

FROM THE GRILL

Lomito en bocas / €12,000
250gr de lomito, en cuadros con cebolla salteada.

Mushroom Tenderloin / €14,000
250gr de lomito con salsa de hongos.

Grilled Ribeye / €17,800
Ribeye de 250gr premium importado.

BBQ Ribs / €16,800
Costillas de cerdo estilo St. Louis a la parrilla con salsa BBQ

Teriyaki Salmon / €12,600
Filete de 200gr a la parrilla con salsa teriyaki.

BBQ Chicken / €9,600
250gr de pechuga de pollo a la parrilla bañada en salsa BBQ.

Con 2 acompañamientos a escoger:
papa criolla salteado con romero, gajos de camote dulce, papas fritas, dedos de yuca, vegetales al balsámico o ensalada .

FAJITAS

Todos con arroz, lechuga, pico de gallo, guacamole, natilla, queso rallado y tortillas de harina.
(varios platos servidos juntos)

Chicken & Mushroom / €7,900

Chicken & Steak / €9,500
200gr de carne y pollo

Philly Fajita / €8,200
Carne, hongos, chile, cebolla y queso derretido.

SWEET ENDINGS

Brownie a la mode / 4,800
Brownie con helado de vainilla, caramelo y crema de chantilly.

Quesadilla Smores / 4,800
Una tortilla de harina rellena con Nutella y marshmellos derretidos.

Churros / 4,600
Salteados en azúcar con canela y servidos con salsa de chocolate o dulce de leche.

Baileys Milkshake / 4,900

Mudslide / 5,300
Vodka, Baileys y licor de café, frozen y crema de chantilly encima.

Carajillo / 4,800
expresso con licor de café cold brew Verolis sobre hielo

Café Baileys / 4,200

Dirty Hot Chocolate / 4,200

WHISKY

- Buchanan's 2,900
- Chivas 12 2,800
- Old Parr 12 2,600
- Jack Daniel's 2,400
- Jack Honey 2,600
- Johnnie Negro 2,500
- Glenfidich 4,950

RON

- Bacardi Claro 1,600
- Bacardi G. Añejo 1,900
- Centenario 7 1,800
- Captain Morgan 1,800
- Flor de Caña 1,900
- Zacapa 23 años 3,400

VODKA

- Grey Goose 2,800
- Absolut 2,300
- Tito's 2,600

TEQUILA

- 1800 2,500
- Jose Cuervo 2,300
- Don Julio, Patrón, 1800 Cristalino preguntar por disponibilidad

WINE

Petite Cayeta Alvarinho Copa: 4,800
Idolo Tempranillo Copa: 4,200
OES Tempranillo Botella: 18,500

Santa Julia Chardonay y Malbec

- copa / €3,600
- media botella / €8,500
- botella / €14,000

SANGRÍA blanca o tinta
Copa / €4,200 Litro / €13,500

HENRY'S ORIGINALS

Mojito de Mora / 4,800
Dirty Shirley / 4,800
Hard Lemonade / 4,800
Brisa Tropical / 5,600
- mini pecera -
Coco Loco / 4,800

Peceras / 17,000

- The Big Kahuna
- Beach Bum



COCKTAILS

MARGARITAS
16oz, en las rocas o frozen 5,400

Clásica (normal o picante)
Tamarindo Picante
Fresa (normal o picante)
Maracuyá
Mango
Frozen Iguana (Melón)
Blue Margarita

TROPICAL
4,800

Mojito Clásico
Mojito de Maracuyá
Mojito de Mora
Piña Colada
Coco Loco
Daiquiri de Fresa
Sex on the Beach
Long Island Iced Tea

THE CLASSICS
4,800

Paloma	Cosmopolitan
Negroni	Midori Sour
Lemon Drop	Carajillo
Manhattan	Moscow Mule

GIN & TONIC 5,200

Gins	Tonics
Tanqueray	Fever Tree
Bombay	Canada Dry
Hendrick's	San Pellegrino

Sabores	
Naranja	Frutos Rojos
Mojito Tonic	Pepino
Tamarindo	Maracuyá
Mora	

¡todos los cocteles disponibles para llevar!

ALMUERZOS
EJECUTIVOS

Lunes a Viernes
de 12pm a 3 p.m.

HAPPY HOURS

Lunes a Viernes
de 3 p.m. a 6 p.m.

¡ven a tardear con nosotros!

SMALL BITES

Sesame Chicken Strips / ¢5,500

Empanizados en panko con semillas de ajonjolí. Servidos con salsa honey mustard.

Lemon Pepper Calamari / ¢4,900

con mayonesa de chipotle.

Potato Skins / ¢5,600

Clásicas con queso y tocineta.

queso, pollo búfalo y blue cheese / ¢6,200

Loaded Buffalo Fries / ¢5,700

Papas con salsa de queso, Ranch, tocineta, cebollín y trozos de pollo en buffalo.

Rosemary Parmesan Fries / ¢4,700

Salteadas con queso parmesano y romero. Servidas con mayo chipotle.

Henry's Mushrooms / ¢4,500

Empanizados y acompañados de Ranch.

Patacones / ¢5,200

con frijol molido, guacamole y pico de gallo.

con pulled pork / ¢5,900

con pollo búfalo / ¢5,600

Coconut Shrimp / ¢6,400

Empanizados en panko y coco. Servidas con salsa chili garlic.

Onion Rings / ¢4,600

A tu gusto con Ranch o mayonesa de chipotle.

Mozzarella Fingers / ¢5,400

4 dedos de queso hechos en casa. Servidos con salsa marinara.

Sweet Chili Shrimp / ¢6,200

Camarones en panko y salteados en salsa sweet chili.

Buffalo Cauliflower Bites / ¢4,800

Volcano Nachos / ¢5,900

Salsa de queso, frijol molido, guacamole, pico de gallo, natilla, cebollín, jalapeños y carne o pollo.

Panko Fish Fingers / ¢4,800

Servidas con mayonesa de chipotle.

TACOS

Panko Fish Tacos / ¢5,900

Dedos de pescado empanizados en panko con salsa tártara y ensalada de repollo sobre tortillas de harina.

Coconut Shrimp Tacos / ¢6,400

Dos tortillas suaves de harina con camarones empanizados en coco, cuadritos de piña asada, ensalada de repollo y mayonesa de chipotle.

PLATTERS

I Love Chicken / ¢16,600

Buffalitos (picantes), alitas BBQ y strips de pollo honey mustard. Servido con papas y blue cheese.

Seafood Platter / ¢16,800

Para los amantes de los mariscos! Crujientes camarones, calamares, dedos de pescado y papas con deliciosas salsas.

Survival Platter / ¢16,400

En el menú desde que abrimos! Aros de cebolla, alitas búfalo, cáscaras de papa y nuestros famosos mozzarella sticks.

Henry's Best Sellers / ¢16,100

Bufalitos, aros de cebolla, papas parmesano romero y mozzarella sticks.

**precios no incluyen impuesto de servicio

CHIFRIJOS

Chifrijo Clásico / ¢5,900

Buffalo Chicken / ¢5,600

Crispy Mushrooms / ¢5,400

Shrimp-frijo Caribeño / ¢5,800

camarones empanizados en coco con trocitos de piña asada.

Skinny-frijo / ¢5,600

lechuga, quinoa, frijoles, pollo a la parrilla, aguacate en trozos y pico de gallo.

Fishfrijo / ¢5,400

pescado crujiente o a la plancha.

Carne Asada / ¢5,800

carne a la parrilla y cebolla frizada.

WINGS & THINGS

Buffalitos / ¢5,500

Las pechuguitas más famosas de todas.

♥ Panko Popcorn Chicken / ¢5,600

Boneless Buffalo Wings / ¢4,900

Para los que prefieren el muslo a pechuga

SALSAS

Maracuyá

Teriyaki

Garlic Parm

BBQ

Original Buffalo

Honey Mustard

Buffalo Ranch

Chick-fil-A ish

Alitas:

6 piezas / ¢6,200

12 piezas / ¢11,500

18 piezas / ¢15,950 (para compartir hasta 3 personas)

BURGERS & SANDWICHES

torta de 1/2 libra Angus

con papas o aros de cebolla

Cheeseburger in Paradise / ¢6,800

Cowboy Burger / ¢7,100

Pancetta, salsa BBQ, queso y aros de cebolla.

Mushroom Cheese / ¢6,900

Mayonesa de chipotle, queso y hongos.

Smashed Burger / ¢6,600

con cebolla caramelizada y salsa especial.

Henry's Burger / ¢6,800

Salsa de queso y mucha de cebolla frizada.

Bacon Cheeseburger / ¢7,200

Pancetta crujiente y queso derretido.

Mini Cheeseburgers / ¢6,200

Cuatro mini burgers con queso.

Miniburger Sampler / ¢6,600

Una Henrys, una bacon, una cheese y una Cowboy, todas mini!

SALADS ¢6,400

Henry's Chopped Salad

Pechuga de pollo, tomate, pepino, chile dulce, garbanzos, cebolla morada, quinoa, cebollín, quesos mozzarella y parmesano.

BBQ Chicken

Lechuga, frijoles, maíz, tomate, aguacate y pollo a la parrilla en BBQ en salssa Ranch con tiritas de tortillas tostada

BLT Avocado Chicken Cobb

Lechuga, tomate, tocineta, pollo, aguacate, cebolla frizada y aderezo Ranch.

Buffalo Chicken Caesar

Pollo a la parrilla o buffalitos, queso parmesano y crotones.

♥ Mango Chicken

Pollo, mango, maíz, apio, tomate, aguacate, lechuga, culantro y aderezo honey mustard.