiene lactosa / Contains gluten, contains lactose

USD **12⁰⁰**

200gr Masa artesanal, acompañada de salsa napolitana, queso mozzarella, láminas de tocino, aros de cebolla fritos, pepperoni, albahaca y chili power.

200gr Artisanal dough, accompanied by Neapolitan sauce, mozzarella cheese, mushrooms, Cherry tomato, fresh arugula, zucchini, roasted red pepper and grilled mango.

PRECIOS INCLUYEN IMPUESTOS
A LA FECHA VIGENTE

IMAGEN REFERENCIAL



SANDWICHES Y HAMBURGUESAS

CLUB SÁNDWICH

USD **10⁰⁰**

Contiene gluten, contiene lactosa / Contains gluten, contains lactose.

Pan molde tostado con pollo a la plancha, tocino, huevo frito, jamón de pierna, queso cheddar, lechuga y láminas de tomate, acompañado de papas fritas.

Toasted Sliced bread with grilled chicken, bacon, fried egg, fried ham, cheddar cheese, lettuce, and tomato slices, served with french fries.

IBIS BURGER

USD **15⁵⁰**

Contiene gluten, contiene lactosa / Contains gluten, contains lactose

Hamburguesa hecha en casa, tomate confitado, cebolla caramelizada, tocino crujiente, pickles, lechuga, queso cheddar, papas a la francesa y dip de pimientos asados.

Homemade burger, tomato confit, caramelized onions, crispy bacon, pickles, lettuce, cheddar cheese, French fries, and roasted bell pepper dip.

PULLED PORK SÁNDWICH

USD **9⁵⁰**

Contiene gluten, alimento sin lactosa / Contains gluten, Lactose-free food

Siguiendo la tradición de Carolina del Norte, espaldilla de cerdo cocida lentamente y bañada en salsa de vinagre y barbacoa, servida en pan artesanal y acompañada de chips de papas.

In the North Carolina tradition, slow-cooked pork shoulder smothered in vinegar and barbecue sauce, served on artisan bread and served with potato chips.

QUESO FUNDIDO MELTED CHEESE SANDWICH

USD **7⁵⁰**

Contiene gluten, contiene lactosa / Contains gluten, contains lactose

Tres capas pan molde tostado con mantequilla, compuesto queso cheddar y holandés servido con papas a la francesa y salsas de la casa.

Three layers of buttered toasted Sliced bread, composed of cheddar and hollandaise cheese served with french fries and house sauces.

PRECIOS INCLUYEN IMPUESTOS
A LA FECHA VIGENTE
IMAGEN REFERENCIAL



SNACKS

BROCHETAS DE CAMARÓN SHRIMP SKEWERS **USD 14⁵⁰**

Alérgeno no contiene lactosa / Allergens Lactose-free food

Brochetas de camarón a la parrilla, servidas con vegetales salteados en salsa de ajonjolí negro, papas fritas y nuestra mayonesa casera.

Grilled shrimp skewers served with sautéed vegetables in black sesame sauce, french fries, and our homemade mayonnaise.

IBIS NACHOS IBIS NACHOS

Contiene lactosa / Contains lactose

USD 14⁰⁰

Ideal para compartir: Nachos cubiertos de queso Cheddar derretido, guacamole, nuestro chili con panceta desmenuzada, crema agria, pico de gallo y jalapeños.

Great for sharing: Nachos topped with melted Cheddar cheese, guacamole, our chili with crumbled bacon, sour cream, pico de gallo, and jalapeños.



**PRECIOS INCLUYEN IMPUESTOS
A LA FECHA VIGENTE**

IMAGEN REFERENCIAL

KIDS CORNER

SALCHIPAPAS

USD **5⁰⁰**

Salchicha Frankfurt y papas a la francesa, servidas con nuestras salsas caseras.

Frankfurter sausage and french fries, served with our homemade sauces

PASTA

USD **8⁰⁰**

Contiene lactosa / Contains lactose

Espagueti a la napolitana, acompañado de pechuga de pollo a la parrilla.

Spaghetti Napolitana, served with grilled chicken breast.

HAMBURGUESA HAMBURGER

USD **7⁵⁰**

Contiene lactosa / Contains lactose

Hamburguesa a la parrilla con queso Cheddar, servida en un pan casero, con papas a la francesa y nuestras salsas caseras.

Grilled hamburger with Cheddar cheese, served on a homemade bread, with french fries and our homemade sauces.

POLLO CRISPY CRISPY CHICKEN

USD **6⁰⁰**

Pechuga de pollo empanizados, servidos con papas a la francesa y nuestras salsas caseras.

Breaded chicken breast, served with french fries and our homemade sauces.



PRECIOS INCLUYEN IMPUESTOS
A LA FECHA VIGENTE
IMAGEN REFERENCIAL

POSTRES

CHEESECAKE

USD **7⁵⁰**

Contiene gluten, contiene lactosa / Contains gluten, contains lactose.

Tarta de queso cocida a baja temperatura, con una salsa de maracuyá, acompañada de romero crujiente con miel y una salsa de cítricos.

Cheesecake baked at low temperature, with a passion fruit sauce, accompanied by crispy rosemary with honey, and a citrus sauce.

TEXTURAS DE CHOCOLATE CHOCOLATE TEXTURES USD **13⁰⁰**

contiene gluten, contiene lactosa / Contains gluten, contains lactose.

Bizcocho marmoleado de chocolate impregnado con salsa de cacao y jengibre, servido con frutos rojos caramelizados, helado de chocolate amargo y una fina piel de mandarina con un toque picante.

Chocolate marbled sponge cake infused with cocoa and ginger sauce, served with caramelized red fruits, bitter chocolate ice cream, and a thin tangerine peel with a spicy touch.

PIE DE TÉ MATCHA Y HELADO DE LIMÓN MATCHA TEA AND LEMON ICE CREAM PIE USD **7⁰⁰**

Contiene gluten, contiene lactosa / Contains gluten, contains lactose.

Pie de té matcha con cobertura de salsa de manzanilla, praliné de maní, semillas de pepa de sambo y helado.

Matcha tea pie topped with chamomile sauce, peanut praline, sambo seeds, and ice cream.

PRECIOS INCLUYEN IMPUESTOS
A LA FECHA VIGENTE

IMAGEN REFERENCIAL



AGUAS Y GASEOSAS

- USD 1⁹⁰ AGUA NATURAL
- USD 2²⁰ AGUA MINERAL
- USD 3⁰⁸ INFUSIÓN PIÑA Y CANELA
- USD 3⁰⁸ INFUSIÓN FRUTOS ROJOS
- USD 3¹³ JUGO FRUTILLA
- USD 3¹³ JUGO MARACUYÁ
- USD 3¹³ JUGO NARANJA
- USD 2⁵⁶ LIMONADA CLÁSICA
- USD 3⁰⁸ LIMONADA IBIS

- USD 3⁰⁸ LIMONADA IMPERIAL CLÁSICA
- USD 3⁰⁸ LIMONADA IMPERIAL ROSADA
- USD 3⁰⁸ LIMONADA ROSADA
- USD 2⁰⁵ COCA COLA REGULAR
- USD 2⁵⁰ COCA COLA LIGHT 500ML
- USD 2⁰⁵ COCA COLA SIN AZÚCAR
- USD 2⁰⁵ GASEOSAS 330ML
- USD 2⁰⁵ FUZE TEA

BEBIDAS CALIENTES

- USD 1⁵⁰ EXPRESO SIMPLE
- USD 2⁵⁰ EXPRESO DOBLE
- USD 1²⁵ AMERICANO
- USD 2⁵⁰ CAPUCCINO
- USD 3⁰⁰ MOCACCINO
- USD 2⁰⁰ CORTADO
- USD 2⁵⁰ CAFÉ CON LECHE
- USD 2⁵⁰ CHOCOLATE
- USD 1⁵⁴ AROMÁTICA

CERVEZAS

- USD 3¹⁰ PILSENER
- USD 3¹⁰ PILSENER LIGHT
- USD 3⁶⁰ CLUB VERDE
- USD 4⁵⁰ CLUB PLATINO
- USD 5¹⁵ CORONA
- USD 6¹⁵ MODELO
- USD 5¹⁵ STELLA ARTOIS
- USD 7⁷⁵ CERVEZA ARTESANAL KRAKEN
- USD 7⁷⁵ CERVEZA ARTESANAL SIRENA

PRECIOS INCLUYEN IMPUESTOS
A LA FECHA VIGENTE
IMAGEN REFERENCIAL





♀
el ancla
RESTAURANTE
♂

ibis
STYLES
EL MALECÓN