

PIER 12

ENTRADAS

ANILLOS DE CALAMAR.

En Salsa Cremosa de Ajo

MEJILLONES FRESCOS AL VINO

BLANCO.

AGUACHILE DE CAMARON.

ENSALADAS

ENSALADA DE SANDIA.

Sandia cocinada al alto vacío, con jugo de Naranja, Anís y Jengibre.

ENSALADA PIER 12.

Lechugas y Espinacas, Cebolla, Hongos, Jamón Serrano Crispi, servida en una Canasta de Harina y aderezo Miel Mostaza.

ENSALADA CESAR.

La mejor combinación de Lechugas Largas, Queso Parmesano, Aderezo Cesar y Crotones.

ENSALADA GRIEGA.

Lechugas Mixtas, Tomate, Cebolla Morada, Pepino, Pimiento Morrón, Aceitunas Verdes, Queso Feta y Aceite de Oliva con Orégano.

ENSALADA MIXTA.

Lechugas Mixtas, Tomate Confitado, Zanahoria, Pepinos, Champiñones, Pimientos, Crotones al Ajo y Vinagreta de Jamaica.

SOPAS

BISQUE DE CAMARON.

&

BOUILLABASSE DE MARISCOS.

PASTA

EL TRADICIONAL SPAGUETTI BOLOGNESE.

Deliciosa Pasta con Salsa de Tomate y Carne Molida y sazonada con especias.

LASAGNA EMILIANA.

Láminas de Pasta y Salsa Boloñesa, gratinada con Queso Parmesano.

LINGUINI CON CAMARON.

Salteada con Salsa al Pesto

FETTUCCINI A LA INDIANA CON POLLO.

Servida en Salsa de Tomate, Crema y Curry

LINGUINI NAPOLITANA.

Con Salsa de Tomate y Queso Parmesano

SPAGHETTI AL GUSTO.

Primavera, Al Burro, Napolitano, Al Ajo, Marinara, Al Chipotle y Pesto

PLATOS FUERTES

FILETE DE PESCADO CARDINAL.

Relleno de callo de almeja y bañado con salsa cardinal.

TACOS ESTILO BAJA

Tacos de pescado

SCAMPI SALTATI NAPOLITANA.

Camarones Salteados acompañados con Espagueti Napolitano

FILETE DE SALMON ENNEGRECIDO.

Salmon montado sobre Arroz y Verduras Salteadas, bañado con Salsa al Hinojo

PECHUGA DE POLLO VERONA.

Jugosa Pechuga de Pollo servida con Lasagna Napolitana

BROCHETA DE POLLO.

Aderezada con Salsa Agridulce

TACOS DE CAMARON

CAMARON AL COCO.

Empanizado en Coco Rallado servido con Arroz y Salsa de Mango

POSTRES

TIRAMISU.

MOUSSE DE CHOCOLATE.

CREAM BRULEE.



Libre de gluten

PIER 12

APPETIZERS

CALAMARI RINGS.

Served with Garlic Sauce

FRESH STEAMED MUSSELS WITH WHITE WINE SAUCE.

SHRIMP TACOS.

SALADS

WATERMELON SALAD

Watermelon cooked at high vacuum, with Orange Juice, Anise and Ginger.

PIER 12 SALAD.

Lettuce and Spinach, Onion, Mushrooms and Crispy Prosciutto, served in a basket of flour and honey mustard dressing.

CESAR SALAD.

The best combination of Lettuce, Parmesan Cheese, Caesar dressing and Croutons.

GREEK SALAD.

Mixed Lettuce, Tomato, Onion, Cucumber, Bell Pepper, Green Olives, Olive Oil with Oregan and Feta Cheese

MIX SALAD.

Mixed Lettuces Tomatoes, Carrots, Cucumbers, Mushrooms, Peppers and Garlic Croutons with Hibiscus Vinaigrette.

SOUPS

SHRIMP BISQUE.

&

SEAFOOD SOUP BOUILLABAISSSE. 

PASTA

TRADITIONAL SPAGHETTI BOLOGNESE.

Pasta with Ground Beef Spiced Sauce

LASAGNA EMILIANA.

Laminated Pasta with Bolognese and gratinated with Parmesan Cheese

LINGUINI & SHRIMP.

With Pesto Sauce

INDIANA FETTUCCHINI & CHICKEN.

Served with Tomato, Cream & Curry Sauce

LINGUINI NAPOLITAN.

Served with Tomato Sauce & Parmesan Cheese

SPAGHETTI AT YOUR CHOICE.

With Vegetables, Butter, Napolitan, Garlic, Marinara, Chipotle Chili or Pesto Sauce

MAIN COURSE

FISH FILLET CARDINAL.

Stuffed with Clam Scallop with Cardinal Sauce

BAJA STYLE TACOS.

Grouperfish tacos

SCAMPI SALTATI NAPOLITAN.

Sauté Shrimps accompanied with Napolitan Spaghetti

BLACKENED SALMON FILLET.

Served on a bed of Rice and Vegetables topped with a Fennel Sauce

VERONA CHICKEN BREAST.

Juicy Chicken Breast Served with Napolitan Lasagna

CHICKEN SKEWER.

With Sweet & Sour Sauce

SHRIMP TACOS.

COCONUT SHRIMP.

Breaded with Coconut accompanied with Rice & Mango Sauce

DESSERTS

TIRAMISU.

CHOCOLATE MOUSSE.

CREME BRULEE.



Gluten free