



DIVEBAR

MARINA PAPAGAYO

BOCAS

CHILE POPPERS WITH FRENCH FRIES ..	\$9
GUACAMOLE & SALSA ✓	\$12
PATACONES:	
PLAIN ✓	\$10
SHRIMP	\$16

SOUP & SALADS

SEAFOOD SOUP	\$12
SUMMER KALE SALAD ✓	\$12
GREEN SALAD ✓	\$13
CAESAR SALAD:	
TRADITIONAL... \$14	SHRIMP... \$18
CHICKEN... \$16	
CEVICHE AT DIVE BAR	\$16
MIXED SEAFOOD CEVICHE	\$19

TACOS

FISH TACOS	\$17
SHRIMP TACOS	\$19
BEEF TACOS	\$17
BREADED SEAFOOD	\$16

DIVEBAR

PIZZAS

CHEESE PIZZA	\$14
PEPPERONI PIZZA	\$17
MEAT LOVER PIZZA	\$18
VEGGIE PIZZA 	\$16
SHRIMP PIZZA	\$20

BURGERS

HAMBURGER 8 oz	\$19
DIVE BURGER	\$23
ONION RINGS FRENCH FRIES GREEN SALAD	

CAPTAIN PLATES

CATCH OF THE DAY	\$22
TUNA TARTAR	\$16
GRILLED CALAMARI	\$16
SEAFOOD PAELLA (2 PAX)	\$26
SEAFOOD LINGUINI	\$22
FISH & CHIPS	\$14

DOCK ON THE DOCK

CHIFRIJO	\$11
NACHOS MACHOS	\$15
FLANK STEAK WITH GRILLED VEGETABLES	\$20
CHICKEN BREAST & QUINOA SALAD	\$16

DIVEBAR

KIDS

MAC & CHEESE	\$9
KIDS BURGER	\$9
CHEESE STICKS	\$9
VEGETABLE CRUDITÉS	\$7

SIDES

MASHED POTATOES	\$5
FRENCH FRIES	\$5
GRILLED VEGETABLES	\$6
ASPARAGUS	\$8
SAUTÉED BROCCOLI	\$5
YUCA STICKS	\$8
SWEET POTATOES	\$8
WHITE RICE	\$3

DESSERTS

FUDGE BROWNIE	\$10
STRAWBERRY CHEESECAKE	\$10
LEMON PIE	\$10
SEASONAL FRUIT PLATE	\$8
ICE CREAM FLAVORS	\$8

« 13% Sales Tax and 10% Services Charge will be added to your bill »

DIVEBAR

HOUSE COCKTAILS

\$11

DARK & STORMY

Prepared with a artisan ginger beer, dark rum, fresh lime and rosemary aroma

BAHÍA CULEBRA

Perfect blend of lemonade, mint, premium melon liqueur and traditional sugarcane distillate

LIFESAVER

Sour mix, London dry gin, basil with fresh cucumber

PAPAGAYO EXOTIC

Dare to enjoy the combination of apple nectar, vodka, lime juice and mint perfume. Exotic and smooth flavor that catches you

CITRUS BREEZE

Fresh and citrus; orange-lime combination on gin with tonic water

All cocktails will be prepared with house brands at displayed price.

Upgrade to premium brands for \$5 extra

MARGARITAS

\$11

BLACK PEARL

Tequila infusion with spicy jalapeño, lime juice, triple sec, salt & pepper

LA IGUANA

Margarita made with cucumber, lime, sugar syrup and a kick of tequila reposado

AGAVE & SAND

Tequila, fresh lime juice, agave liquor and salt.
Our bartender's favorite cocktail

MARGARINDO

Tropical mix of tequila, lime juice and tamarind syrup

All cocktails will be prepared with house brands at displayed price.

Upgrade to premium brands for \$5 extra

« 13% Sales Tax and 10% Services Charge will be added to your bill »

DIVEBAR

SANGRIAS

RED

Orange juice, grapefruit, soda & vodka

ROSÉ

Cranberry juice, vodka, rose syrup and lime soda

WHITE WINE

Peach liquor, citrus soda and orange juice

GLASS 10 oz. \$11 || 16 oz. \$20 || 32 oz. \$33

BEERS/SOFT DRINKS

LOCAL BEER	\$5
PREMIUM LOCAL BEER	\$6
CRAFT BEER ON TAP 16 oz	\$6
SODA	\$4
JUICES	\$5

WINE BY THE GLASS

WHITE

DE MARTINO ESTATE, SAUVIGNON BLANC, CHI .. \$12

INDOMITA GRAN RESERVA, CHARDONAY, CHI \$12

RED

TABALI PEDREGOSO GRAN RESERVA,
CABERNET SAUVIGNON, ARG

\$12

LUIGI BOSCA LA LINDA, MALBEC, ARG

\$12

ROSÉ

MAISON ROBERT VIC LE, PARC, FRA

\$12

CAVA

VEUVE AMBAL BLANC DE BLANCS, FRA ... \$12

DIVEBAR

WINE BY THE BOTTLE

WHITE

SANTA MARGHERITA

PINOT GRIGIO, ITA

\$80

FINCA LAS MORAS ORGANICO

TORRONTÉS, ARGENTINA

\$48

ADEGAS CASTROBEY SIN PALABRAS

ALBARIÑO, SPAIN

\$52

RED

SANTA CAROLINA

CARMENERE

\$60

1000 STORIES

ZINFANDEL, BOURBON BARREL AGED, USA

\$44

MELIOR DE MATARROMERA

TEMPRANILLO RIBERA DEL DUERO, SPAIN

\$38

CHAMPAGNE

MOET CHANDON BRUT

FRANCE

\$180

« 13% Sales Tax and 10% Services Charge will be added to your bill »



DIVEBAR

MARINA PAPAGAYO

BOCAS

POPPERS DE CHILE CON PAPAS FRITAS	\$ 9
GUACAMOLE Y SALSA ✓	\$ 12
PATACONES:	
SIMPLES ✓	\$ 10
CAMARONES	\$ 16

SOPAS & ENSALADAS

SOPA DE MARISCOS	\$ 12
ENSALADA DE KALE DE VERANO ✓	\$ 12
ENSALADA VERDE ✓	\$ 13
ENSALADA CÉSAR:	
TRADICIONAL	\$ 14
CAMARONES	\$ 18
POLLO	\$ 16
CEVICHE DIVEBAR	\$ 16
CEVICHE MIXTO DE MARISCOS	\$ 19

TACOS

TACOS DE PESCADO	\$ 17
TACOS DE CAMARONES	\$ 19
TACOS DE RES	\$ 17
MARISCOS EMPANIZADOS	\$ 16

DIVEBAR

PIZZAS

PIZZA DE QUESO	\$ 14
PIZZA DE PEPPERONI	\$ 17
PIZZA AMANTES DE LA CARNE	\$ 18
PIZZA VEGETARIANA ✓	\$ 16
PIZZA DE CAMARONES	\$ 20

HAMBURGUESAS

HAMBURGUESA 8 oz	\$ 19
HAMBURGUESA DIVE	\$ 23
AROS DE CEBOLLA PAPAS FRITAS ENSALADA VERDE	

DEL CAPITÁN

PESCA DEL DÍA	\$ 22
TARTAR DE ATÚN	\$ 16
CALAMARES A LA PLANCHA	\$ 16
PAELLA DE MARISCOS (2 PAX)	\$ 26
LINGUINI DE MARISCOS	\$ 22
PESCADO Y PAPAS FRITAS	\$ 14

EN EL MUELLE

CHIFRIJO	\$ 11
NACHOS MACHOS	\$ 15
BIFE DE FALDA CON VERDURAS ASADAS	\$ 20
ENSALADA DE POLLO Y QUINOA	\$ 16

«El 13% de IVA y el 10% de cargo por servicios se agregarán a su factura»

DIVEBAR

NIÑOS

MACARRONES CON QUESO	\$ 9
HAMBURGUESA PARA NIÑOS	\$ 9
PALITOS DE QUESO	\$ 9
CRUDITÉS DE VERDURAS	\$ 7

ACOMPañAMIENTOS

PURÉ DE PAPA	\$ 5
PAPAS FRITAS	\$ 5
VEGETALES ASADOS	\$ 6
ESPÁRRAGOS	\$ 8
BRÓCOLI SALTEADO	\$ 5
PALITOS DE YUCA	\$ 8
PAPAS DE CAMOTES	\$ 8
ARROZ BLANCO.....	\$ 3

POSTRES

FUDGE DE CHOCOLATE	\$ 10
CHEESECAKE DE FRESAS	\$ 10
TARTA DE LIMÓN	\$ 10
PLATO DE FRUTAS DE TEMPORADA	\$ 8
HELADOS DE SABORES	\$ 8

«El 13% de IVA y el 10% de cargo por servicios se agregarán a su factura»

DIVEBAR

COCTELES DE LA CASA

\$11

DARK & STORMY

Elaborado con una cerveza artesanal de jengibre, ron oscuro, lima fresca y aroma de romero

BAHÍA CULEBRA

Mezcla perfecta de limonada, menta, licor de melón premium y destilado tradicional de caña de azúcar

LIFESAVER

Mezcla agria, ginebra London dry, albahaca con pepino fresco

PAPAGAYO EXOTIC

Atrévete a disfrutar de la combinación de néctar de manzana, vodka, zumo de lima y perfume de menta. Sabor exótico y suave que te atrapa

CITRUS BREEZE

Fresco y cítrico; combinación de naranja y lima sobre ginebra con agua tónica

*Todos los cócteles se prepararán con marcas de la casa al precio indicado.
Ascienda a marcas premium por \$5 extra*

MARGARITAS

\$11

BLACK PEARL

Infusión de tequila con jalapeño picante, jugo de lima, triple sec, sal y pimienta

LA IGUANA

Margarita hecha con pepino, lima, jarabe de azúcar y un toque de tequila reposado

AGAVE & SAND

Tequila, jugo de limón fresco, licor de agave y sal.
El cóctel favorito de nuestro barman

MARGARINDO

Mezcla tropical de tequila, jugo de limón y sirope de tamarindo

*Todos los cócteles se prepararán con marcas de la casa al precio indicado.
Ascienda a marcas premium por \$5 extra*

DIVEBAR

SANGRÍAS

TINTA

Zumo de naranja, pomelo, refresco y vodka

ROSÉ

Jugo de arándano, vodka, jarabe de rosas y refresco de lima

BLANCA

Licor de melocotón, refresco de cítricos y zumo de naranja

COPA 10 oz. \$11 || 16 oz. \$20 || 32 oz. \$33

CERVEZAS/GASEOSAS

CERVEZA LOCAL	\$ 5
CERVEZA LOCAL PREMIUM	\$ 6
CERVEZA ARTESANAL DE BARRIL 16 oz	\$ 6
SODA	\$ 4
JUGOS	\$ 5

VINO POR COPA

BLANCO

DE MARTINO ESTATE, SAUVIGNON BLANC, CHI .. \$12

INDOMITA GRAN RESERVA, CHARDONAY, CHI \$12

TINTO

TABALI PEDREGOSO GRAN RESERVA,
CABERNET SAUVIGNON, ARG

\$12

LUIGI BOSCA LA LINDA, MALBEC, ARG

\$12

ROSÉ

MAISON ROBERT VIC LE, PARC, FRA

\$12

CAVA

VEUVE AMBAL BLANC DE BLANCS, FRA ... \$12

DIVEBAR

VINO POR BOTELLA

BLANCO

SANTA MARGHERITA

PINOT GRIGIO, ITALIA

\$80

FINCA LAS MORAS ORGANICO

TORRONTÉS, ARGENTINA

\$48

ADEGAS CASTROBEY SIN PALABRAS

ALBARIÑO, ESPAÑA

\$52

TINTO

SANTA CAROLINA

CARMENERE

\$60

1000 STORIES

ZINFANDEL, BOURBON BARREL AGED, EEUU

\$44

MELIOR DE MATARROMERA

TEMPRANILLO RIBERA DEL DUERO, ESPAÑA

\$38

CHAMPAGNE

MOET CHANDON BRUT

FRANCIA

\$180