

Chill 'n' GRILL

BEACH RESTO-BAR

Lunch

• MENU •

12:30 PM TO 3:30 PM



COLD ENTREES

ENTRADAS FRIAS
ENTRÉES FROIDES

CHEF'S CEVICHE

CEVICHE DEL CHEF
CHEF CEVICHE \$7,500

CEASAR SALAD

CHICKEN OR CLASSIC
ENSALADA CESAR CLASSIC \$5,500
POLLO O CLASICA
SALADE CÉSAR CHICKEN +\$2,500
POULET AU CLASSIQUE

TROPICAL SALAD

ENSALADA TROPICAL
SALADE TROPICAL \$5,000

QUINOA SALAD

ENSALADA DE QUINOA
SALADE DE QUINOA \$6,500

SUMMER ROLL

ROLLOS DE VERANO
ROULEAU D'ÉTÉ \$3,950

HOT ENTREES

ENTRADAS CALIENTES
ENTRÉES CHAUDS

Chef's SOUP

SELECTION OF THE DAY

SOPA DEL DIA A
SELECCION DEL CHEF
SOUPE DU JOUR \$3,900

FRIED CALAMARI

CALAMARES FRITOS
CALAMARS FRITS \$7,900

CHICKEN WINGS

ALITAS DE POLLO
AILES DE POULET \$5,800

CREOLE SAUSAGE

CHORIZO CRIOLLO
SAUCISSE CREOLE \$5,500

CHICKEN, MEAT OR VEGETARIAN | **FAJITAS** | POLLO, CARNE O VEGETARIANO | POULET, VIANDE OU VÉGÉTARIEN
\$9,400

CLUB SANDWICH

\$7,500

FISH TACOS
FISH TACOS
TACOS DE POISSON

\$8,000

MAIN

Courses

PLATOS FUERTES PLAT PRINCIPAL

CHICKEN QUESADILLAS
QUESADILLAS DE POLLO
QUESADILLAS DE POULET
\$8,900

CATCH OF THE DAY

PESCA DEL DIA
PÊCHE DU JOUR
\$9,900

TUNA POKE
POKE ATÚN
POKE DE THON
\$10,900

Desserts • Postres

CHOCOLATE CAKE
QUEQUE DE CHOCOLATE
GÂTEAU AU CHOCOLAT

Chef's **MOUSSE SELECTION**
SELECCION DE MOUSE DEL CHEF
CHOIX DE LA MOUSSE CHEF

@ \$3,500

CARAMEL FLAN
FLAN DE CARAMELO
FLAN AU CAMEL

ICE CREAM
HELADO
GLACE

All day SNACKS MENU De SNACKS SNACKS TOUJOURS

11:00 PM TO 6:00 PM

ONION RINGS
AROS DE CEBOLLA
RONDELLES D'OIGNON \$4,900

JALAPENO POPPERS
JALAPEÑO POPPERS
BOUCHÉES DE JALAPEÑO \$4,900

CHEESE STICKS
PALITOS DE QUESO
BÂTONNETS DE FROMAGE \$4,900

NACHOS \$8,500
CHICKEN, MEAT OR VEGETARIAN | POLLO, CARNE O VEGETARIANO | POULET, VIANDE OU VÉGÉTARIEN

HUMMUS CRUDITÉS & PITA
\$5,500

AZURA ASSORTMENT
SURTIDO AZURA
ASSORTMENT AZURA \$12,900



Chill 'n' GRILL

BEACH RESTO-BAR

Dinner

CENA / SOUPER

MENU

6:00 PM TO 10:00 PM

CHILLING
and
GRILLING
SINCE 2019

COLD ENTREES

• ENTRADAS FRIAS
ENTRÉES FROIDES

CHEF'S CEVICHE

CEVICHE DEL CHEF

CHEF CEVICHE \$7,500

CEASAR SALAD

CHICKEN OR CLASSIC

ENSALADA CESAR CLASSIC \$5,500

POLLO O CLASICA

SALADE CÉSAR CHICKEN +\$2,500

POULET AU CLASSIQUE

AZURA SEASIDE

COCKTAIL

\$9,000

WATERMELON SALAD

ENSALADA DE SANDIA

SALADE DE PASTÈQUE

\$7,900

HOT ENTREES

• ENTRADAS CALIENTES
ENTRÉES CHAUDS

POTATO & CORN

CHOWDER

SCREMA DE PAPA Y MAIZ

CREME ET POMMES DE

TERRE ET MAIS \$4,500

FRIED CALAMARI

CALAMARES FRITOS

CALAMARS FRITS \$7,900

Desserts • Postres

PASSION FRUIT CHEESE CAKE

CHEESECAKE DE MARACUYA

CHAUDEAU AU FRUIT DE LA PASSION

TRES LECHEs

LEMON PIE

PIE DE LIMON

TARTE AU CITRON

BROWNIE WITH ICECREAM

BROWNIE CON HELADO

BROWNIE AVEC GLACE

@ \$3,500

- INDULGE -

LIFE IS

Sweet

MAIN

Courses

1ST.

ENJOY

PLATOS FUERTES PLAT PRINCIPAL

Pick one of these

RIBEYE STEAK

\$13,000

NEW YORK STEAK

\$12,000

STRIPLOIN

\$14,000

AZURA BURGER

\$9,000

COCONUT SHRIMP

CAMARONES AL COCO

CREVETTE À LA

NOIX DE COCO

\$11,800

BBQ RIBS

COSTILLAS BBQ

CÔTELETTES BBQ

\$12,500

CATCH OF THE DAY

PESCA DEL DIA

PÊCHE DU JOUR

\$9,900

SURF & TURF

MAR Y TIERRA

MER ET TERRE

\$15,900

GRILLED CHICKEN

POLLO A LA PLANCHA

POULET GRILLE

\$8,000

2ND.

Sides

GUARNICIONES GARNITURES

Pick 2 of these

+ \$2,400

• WHITE RICE / ARROZ BLANCO / RIZ BLANC

• MASHED POTATOES / PURÉ DE PAPA / PURÉE DE POMMES DE TERRE

• VEGETABLES / VEGETALES / DES LÉGUMES

• ROASTED TOMATO / TOMATE ROSTIZADO / TOMATE RÔTI

• BAKED POTATO / PAPA ASADA / PATATE AU FORN

• GRILLED CORN / ELOTE A LA PARRILLA / MAIS RÔTI

• HOMEMADE FRIED POTATOES / PAPAS FRITAS CASERAS / PATATE FRITE MAISON

• COSTA RICAN PLANTAIN / PLATANO MADURO / BANANE PLANTAIN FRITS

• ROASTED JALAPEÑOS / JALAPEÑOS ASADOS / JALAPEÑOS GRILLÉS

3RD.

Sauces • Salsas

Pick 1 of these

+ \$1,000

CHIMICHURRI

PICO DE GALLO

CHIPOTLE

MUSHROOMS / HONGOS / CHAMPIGNONS

BLACK PEPPER / PIMIENTA / SAUCE AU POIVRE

BÉARNAISE SAUCE / SALSA BEARNESA / SAUCE BEARNESA