



ENTRADA APETIZERS

CEVICHE DEL DIA \$7.00

Ceviche of the Day

CEVICHE BIBI'S \$8.00

Ceviche del día, con trocitos de piña y maracuyá ¡Siempre Frescos!

Bibi's Special Ceviche

Today's fresh Ceviche with pineapple & passion fruit. Always Fresh!

CAMARONES APANADOS BREADED SHRIMP \$7.00

Servido con salsa tártara o salsa golf. Served with tartar or golf sauce.

ANILLOS DE CALAMAR CALAMARI RINGS \$7.00

Servido con salsa tártara. Served with tartar sauce.

PULPITO CARIBENO & CHIPS \$8.00

BIBI'S OCTOPUS AND CHIPS

Delicioso pulpo marinado y cocinado en una salsa sutil de vino, ajo, mantequilla y salsa de ostras casera.

Tender octopus marinated and cooked in a delicious wine, garlic and house sauce. Served with plantain chips

MEJILLONES AL AJO Y LIMON \$8.00

MUSSELS WITH LIME AND GARLIC

Lime and Garlic Sautéed Mussels

ENSALADAS SALADS

ENSALADA COMPLETA COMPLETE SALAD \$9.00

Lechuga, tomate, zanahoria, pepino, cebolla, aceitunas

(Agregue Huevo Cocido \$1.00)

Lettuce, tomato, carrots, cucumber, onion, olives
(Add hard boiled eggs \$1.00)

DE POLLO A LA PLANCHA GRILLED CHICKEN SALAD \$10.00

DE CAMARONES SALTEADOS SAUTEED SHRIMP SALAD \$12.00

TROPICAL DE MARISCOS TROPICAL SEA FOOD SALAD \$13.00

Con camarones, calamar y pulpo. With shrimps, calamari and octopus on top.

ENSALADA DE LANGOSTA (según disponibilidad) \$13.00

Con Trozos de langosta marinados y ligeramente cocinados a la plancha.

BIBI'S LOBSTER SALAD (when available)

Big, complete salad with grilled delicious Lobster meat on top.

EMPAREDADOS SANDWICHES

* NO DISPONIBLE EN LA CENA / NOT AVAILABLE FOR DINNER *

* TODOS LOS PLATOS VIENEN CON PAPAS FRITAS, O PATACONES *

* ALL SANDWICHES ARE SERVED WITH FRENCH FRIES OR PLANTAINS *

HAMBURGUESA COMPLETA BIG BURGUER \$7.00

Carné molida de primera, tocino, lechuga, tomate, cebolla, con queso cheddar o americano.
Hamburger meat topped with bacon, American or cheddar cheese, lettuce, tomato, and onion.

DE POLLO A LA PLANCHA GRILLED CHICKEN \$8.00

Pollo a la Plancha, lechuga, y tomate en pan fresco. (Queso Adicional \$0.95)
Grilled chicken, lettuce, and tomato on fresh bread. (Add Cheese \$0.95)

DE POLLO APANADO HOT BREADED CHICKEN \$8.00

Filete de pollo frito con un toque de picante, servido con lechuga, tomate, cebolla en pan fresco (Queso Adicional \$0.95)

Marinated in a little hot sauce & Fried Chicken filet, served with lettuce, tomato, onion & fresh bread (Add Cheese \$0.95)

SANDWICH CARIBENO DE PESCADO \$8.00

Filete de pescado marinado y a la plancha con lechuga, tomate y cebolla en pan fresco.

CARIBBEAN FISH SANDWICH

Grilled fresh fish topped with lettuce, tomato, and onion on fresh homemade bread

TROPICAL DE PESCADO APANADO \$9.00

Filete de Mahi Mahi marinado y apañado, servido con lechuga, tomate, cebolla en pan fresco

TROPICAL BREADED FISH SANDWICH

Marinated & fried Mahi Mahi filet, served with lettuce, tomato, onion & fresh bread.

PLATOS FUERTES MAIN COURSES

Todos los platos fuertes vienen con arroz blanco con coco, ensalada y opción de: papas fritas naturales, patacones o vegetales salteados. All main dishes are served with coconut white rice, mixed salad and your choice of natural French fries, plantains or sautéed vegetables.

EDITOS DE POLLO CHICKEN FINGERS \$8.00

acompañados con salsa golf. with golf sauce.

POLLO A LA PLANCHA GRILLED CHICKEN \$8.00

MILANESA DE POLLO CHICKEN MILANESE \$9.00

Filete de pollo marinado y apañado con salsa golf.

Marinated-breaded Chicken filet, served with golf sauce.

TRADICIONAL POLLO CRIOLLO \$12.00

TRADITIONAL CREOLE CHICKEN BREAST

Filete de pollo, al mejor estilo criollo con tomate, cebollas gratinadas, pimentón y un toque bocatonero.

Criollo-style chicken breast with tomato, onion, bell peppers, and a Bocatorenian touch of flavor.

MARISCOS FISH & SEAFOOD

EDITOS DE PESCADO FISH AND CHIPS \$8.00

Editos de pescado apañados fritos acompañados de papas fritas o patacones y con salsa tártara

Homemade breaded fish filet pieces, comes with: French fries or plantains- with tartar sauce.

MILANESA DE PESCADO TROPICAL FISH MILANESE \$10.00

Filete de pescado marinado al limón y picante, servido con salsa tártara.
Marinated & breaded fish filet, served with a delicious tartar sauce.

PESCADO ENTERO WHOLE FISH

Opciones: Frito / Sudado / a la Plancha desde \$14.00 y más...

Preguntar por el Pescado del Día y Precio

Options: Fried / Steamed / Grilled * Starts Regular \$14.00 and more...
Ask for Sizes, Prices and Availability

FILETE DE PESCADO FISH FILETS

Filete al ajillo ajo, vino, cebolla, pimentón gratinado \$12.00

Al ajillo Filet (butter, garlic, onion, bell pepper)

Al Coco Bocas In Coconut Sauce \$14.00

Filete a lo Macho (con un top de camarones y calamar) \$15.00

A lo Macho Fish Filet (with a top of sautéed calamari and shrimps)

CAMARONES DELICIOUS SHRIMP

APANADOS con salsa tártara Breaded with tartar sauce \$13.00

SALTEADOS (en limón, mantequilla, ajo y perejil) \$12.00

Sauteed (in lime, butter, garlic & perejil)

CARIBENOS (con tomates frescos y otros ingr.) \$13.00

Caribbean (with fresh tomatoe & other ingr.)

AL AJILLO (con mantequilla, ajo y otros ingr.) \$13.00

Al ajillo (cooked in butter & garlic sauce)

AL CURRY Y COCO \$14.00

Coco Curry Shrimps (with natural coconut and curry spice)

PULPO ESTILO CRIOLLO CREOLE STYLE OCTOPUS \$14.00

PASTA DEL MAR SEA FOOD PASTA

Pasta Penne con un delicioso top de camarones \$12.00

Penne with a delicious top of shrimp

De Mariscos (camaron, calamar, pulpo) \$13

Sea food (shrimp, octopus, calamari)

MIXTOS DE MARISCOS SEA FOOD PLATER \$15.50

Delicioso Mixto de camarones, pulpo, mejillones y calamar en su salsa o a la plancha.

A mixture of Shrimps, octopus, mussels, calamari cooked in house sauce or Grilled.