



APPETIZERS

TUNA TATAKI ₱5600

A delectable tuna dish featuring slices of tuna bathed in zesty orange ponzu sauce and creamy avocado.

CHEESE STICKS ₱5500

Breaded white cheese sticks served with a tantalizing duo of chipotle and tartar sauces.

STUFFED JALAPEÑOS ₱5100

Spicy jalapeño peppers filled with gooey mozzarella cheese, accompanied by basil aioli and tartar sauce.

VEGAN BRUSCHETTAS ₱4500

Homemade whole-wheat bread adorned with creamy avocado, sun-dried tomatoes, fresh arugula, and a balsamic reduction.

TUNA BRUSCHETTAS ₱5500

Homemade whole-grain bread topped with creamy avocado, fresh tuna, a drizzle of cilantro pesto, and a delightful carrot sauce.

MAIN COURSES

FALAFEL BURGER ₱8100

A brioche bread masterpiece featuring a savory falafel patty, fresh tomato, lettuce, guacamole, yogurt sauce, and a side of crispy fried potatoes and yucca.

FISH BURGER ₱8500

A gourmet delight on homemade brioche bread, starring fresh fish, tomato, arugula, and cilantro pesto, alongside a mix of fried potatoes and yucca.

WHOLE RED SNAPPER ₱10500

Experience the flambéed red snapper, complemented by vegetables in balsamic reduction, a refreshing green salad, patacones and yucca fries.

SIRLOIN STEAK ₱13500

Delicately grilled to perfection and paired with a trio of gourmet purées - classic mashed potato with a hint of garlic, rich potato and carrot blend, and a unique mashed chimichurri leek. This culinary delight is drizzled with a luxurious butter and walnut sauce,

CASADOS ₱7000

Customize your casado with chicken, fish, vegan, steak, pork chop, or beef in a delightful salad. Each comes with a side of rice, beans, salad, fried plantains, and pickles.

🐟+₱500

TACOS ₱7500

Choose from chicken, shrimp, beef or fish, served on homemade corn tortillas with fresh salad and guacamole, alongside two signature house sauces.

🐟+₱400 🍷+₱700

FALAFEL SALAD ₱7800

A refreshing medley of lettuce, green apple, celery, cucumber, blueberries, red onion, and lentil falafel, drizzled with a yogurt sauce.

SEA BOARD ₱15500

An extravagant platter featuring breaded fish, jumbo shrimp, breaded squid, and garlic mussels, accompanied by chipotle and tartar sauces.

TUNA BOWL ₱7000

A delicious combination of vinaigrette infused rice, fresh tuna, creamy avocado, mango, fresh cabbage, edamame and pineapple accompanied by a delicious teriyaki sauce

AROMA BURGER ₱9800

Our signature burger featuring a homemade brioche bread burger with Angus beef, cheddar cheese, fresh arugula, and a tantalizing blue cheese sauce. Served with a mix of fried potatoes and yucca.

QUESADILLAS ₱7900

Select from chicken, shrimp or beef, enveloped in a wheat tortilla with gooey mozzarella cheese, paired with guacamole and house sauces.

🐟+₱200 🍷+₱300

AROMA WRAP ₱8000

Opt for chicken, shrimp, or fish wrapped in a wheat tortilla with a drizzle of honey mustard sauce, accompanied by a mix of fried potatoes and cassava.

🐟+₱100 🍷+₱200

FISH CURRY ₱9000

Fresh fish accompanied by basmati rice and enveloped in a rich green curry sauce. Served with mango chutney and warm naan bread.

TARRAGON CHICKEN ₱9000

Tender chicken breast bathed in mushroom and tarragon sauce, served with a side of roasted potatoes in a bacon vinaigrette.

TERIYAKI TUNA ₱8800

Fresh tuna bathed in a tamarind and teriyaki sauce, served with basmati rice, fresh vegetables, and sprouts.

SKIRT STEAK ₱16000

Delicately grilled to perfection and paired with a trio of gourmet purées - classic mashed potato with a hint of garlic, rich potato and carrot blend, and a unique mashed chimichurri leek. This culinary delight is drizzled with a luxurious butter and walnut sauce,

THAI SALAD ₱8500

A harmonious mix of cabbage, bean noodles, cucumber, cherry tomatoes, red onion, chives, peanuts, sesame seeds, avocado, and mango. Served with a delightful peanut and orange sauce.

🍷+₱2000 🍷+₱3000 🐟+₱2500

TIPICO ₱8000

Savor the fusion of rice with shrimp in oyster sauce, served with salad and a blend of potatoes and fried yucca.

SMOOTHIE BOWLS

RED BERRIES ₱7950

A luscious blend of coconut milk, coconut cream, strawberries, blackberries, and blueberries, crowned with granola, banana slices, a dollop of peanut butter, and a sprinkle of almonds.

TROPICAL ₱7500

Transport your taste buds to paradise with a mix of coconut milk, mango, pineapple, and banana. Topped with granola, banana, apple, strawberries, and coconut for a tropical explosion.

AÇAÍ ₱7900

Dive into the Amazon rainforest with a velvety blend of açai, almond milk, blueberries, tahini, and peanut butter. A cocoa topping, along with fresh strawberries, mango, apple, banana, and granola, completes this exotic delight.

KIDS

MINI AROMA BURGER ₱4900

Delicious cheeseburger featuring a homemade brioche bread burger with Angus beef patty, cheddar cheese, lettuce and tomato. Served with a mix of fried potatoes and yucca.

BUTTER PASTA ₱3900

Enjoy our simple but delicious Buttered Pasta. Soft, well-cooked pasta mixed with creamy butter for a smooth and comforting taste.

MINI CASADOS ₱4000

Customize your casado with chicken, fish or vegan. Each comes with a side of rice, beans, salad, fried plantains, and pickles.

CHICKEN FINGERS ₱4900

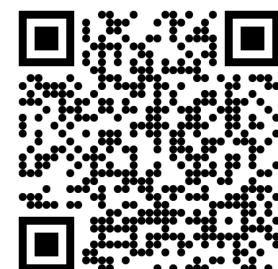
Enjoy our golden, crispy chicken fingers served with a mix of crunchy fried potatoes and yucca

PESTO PASTA ₱3900

Savor our Pesto Pasta, a delightful blend of fresh, aromatic basil pesto sauce with perfectly cooked pasta.

SIDES / EXTRAS

Salad ₱1500	Avocado ₱1500	Chicken ₱2000	Shrimp ₱2800	Rice ₱1500
French Fries ₱2000	Guacamole ₱2000	Fish ₱2000	Beef ₱2500	Purée ₱2500
Fried Yucca ₱1500	Sauteed Vegetables ₱1500	Pork ₱2200	Salmon ₱3000	French Fries & Yuca Fries: ₱3500



Please leave us a review by scanning the QR Code



ENTRADAS

JALAPEÑOS RELLENOS \$5100

Picantes pimientos jalapeños rellenos de queso mozzarella derretido, acompañados de aioli de albahaca y salsa tártara.

TATAKI DE ATÚN \$5600

Un exquisito plato de atún con rodajas de atún bañadas en una salsa ponzu de naranja picante y aguacate cremoso.

PALITOS DE QUESO \$5500

Palitos de queso blanco empanizados servidos con un dúo tentador de salsas chipotle y tártara.

BRUSCHETTAS VEGAN \$4500

Pan integral casero adornado con aguacate cremoso, tomates secos al sol, rúgula fresca y una reducción balsámica.

BRUSCHETTAS DE ATÚN \$5500

Pan integral casero cubierto con aguacate cremoso, atún fresco, un chorrito de pesto de cilantro y una deliciosa salsa de zanahoria.

HAMBURGUESA DE FALAFEL \$8100

Una obra maestra de pan de brioche con una sabrosa tortita de falafel, tomate fresco, lechuga, guacamole, salsa de yogur y un lado de papas fritas y yuca crujientes.

HAMBURGUESA DE PESCADO \$8500

Un manjar gourmet en pan de brioche casero, protagonizado por pescado fresco, tomate, rúgula y pesto de cilantro, junto con una mezcla de papas fritas y yuca.

PARGO ROJO ENTERO \$10500

Experimenta el pargo rojo flambeado, complementado con vegetales en reducción balsámica, una refrescante ensalada verde, patacones y yuca frita.

PUNTO DE SOLOMILLO \$13500

Delicadamente asado a la perfección y emparejado con un trío de purés gourmet: puré de papa clásico con un toque de ajo, una mezcla rica de papa y zanahoria, y un puré de puerro chimichurri único. Este deleite culinario está rociado con una lujosa salsa de mantequilla y nuez.

CASADOS \$7000

Personaliza tu casado con pollo, pescado, opción vegana, carne de res, chuleta de cerdo o carne en una salsa deliciosa. Cada uno viene con un acompañamiento de arroz, frijoles, ensalada, plátanos fritos y encurtidos.

🐟 +\$500

TACOS \$7500

Elija entre pollo, camarón, carne de res o pescado, servidos en tortillas de maíz caseras con ensalada fresca y guacamole, junto con dos salsas caseras distintivas.

🐟 +\$400 🐔 +\$700

ENSALADA DE FALAFEL \$7800

Una refrescante mezcla de lechuga, manzana verde, apio, pepino, arándanos, cebolla roja y falafel de lentejas, rociado con salsa de yogur.

TABLA DE MAR \$15500

Un extravagante plato que presenta pescado empanizado, camarones jumbo, calamar empanizado y mejillones al ajillo, acompañado de salsas chipotle y tártara.

BOWL DE ATÚN \$7000

Una deliciosa combinación de arroz infundido en vinagreta, atún fresco, aguacate cremoso, mango, repollo fresco, edamames y piña acompañada por una deliciosa salsa teriyaki.

HAMBURGUESA AROMA \$9800

Nuestra hamburguesa insignia con una hamburguesa de pan de brioche casero con carne de res Angus, queso cheddar, rúgula fresca y una tentadora salsa de queso azul. Servida con una mezcla de papas fritas y yuca.

QUESADILLAS \$7900

Elija entre pollo, camarón o carne de res, envueltos en una tortilla de trigo con queso mozzarella derretido, acompañados de guacamole y salsas de la casa.

🐔 +\$200 🐟 +\$300

WRAP AROMA \$8000

Elija entre pollo, camarón o pescado envuelto en una tortilla de trigo con un chorrito de salsa de mostaza y miel, acompañado de una mezcla de papas fritas y yuca.

🐟 +\$100 🐔 +\$200

CURRY DE PESCADO \$9000

Pescado fresco acompañado de arroz basmati y envuelto en una rica salsa de curry verde. Servido con chutney de mango y pan naan caliente.

POLLO AL ESTRAGÓN \$9000

Pechuga de pollo tierna bañada en salsa de champiñones y estragón, servida con un lado de papas asadas en una vinagreta de tocino.

ATÚN TERIYAKI \$8800

Atún fresco bañado en una salsa de tamarindo y teriyaki, servido con arroz basmati, vegetales frescos y brotes.

CORTE DE ENTRAÑA \$16000

Delicadamente asado a la perfección y emparejado con un trío de purés gourmet: puré de papa clásico con un toque de ajo, una mezcla rica de papa y zanahoria, y un puré de puerro chimichurri único. Este deleite culinario está rociado con una lujosa salsa de mantequilla y nuez.

ENSALADA TAILANDESA \$8500

Una mezcla armoniosa de repollo, fideos de soja, pepino, tomates cherry, cebolla roja, cebollín, cacahuets, semillas de sésamo, aguacate y mango. Servida con una deliciosa salsa de cacahuete y naranja.

🐔 +\$2000 🐟 +\$3000 🐟 +\$2500

TÍPICO \$8000

Disfrute de la fusión de arroz con camarones en salsa de ostras, servido con ensalada y una mezcla de papas y yuca fritas.

SMOOTHIE BOWLS

BAYAS ROJAS \$7950

Una mezcla deliciosa de leche de coco, crema de coco, fresas, arándanos y mora, coronada con granola, rodajas de banano, una cucharada de mantequilla de maní y una pizca de almendras.

TROPICAL \$7500

Transporta tus papilas gustativas al paraíso con una mezcla de leche de coco, mango y piña. Coronado con granola, banano manzana, fresas y coco para una explosión tropical.

AÇAÍ \$7900

Sumérgete en la selva amazónica con una mezcla aterciopelada de açai, leche de almendras, arándanos, tahini y mantequilla de maní. Un topping de cacao, junto con fresas frescas, mango, manzana, banano y granola, completa esta delicia exótica.

NINOS

MINI HAMBURGUESA AROMA \$4900

Deliciosa hamburguesa con pan brioche casero y carne de res Angus, queso cheddar, lechuga y tomate. Servida con una mezcla de papas fritas y yuca.

PASTA CON MANTEQUILLA \$3900

Disfruta de nuestra sencilla pero deliciosa Pasta con Mantequilla. Pasta suave y bien cocida mezclada con mantequilla cremosa para un sabor suave y reconfortante.

MINI CASADOS \$4000

Personaliza tu casado eligiendo entre pollo, pescado o una opción vegana. Cada uno viene acompañado de un plato de arroz, frijoles, ensalada, plátanos fritos y encurtidos.

DEDOS DE POLLO \$4900

Disfruta de nuestros dedos de pollo dorados y crujientes, servidos con una mezcla de papas fritas y yuca crujientes.

PASTA AL PESTO \$3900

Disfruta de nuestra Pasta al Pesto, una deliciosa mezcla de salsa de pesto de albahaca fresca y aromática con pasta perfectamente cocida.

ACOMPANIAMIENTOS / EXTRAS

Ensalada: \$1500

Aguacate: \$1500

Pollo: \$2000

Camarones: \$2800

Arroz: \$1500

Papas Fritas: \$2000

Guacamole: \$2000

Pescado: \$2000

Carne de Res: \$2500

Puré: \$2500

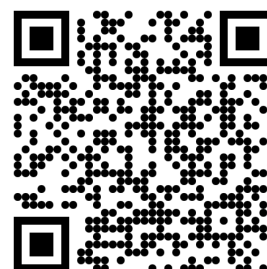
Yuca Frita: \$1500

Vegetales Salteados: \$1500

Chuleta: \$2200

Salmón: \$3000

Papas fritas y yuca: \$3500



Por favor, déjanos una reseña escaneando el código QR.