

# Bocay Bocay Bocay

## CARIBBEAN ARANCINI\* 5500C

Coconut rice, pulled coconut chicken, plantain, passionfruit mayo

*Arroz de coco, pollo al coco, plátano maduro, mayonesa de maracuyá*

## YUCAS BRAVAS\* 5200C

Hand cut yuca fries, smoked tomatoe salsa, garlic aioli, parsley

*Yucas fritas, salsa de tomate ahumado, alioli de ajo, perejil*

## STICKY CHICKEN\* 6100C

Chicken coated in homemade sweet chili sauce, toasted cashews, spring onions

*Pollo en cobertura de salsa de chili dulce casera, marañones tostados, cebolleta*

## COCONUT PRAWNS\* 6900C

Crispy coconut shrimps, pineapple lime salsa

*Camarones crujientes de coco, salsa de piña y lima*

## SPICY TUNA CRUNCH 6100C

Crispy rice cakes, tuna, avocado, chipotle mayo, jalapeño

*Tortitas de arroz crujientes, atún, aguacate, mayonesa de chipotle, jalapeño*

## PORKBELLY BITES\* 6500C

Teriyaki glazed porkbelly, chipotle mayo

*Panzada de cerdo, glaseado teriyaki, mayonesa de chipotle*

## Empieza La Fiesta

### TRES HABIBIS V\* 5700C

Avocado, beetroot & white bean hummus, homemade bread

*Hummus de aguacate, remolacha y frijoles blancos, pan casero*

### GUACAMOLE V\* 5100C

Pico de gallo, corn tortilla chips

*Pico de gallo, tortillas de maíz*

### CEVICHE CLASSICO 8200C

Corvina filet, avocado, cherry tomato, red onion, coriander, lime, yuca chips

*Filete de corvina, aguacate, tomate cherry, cebolla roja, cilantro, lima, chips de yuca*

### CEVICHE TROPICAL 8500C

Corvina filet, maracuya infused leche de tigre, carrot, baby radish, culantro, yuca chips

*Filete de corvina, leche de tigre infundada con maracuyá, zanahoria, culantro, chips de yuca*

### TUNA TARTAR 8300C

Avocado-wasabi cream, mango, toasted sesame

*Crema de aguacate y wasabi, mango, sésamo tostado*

### GRILLED PULPO 7200C

White bean hummus, chorizo, salsa verde, homemade bread

*Hummus de frijoles blancos, chorizo, salsa verde, pan casero*

### GIGI SALAD V 6900C

Papaya, mango, green beans, toasted peanuts, coriander

*Papaya, mango, judías verdes, maní tostado, cilantro*

+ Shrimps / + Camarones 3200C

## Los Fuertes

### RICE AND BEANS 8600C

Caribbean chicken, plantains, cabbage salad, coconut gravy

*Pollo caribeño, plátanos, ensalada de repollo, salsa de coco*

### PARGO ENTERO 12900C

Whole fried red snapper, pickled red onions, patacones, caribbean sauce

*Pargo entero frito, cebollas rojas en escabeche, patacones, salsa caribeña*

### TUNA STEAK 11200C

Tamarind glaze, potato mash, tomato-mango chutney, green beans

*Glaseado de tamarindo, puré de papas, chutney de tomate y mango, judías verdes*

### MAHI MAHI 9400C

Cauliflower-parmesan mash, chard, lemon butter, harissa oil

*Puré de coliflor y parmesano, acelga, mantequilla de limón, aceite de harissa*

### LOMITO 14900C

Tenderloin, potato mille-feuille, glazed carrots, brandy-mustard sauce

*Lomito, milhojas de papas, zanahorias glaseadas, salsa de mostaza y brandy*

### ANGUS BURGER 10200C

Cheddar, red onion marmalade, tomato, lettuce, french fries

*Queso cheddar, mermelada de cebolla roja, tomate, lechuga, papas fritas*

### PASTA ALLA VODKA 7900C

Orechiette, creamy tomatoe sauce, vodka, parmesan

*Orechiette, salsa cremosa de tomate, vodka, parmesano*

+ Guanciale 2000C  
+ Shrimps / + Camarones 3200C



## Olvida Tu Dieta

### CHOCOLATE FONDANT 5500C

Toasted hazelnuts, red berry ice cream

*Avellanas tostadas, helado de frutos rojos*

### CHEESECAKE IN A GLASS 5400C

White chocolate, maracuyá, cinnamon crumble

*Chocolate blanco, maracuyá, crumble de canela*

### GIGI BANANARAMA 5100C

Banana brûlée, salted caramel, vanilla ice cream

*Brulee de banano, caramelo salado, helado de vainilla*

### ICE ICE BABY 3200C

Selection of icecream & sorbets

*Selección de helados y sorbetes*

+ pimp it up with sauces & toasted nuts /  
+ mas ¡A cachete! con salsas y nueces tostadas 1600C

### A CACHURROS\* 5400C

Cinnamon-sugar coated churros, dulce de leche & orange scented chocolate

*Churros con azúcar de canela, dulce de leche y chocolate a la naranja*

→ [instagram: WEAREGIGI](#) ←

# Bebidas

## Agua

NISSI 0.6L	1500C
NISSI 1L	2500C

## Softdrinks

COKE, COKE ZERO, FANTA, FRESCA, CLUB SODA	2000C
GINGER ALE, TONIC WATER	2200C

## Homemade Ice Teas

MARACUYA ICE TEA <i>Té negro, canella</i>	2500C
PINA ICE TEA <i>Té verde, limoncillo</i>	2500C

## Batidos

PINA	2700C
MANGO	2700C
SAN DIA	2700C

## Coffee

ESPRESSO	1600C
DOUBLE ESPRESSO	2500C
CAFÉ LATTE, CAPUCCINO	2300C

## Beers

IMPERIAL/LIGHT	2100C
PILSEN	2100C
HEINEKEN	3100C
CORONA	3100C
EL VIAJE IPA	3500C

## Gigi Selection

CHOCOLATE NEGRONI	6100C
JUNGLE BIRD <i>ron, campari, piña, lima</i>	5800C
GIGI SPRITZ <i>Prosecco, frutos rojos, granadina</i>	5400C
TIRAMISU MARTINI	5900C

## Caribbean Classics

PINA COLADA	5400C
MOJITO	5400C
DAIQUIRI	5400C

## Aperitivo

APEROL SPRITZ	5900C
NEGRONI	6100C
MARGARITA	5600C
MEZCALITA	6200C
MARTINI	5600C

## Highballs

CUBA LIBRE	5200C
MOSCOW MULE	5500C
LYNCHBURG LEMONADE	5500C
FERNET COLA	5600C
GIN & TONIC	5600C

## Digestivo

ESPRESSO MARTINI	5800C
OLD FASHIONED	6100C
HANKY PANKY	5600C
WHITE RUSSIAN	5500C

## Ice Cold Shots

BOMBETAS <i>Cacique, jugo de tomate, tabasco</i>	2200C
RASTA NAIL <i>Ron oscuro, licor de café y agave</i>	2200C
CHILI GUARRO <i>Tequila, maracuyá, granadina</i>	2200C

## Mocktails

SPICY GOLDEN BERRY <i>Uchuba, jalapeño, naranja, maracuyá, lima Physallis, jalapeno, orange, maracuya, lime</i>	3700C
JAMAICAN FIZZ <i>Flor de Jamaica, fresa, limoncello, soda Hibiscus, strawberry, lemongrass, soda</i>	3700C

## Shake Shake Shake

### CLARO QUE SI 5800C

Gin, aloe vera, elderflower liquor, chardonnay, clarified lime

*Ginebra, aloe vera, licor de flor de saúco, chardonnay, lima clarificada*

### COCO JAMBO 5800C

Rum, pineapple, clarified coconut milk punch, blue curacao, lemongrass

*Ron, piña, ponche de leche de coco clarificado, curacao azul, limoncillo*

### EL CHUZO 6500C

Mezcal, physallis, passionfruit, orange, jalapeño

*Mezcal, uchuba, maracuyá, naranja, jalapeño*

### DONIA CORAZONIA 6200C

Vodka, sangria syrup, red berries, maracuya

*Vodka, sirope de sangría, frutos rojos, maracuyá*

### ZACATE 5800C

Gin, sage, basil, lime, starfruit

*Ginebra, salvia, albahaca, lima, carambola*

### OH MY GIGI 5800C

Spiced gold rum, pineapple juice, honey sirup

*Ron oro, zumo de piña, sirope de miel*

YOU'RE IN A FESTIVE MOOD AND HAVE SOMETHING TO CELEBRATE TONIGHT?

THEN LET US KNOW. GIGI LOVES TO CAPTURE THOSE MOMENTS OF JOY!

**GIGI'O**  
artsy celebration

¿ESTÁS DE HUMOR DE FIESTA Y TIENES ALGO QUE CELEBRAR HOY? ¡AVÍSANOS!

A GIGI LE ENCANTA CAPTURAR ESOS MOMENTOS DE ALEGRÍA.