



Tribu

M E N U

PARA COMPARTIR:

PAPAS BRAVAS:

Crujientes papas rotas bañadas en una reducción de tomate picante y una suave mayonesa de la casa que despierta los sentidos. \$90

GUACAMOLE:

Un clásico irresistible con un toque especial. Guacamole fresco acompañado de crujientes totopos hechos en casa. \$140

PLATO BOTANERO:

Un festín de aros de cebolla, papas gajo doradas y tiernos elotitos baby, todo servido con salsa BBQ y mayonesa chipotle. \$160

TOSTADAS:

TOSTADAS DE ESCABECHE DEL MAR:


Deliciosa opción con pescado o camarón, marinados en un escabeche de vegetales, coronados con aguacate y poro frito.

1 por \$100 y 2 por \$180

TOSTADAS DE ATUN DEL PACÍFICO:

Atún fresco en una vinagreta de soya, acompañado de frescos pepinos, semillas de sésamo, ensalada de zanahoria y col, todo con aguacate y un toque de mayonesa de chipotle.

1 por \$120, 2 por \$200





Tribu

M E N U



TO SHARE:

BRAVAS POTATOES:

Crispy smashed potatoes bathed in a spicy tomato reduction and a smooth house mayonnaise that awakens the senses. \$90

GUACAMOLE:

An irresistible classic with a twist. Fresh guacamole accompanied by crispy homemade tortilla chips. \$140

PLATO BOTANERO:

A feast of onion rings, golden potato wedges and tender baby corn, all served with BBQ sauce and chipotle mayo. \$160

TOASTS:

MARINATED SEAFOOD TOASTS:

Delicious option with fish or shrimp, marinated in a vegetable escabeche, topped with avocado and fried leek.

1 for \$100, 2 for \$180

PACIFIC TUNA TOASTS:

Fresh tuna in a soy vinaigrette, accompanied by fresh cucumbers, sesame seeds, carrot and cabbage salad, all with avocado and a touch of chipotle mayonnaise.

1 for \$120, 2 for \$200





Tribu



MENU

SANDWISH:

PULLED PORK:

Pierna de cerdo en cocción lenta en cerveza oscura, marinada con salsa bbq ahumada acompañada de papas gajo. \$120

IBERICO:

Jamón serrano, pesto, tomate cherry con queso mozzarella, acompañado de papas gajo. \$120

PIZZA FRITA:

Masa frita con tomate, queso mozzarella, servida con una deliciosa ensalada aliñada en vinagreta de mostaza y miel.

*Margarita \$130 *Vegetales \$140 *Camarón \$150 *Serrana \$160

PASTAS:

ARRABIATA:

Pasta fresca hecha en casa, bañada en salsa pomodoro con peperoncino, y queso parmesano. \$180

AL PESTO:

Pasta fresca, con clásico pesto de albahaca, nueces y parmesano. \$180

* hongos. \$200 * camarones. \$230

JAMES BROWNIE

Pastel de chocolate caliente con helado de café casero. \$120



Tribu

MENU

SANDWICHES:

PULLED PORK:

Pork leg slow-cooked in dark beer, marinated with smoked BBQ sauce accompanied by potato wedges. \$120

IBERIAN:

Serrano ham, pesto, cherry tomatoes with mozzarella cheese, accompanied by potato wedges. \$120

FRIED PIZZA:

Fried dough with tomato and mozzarella cheese, served with a delicious salad dressed in mustard and honey vinaigrette.

*Margarita \$130 *Vegetables \$140 *Shrimp \$150 *Serrana \$160

PASTAS:

ARRABIATA:

Fresh homemade pasta, bathed in pomodoro sauce with peperoncino, and parmesan cheese. \$180

WITH PESTO:

Fresh pasta, with classic basil pesto, walnuts and parmesan. \$180

* mushrooms. \$200 * shrimp. \$230

JAMES BROWNIE

Hot chocolate cake with homemade coffee ice cream. \$120