

# Nuestros Clásicos

## ENTRADAS

---

### DIP DE CHORIZO CRIOLLO | 320

Bechamel – queso mozzarella nacional – chorizo criollo – pan de masa madre

### CAMARONES EMPANIZADOS | 420

Camarones al panko – alioli de chipotle – crema de aguacate – pesto de albahaca – hilos de tubérculos

### FRIED CHICKEN NACHOS | 420

Southwest fried chicken – slaw tropical – totopos – crema de aguacate – bacon crunch – sour cream – jalapeños

### CARPACCIO DE FILETE | 420

Filete – pecorino DOP – mostaneza – greens

### CROQUETAS DE PULPO | 420

Bechamel – pulpo – mayo de ceniza

### TOSTONES CON QUESO | 250

Plátano verde – queso seco empanizado – mousse de frijoles – crema de aguacate – pico de gallo

### CHURRASCO EN BOCA | 680

Churrasco – tostones – pico de gallo – frijoles refritos – queso frito

## PLATOS FUERTES

---

### ENSALADA DE LA CASA | 300

Hojas del huerto – microgreens – flores comestibles – remolacha – gajos de cítricos – tomates cherry – vinagreta – queso feta

### CAMARONES JUMBO | 990

Camaron jumbo – hongos – crema dulce – puré de papas

### MEDALLÓN DE RES NACIONAL | 850

8 onzas de filete nacional – puré de papa – salsa de queso gorgonzola

### PUYASO ANGUS | 990

8 onzas de puyaso angus – papas de la casa – salsa bearnesa

### ENTRAÑA ANGUS | 1450

8 onzas de entraña angus – puré cremoso de papas – espárragos orgánicos – chimichurri

### BEEF SHORT RIBS | 1100

Sousvide 18 horas – reducción de jugo de carne – puré de vegetal de estación

### CHURRASCO | 850

8 onzas de filete nacional – salsa de mantequilla con chimichurri – empanaditas de maduro con queso – papas de la casa

### PULPO ASADO | 990

Pulpo confitado – frijoles blancos – chimichurri criollo

### PANCETA CROCANTE | 630

Sousvide 18 horas – puré de yuca – mojo de ajo

### HOUSE BURGER | 440

Angus blend – queso suizo – mayonesa de tocino y chipotle – mermelada de cebolla – lechuga – tomate

## POSTRES

---

### CHOCOLATE CAKE | 270

70% cacao – salted caramel popcorn

### BUÑUELO | 200

Yuca – queso semi seco – dulce de rapadura – cálala – totomoxtle

# Especialidades del Chef

## ENTRADAS

---

### SURTIDO NICA | 600

Indio viejo – chanco con yuca – enchiladitas – güirilas

### INDIO VIEJO | 250

Trasera de cecina – maíz pujagua – puré de maduro

### EMPANADAS DE POLLO | 350

Pollo adobado – maíz pujagua – chilerito – pico de gallo

### TIRADITO DE PESCA | 420

Pesca del día – leche de tigre tropical – fruta de estación – crema de aguacate – cebolla morada – camote – aceite ahumado

### CHILOTES LOCOS | 250

Chilotes asados – mayo de ceniza y limón – salsa de chile congo – queso semi seco – totomoxtle

### ENCHILADITAS | 280

Maíz pujagua – desmenuzada de res – ensalada de repollo – chilerito

### PANCETA BITES | 450

Panceta frita – gel de naranja agria – gel de cebolla encurtida – mojo de ajo – yuca frita

### BROCHETAS DE RES | 420

Filete nacional – queso seco – frijol refrito – tostones – pico de gallo – chimichurri – mayo chile congo

## PLATOS VEGETALES

---

### GÜIRILAS | 280

Maíz tierno – cuajada con chile – crema semi dulce

### BERENJENAS | 350

Berenjena asada – maduro frito – garbanzos crocantes – puré de zanahoria

### CARPACCIO DE REMOLACHAS | 300

Remolachas de colores – aceite cortado – quesos locales – flores del huerto

### YOLTAMAL | 280

Elote dulce – crema – cuajada fresca con chile

### CEVICHE VEGETAL | 375

Vegetal de estación – leche de tigre vegetal – cremoso de marañón – crema de aguacate – cebolla encurtida – cilantro

### REPOLLO ASADO | 300

Repollo blanco asado – aceite de muicle – nuez de nogal – ajo frito

### ESPÁRRAGOS ORGÁNICOS | 400

Espárragos de Agapito – limón asado – holandesa – queso seco local – puré de marañón

## PLATOS FUERTES

---

### PANCETA GLASEADA | 630

Panceta cocinada 18 horas – glasé de cerdo – naranja agria – enredos de malanga

### TAMAL DE MADURO | 850

8 onzas de medallones de filete – tamal de maduro – jus de res

### FILETE CON MADURO | 850

8 onzas filete nacional cocinado a baja temperatura – puré de maduro – maduro en gloria – jus de res

### PESCADO FRITO (PREGUNTAR DISPONIBILIDAD) | 630

Pescado del día – tostones – ensalada de la casa – salsa criolla

### TAMAL DE MALANGA | 1100

Tamal de malanga con guiso criollo – camarones asados con coco – salsa criolla

### PULPO CRIOLLO | 990

Pulpo asado – salsa criolla con coco – puré de yuca – aceite de muicle

## POSTRES

---

### TRES LECHEs | 270

Bizcocho de sifón – helado de tres leches – sopa de 4 leches – merengue seco

### POSTRE DE TEMPORADA

Preguntar por disponibilidad

### MOUSSE DE CHOCOLATE NICARAGÜENSE | 270

Chocolate de la cooperativa La Campesina (Waslala) – tierra de cacao – perrereque

### CHURRO | 270

Gel de frutas – dulce de leche