

Menu
**LAS
TUNAS**

Entradas

CROQUETAS DE GUACAMOLE  	\$8.00
Croquetas de guacamole empanizadas con panko y acompañadas con ranch de guajillo.	
HUMMUS DE LENTEJAS Y NUECES	\$10.00
Hummus de lentejas con nueces asadas chistorra molida y pan pita.	
ENSALADA CÉSAR CENTRIC	\$10.50
Lechuga romana, pechuga de pollo a la parrilla, chips de tocino, aderezo césar al champagne, parmesano y pimienta ecrasse.	
HUMMUS DE GARBANZO 	\$10.00
Hummus de garbanzo, acompañado con mix de aceitunas y vegetales encurtidos kibbe y pan pita.	
AGUACHILE HYATT 	\$12.00
Pescado de temporada curado en limón, concentrado de alcapate y chiltepe. Acompañado de cebolla morada, pepino, mousse de aguacate y crujiente de tortilla de maíz.	
CARPACCIO DE SALMÓN, ZUCCHINI Y RICOTTA 	\$16.00
Carpaccio de salmón, zucchini, alcaparras, eneldo puerro finamente cortado y queso parmesano, pepitoria, acompañado de vinagreta de yogurt ácido.	
ENSALADA DE CAMARONES, BERRIES Y QUESO DE CABRA	\$15.00
Mix de lechugas y hierbas aromáticas con frutos rojos de temporada, tomate cherry y camarones salteados con marinado, acompañado de queso de cabra y vinagreta de balsámico.	

Cremas y Sopas

CREMA DE TOMATES

\$7.00

Crema de tomates asados, cerveza rubia y puerro servido con crujientes de queso duro y loroco.

SOPA DE POLLO HYATT

\$8.00

Consomé de pollo acompañado de vegetales de estación orgánicos, cilantro, pollo en cubitos con de orden de arroz.



Sandwiches y hamburguesas

HAMBURGUESA CAFETERA

\$13.00

Hamburguesa encostrada en café pacamara, tocino, pepinillos, queso cheddar, mix de hojas verdes y mostaza agria.

CHICKEN SPICY PANINI

\$10.00

Pechuga de pollo especiado y empanizado acompañado de coleslaw, aderezo sésamo pepinillos y tocino.

CLUB SANDWICH DE LA CASA

\$10.00

Pan campesino, mantequilla noisette, jamón de pavo, pechuga de pollo a la parrilla con marinado, tomate asado, lechuga, guacamole, queso mozzarella, tocino y huevo frito.

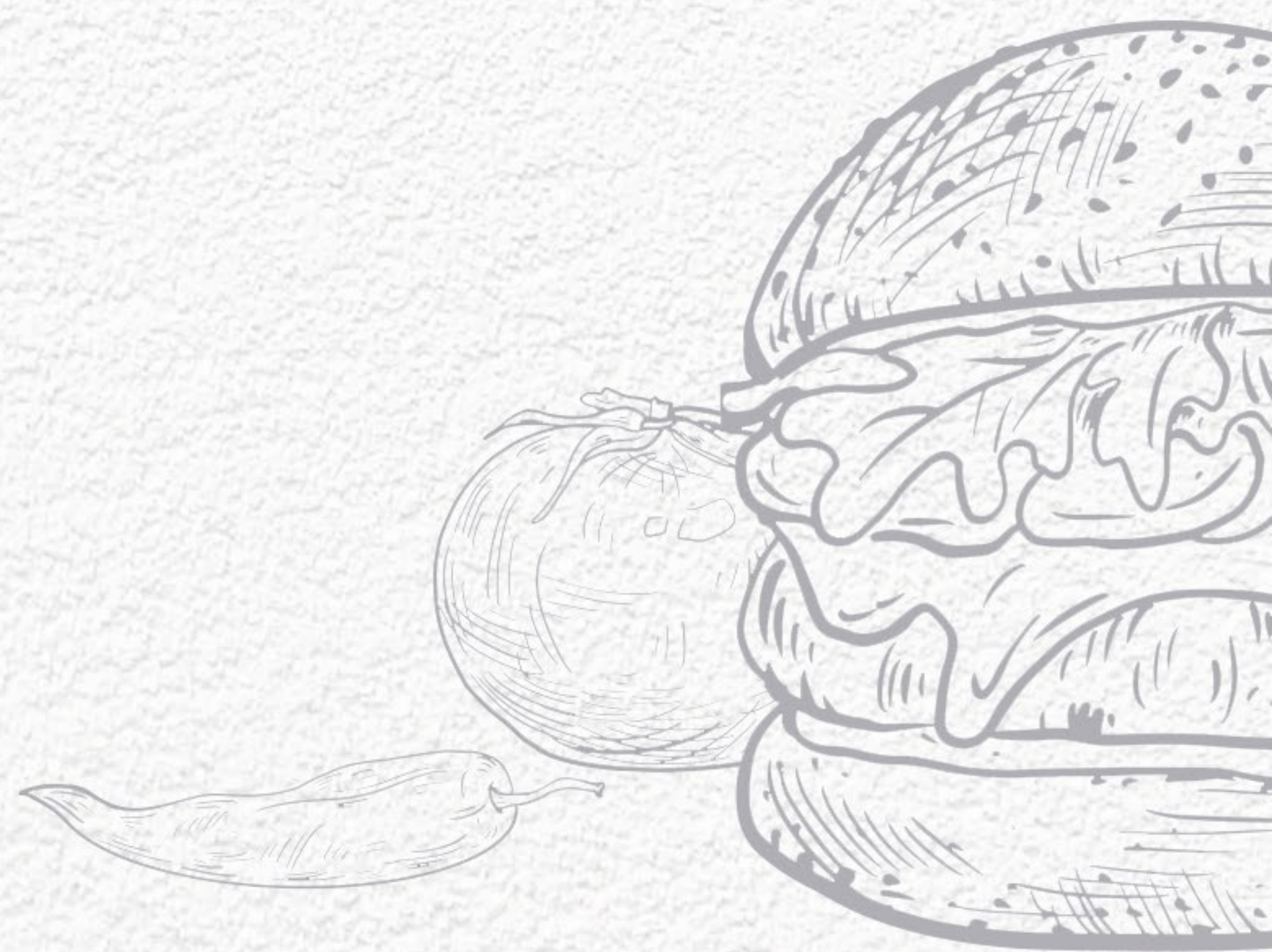
HAMBURGUESA VEGANA CENTRIC

\$11.00

Hamburguesa hecha a base de plantas, pimientos y tomates asados, guacamole con ajos confitados, arúgula y reducción de vinagre de jerez y mostaza agria.

Nuestros sándwiches incluyen un acompañamiento:

Papas Fritas
Papas Centric
Papas Cajún
Ensalada Fresca
Fruta de temporada



Pastas de la Casa

ESCOGE TIPO DE PASTA

\$12.00

Fettuccine
Penne
Fusilli
Linguine
Farfalle

ESCOGE TIPO DE SALSA

Pesto de albahaca 
Carbonara
Margarita 
Bolognesa
Pollo Chipotle con loroco
Camarones al ajillo

\$18.00

ESCOGE ACOMPAÑAMIENTO

Queso parmesano 
Bacon Chips



Aves y pescado

SALMÓN DE 5 SABORES

\$24.00

Salmón marinado en naranja a la parrilla, camarones a la mantequilla sobre puré líquido de ajo negro y ensalada tibia de espárragos y ejotes.

PECHUGA DE POLLO AL PARRILLA PRINTEMPS

\$15.00

Pechuga de pollo cocinado a la parrilla papas baby impregnadas de romero, mousse de aguacate y ciruelas pasas acompañado de salsa de hongos a la crema.

PAPILLOTE LAS TUNAS

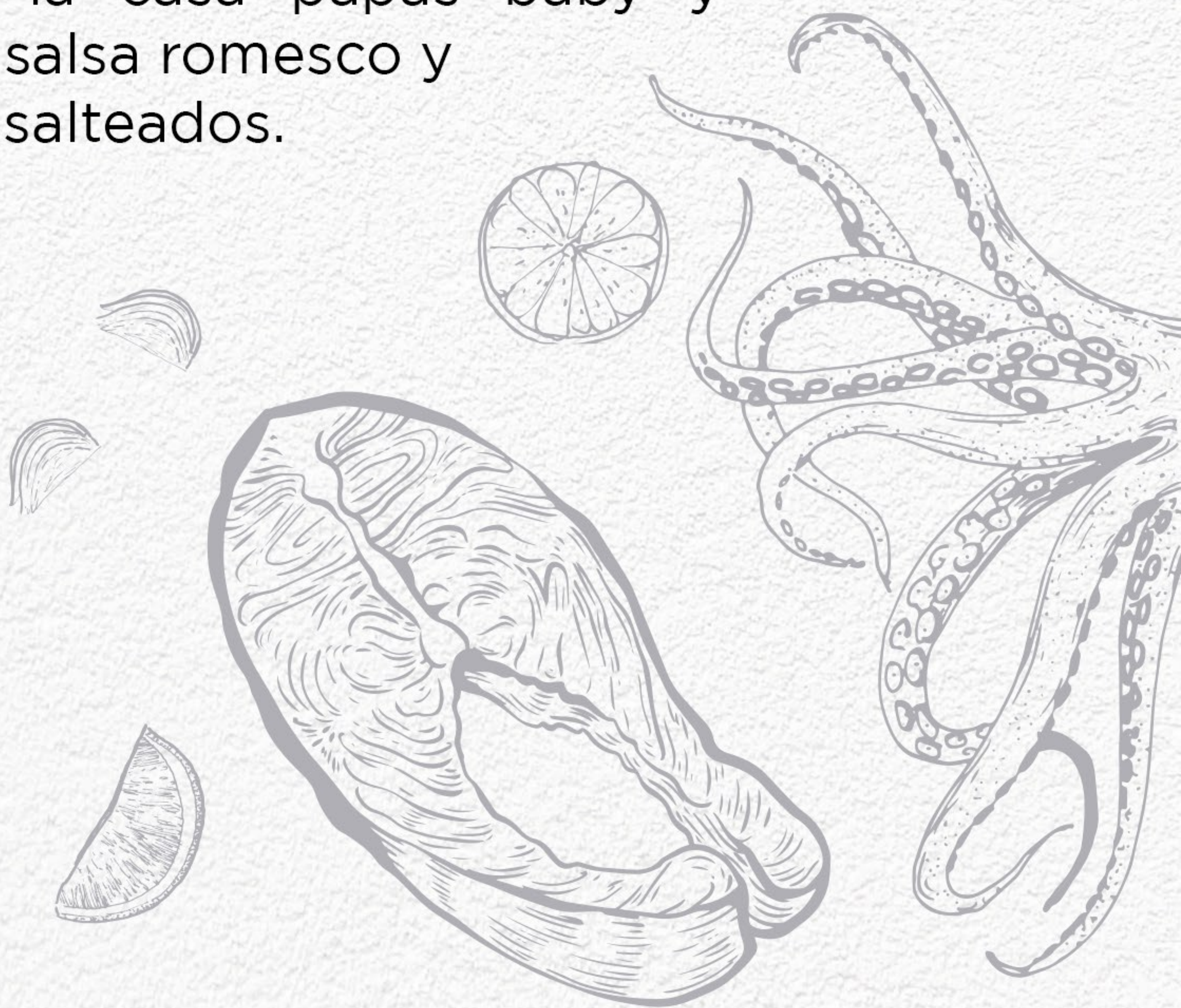
\$18.00

Pescado de temporada cocinado a baja temperatura, con aceitunas Kalamata tomates cherry, alcaparras, limón, cilantro en flor, acompañados de puré de zanahoria al anís y salsa beurre de naranja.

PULPO A LA PARRILLA

\$21.00

Pulpo cocinado a baja temperatura con marinación de la casa papas baby y camote asado, salsa romesco y vegetales baby salteados.



Cortes de la Casa

Corte de la casa, cocinados al vacío.

RIB EYE / NEW YORK / LOMO DE AGUJA / VACÍO (FLANK STEAK) 12 OZ \$24.00

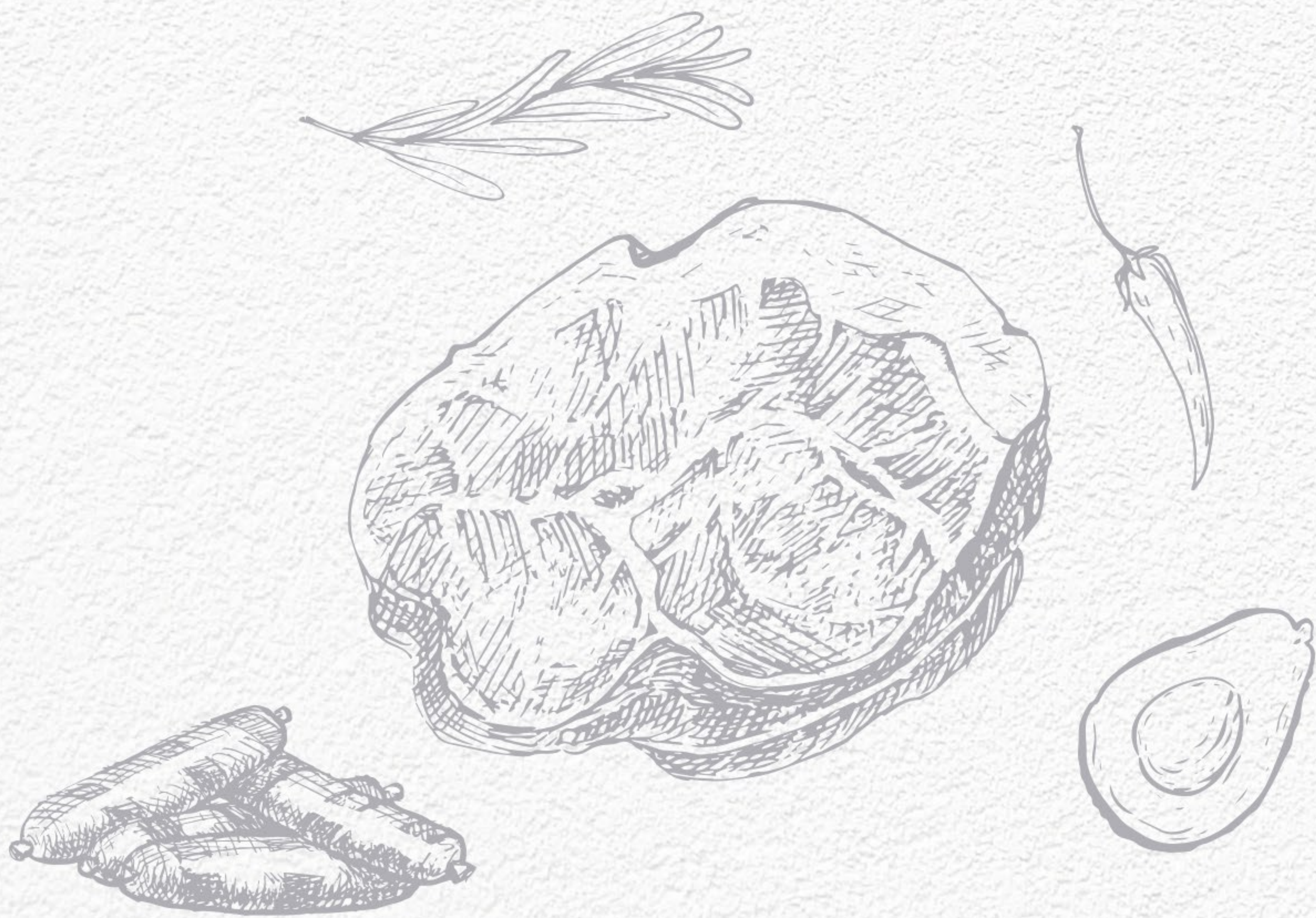
TOMAHAWK 1 LB \$32.00

Guarnición Centric

Gajos de papa al parmesano, vegetales baby salteados y chutney de pimientos rojos de la casa.

Guarnición Típica Salvadoreña

Frijoles volteados, chirimol, guacamole, chorizo de cojutepeque y tortilla de maíz.



Postres

BROWNIE CON CREMA DE ALBAHACA \$6.00

Brownie de textura melosa, relish de frutos rojos y acompañado de cremoso de albahaca.

BUTTERSCOTCH CRÊME BRÛLÉE \$6.00

Crême brûlée acompañado de cremoso de butterscotch (caramelo de mantequilla) y galleta de gengibre.

BANANA PUDDING CENTRIC \$7.00

Pudding de banana con caramelo de dulce de atado y Nutella, crujientes de pepitoria y sorbete especiado.

SORBETE DE LA CASA \$5.00

Copa de soberte de la casa, consulte al mesero las opciones del día. Acompañado de galleta tuile.

INSPIRACIÓN DE ARTURO \$7.00

Nuestro Chef pastelero se ha dado al reto de crear un nuevo postre cada día, solo para personas especiales.

