



EL CUCO - EL ESPINO

Menú

RESTAURANTE



/manglaresbahiaresorts



@manglaresbahiaelesteron



(+503) 7747 4875

Nuestra Historia

A mi esposa...hasta el cielo
A mis accionistas, clientes, familia y amigos.

Estimados: Hace siete años atrás, en una plática ligera con mi esposa Betty, compartíamos una idea...un sueño; hablábamos sobre lo maravilloso que ha sido Dios con nosotros dándonos su Divina Providencia, y en ese sueño pensábamos en compartir con alguien más todas estas bendiciones; entonces decidimos abrir las puertas de nuestras casas de descanso en la playa, para que fueran fuente de trabajo para unos y de esparcimiento para otros...y ahí comenzó una nueva historia.

A siete años de aquella conversación la vida hizo lo suyo, y una vez más Dios me dejó claro que sus designios en su voluntad tienen un objetivo; mi esposa se fue para siempre, pero Dios me preparó el camino para que en su ausencia no estuviera solo, y me regaló en este proyecto una gran familia, nuevos amigos y dos lugares para refugiarme y encontrar en ellos la oportunidad de seguir adelante viviendo para servir.

Deseo dejar en ustedes, con este mensaje, una invitación a que me acompañen para hacer de este lo que en aquella conversación con mi esposa Betty soñamos, un lugar que sea su fuente de sostenimiento en un ambiente de solidaridad y hermandad para ustedes los accionistas y un lugar de esparcimiento y descanso para nuestros huéspedes, y es aquí donde quiero que, con el ADN que nos caracteriza, podamos hacerlos vivir una experiencia que encante y que los invite a regresar. Estamos construyendo una nueva cultura de trabajo, una nueva generación de accionistas que sean agentes de cambio desde su lugar de trabajo, pasando por sus familias hasta impactar en cada una de sus comunidades de residencia.

Lo que un día soñamos, lo que un día conversamos con mi esposa ahora es una realidad, pero quiero llegar más allá...quiero dejar en cada uno de ustedes como accionistas, una fuente sostenible de trabajo, a nuestros huéspedes un lugar diferente con un servicio genuino y que encante y a nuestra comunidad, personas con alta responsabilidad social con principios y valores.

Estamos construyendo una marca en la mente de nuestros clientes, pero más allá de esa marca estamos desarrollando una cultura de trabajo, única en cada una de las zonas donde operamos nuestros hoteles; es por eso que hemos iniciado el ascenso hacia un posicionamiento de primer mundo, con una marca que reúna todos los pilares que den sostenimiento en el tiempo a una propuesta fresca en su estructura.

Nuestra Misión, nuestra Visión, nuestros valores, nuestro código de ética y nuestra promesa básica son una cadena de eslabones sólidos y fuertes que aseguran nuestro desarrollo como marca, como empresa y como familia; aportando a la industria de turismo en general nuestra oferta, calidad de servicio y participación activa en la zona del oriente del país, Manglares Bahía Resort, nace para quedarse como la opción por excelencia en hoteles de playa en el pacífico oriente de El Salvador, gracias a ustedes queridos accionistas, familia, amigos, pero en especial a la preferencia de nuestros huéspedes.

Que Dios nos de la sabiduría y la humildad para continuar haciendo, de Manglares Bahía Resort, una experiencia digna de repetir.

Con Cariño.

*Miguel A. Ruiz Reyes y
Betty Elvina Reyes de Ruiz*



Entradas

Crema de Brócoli

Rica mezcla de crema especial con Brócoli y nuestra receta original.

\$5.50

Crema de Tomate

Rica mezcla de crema especial con Tomates frescos y nuestra receta original.

\$5.50

Crema de Papa

Rica mezcla de crema especial con Papas y nuestra receta original.

\$5.50

Crema de Mariscos

Crema de Mariscos acompañada de una rebanada de pan tostado.

\$3.25

Tostadas de Plátano

Tarro de Lascas de plátano verde con un toque de sal.

\$4.50

Orden de Enredos

Dos tortillas con cremoso queso derretido por dentro.

\$2.25

Aros de Cebolla

Deliciosos aros de cebolla empanizados acompañados de salsa tártara.

\$5.50

Aros de Calamar

Deliciosos aros de calamar empanizados acompañados de salsa tártara.

\$16.50



Boquitas

Plato de Bocas

Tortilla frita, camarones jumbo, camaroncillos, lomito de aguja, pechuga de pollo, chorizo, papas fritas, frijoles, chimol y queso duro blando.

\$33.00

Super Pesca Boqueada

Exquisito pescado frito de libra y 1/2 cortado en trozos, sobre cama de 2 tortillas, nachos, chimol, queso cheddar, queso duro blando, frijoles y tártara.

\$25.00

Pescado Boqueado

1 pescado frito cortado en trozos, sobre cama de 2 tortillas, nachos, chimol, queso cheddar, queso duro blando, frijoles y tártara.

\$20.00

Mejillones a la Diabla

6 mejillones cocidos en una reducción de vino blanco, bañados en salsa a la diabla y gratinados en queso mozzarella.

\$6.50

Mejillones al Ajo

6 mejillones salteados en mantequilla de ajo y crema, gratinados con queso mozzarella.

\$6.50

Plato de Chicharrones

10 oz de chicharrones fritos con su acompañamiento, repollo curtido, frijoles y tortillas.

\$14.75

Boca de Chicharron

6 onz de Chicharrón refrito, dos tortillas fritas; acompañado de cebolla encurtida y curtido de repollo.

\$6.50

Brocheta de Camarón

2 Camarones jumbo armados en un pincho con 3 vegetales.

\$10.00

Conchas Empanizadas

6 conchas rellenas con vegetales, acompañados de aderezo, con tartara o chipotle.

\$7.75

Brocheta de Lomito

3 oz de lomo de aguja a la parrilla con vegetales, tortilla tostada y curtido de repollo.

\$9.00



Desayunos

Desayuno Manglares

\$15.00

Omelette de 2 Huevos - 2 Pan Cake
- 2 Crepas dulces-Frutas de temporada
- 2 Tostadas de pan Blanco.

Desayuno Azteca

\$10.50

2 Huevos estrellados montados
en 2 tortillas de Taco -Jamón de Pavo
- Tocino - con un toque de Queso rallado,
bañado con salsa Ranchera.

Crepa Desayuno

\$9.25

2 Huevos al gusto - crema de hongos
y fresco apio todo dentro de una crepa;
acompañado de Plátanos y Frijolito fritos.

Burrito Desayuno

\$9.00

Tortilla de trigo – Frijoles fritos - Huevo
- tocino - plátano frito - Queso Mozarella
y Salsa Ranchera.

Desayuno Americano

\$9.00

2 Huevos- Tocino- Papa Hash Brown
2 Tostadas de pan Blanco.

Pancake

\$9.00

3 pan cake a acompañados de Arándano
- Miel de Maple o Sirope de fruta.

Desayuno de la Bahía

\$9.00

Omelette de 2 huevos con jamón,
Queso mozarella y vegetales, acompañado
de 2 tortillas, plátano, frijoles y crema.

Típicos Salvadoreños

\$9.00

2 huevos al gusto, plátano fritos,
frijoles - Crema - 2 tortillas.

Desayuno Tamalero Típico

\$9.00

Un tamal de elote o de gallina, 2 huevos
al gusto, queso y crema.



Huevos Divorciados

\$9.00

2 huevos fritos bañados con salsa roja
y salsa verde, acompañados de plátanos,
frijoles, queso o crema.

Sartén de Frijolitos (Anafre)

\$11.00

Con chorizo y queso fundido acompañado
con ricos nachos.

Plato de Fruta

\$9.00

Fruta de temporada; sandia,
piña, melón papaya, kiwi.

Crepa Dulce

\$9.25

Crepa rellena de Nutella o crema
pastelera y fresas con melocotón,
acompañado de chocolate.

Típicos

3 Pupusas de su Elección

\$4.50

Curtido de repollo, rica cebollita y
zanahoria con su salsa de tomate.

Ensaladas

Ensalada de Palmito

\$13.25

Lechuga romana, tomate, queso azul, crutones
y palmito.

Ensalada Cesar

\$13.25

Trozos de pechuga al grill, crotones de pan
tostado, lechuga y aderezo de anchoas.

Ensalada del Chef

\$16.50

Fajitas de pechuga de pollo, roast beef,
jamón, queso americano, huevo duro en
cuña y tomate en cuñas.



Pastas

Pasta de Pollo en Crema	\$13.25
Pasta con Pollo y Vegetales en crema.	
Pasta Alfredo	\$13.25
Pasta con Jamón y crema.	
Pasta El Esterón	\$13.50
Pasta a base de Crema con Camarones.	
Pasta Vegana	\$13.25
A base de salsa Napolitana con Zucchini y Albahaca.	
Sinfonia del Mar	\$22.00
Pasta salteada con salsa marinera, con un toque de frutos del mar; langosta, jaiba, pescado, calamar y mejillones.	

Pizzas

Pizzas Personales:

Jamón	\$7.00
Pizza con queso mozzarella y jamón.	
Pepperoni	\$7.00
Pizza con queso mozzarella y pepperoni.	

Especialidades Personales:

Pizza Margarita	\$9.00
Pizza con tomate, albacaha y queso mozzarella.	
Pizza Camaronera	\$9.00
Pizza con camarones, vegetales y queso mozzarella.	
Pizza Hawaiana	\$9.00
Pizza con tocino, piña y queso mozzarella.	
Pizza suprema	\$9.00
Lomito, aceituna, pimientos, hongos, jamón y cebolla morada.	

Personal BBQ Chicken	\$9.00
Pizza con base de barbacoa, mozzarella, pollo y pimientos.	

Especialidades para Compartir:

Pizza Margarita (8 porciones)	\$17.50
Pizza con tomate, albacaha y queso mozzarella.	
Pizza Camaronera (8 porciones)	\$17.50
Pizza con camarones, vegetales y queso mozzarella.	
Pizza Hawaiana (8 porciones)	\$17.50
Pizza con tocino, piña y queso mozzarella.	

Pizza Suprema (8 porciones)	\$17.50
Lomito, aceituna, pimientos, hongos, jamón y cebolla morada.	

Especial BBQ Chicken	\$17.50
Pizza con base de barbacoa, mozzarella, pollo y pimientos.	

Cenas

Cena del Bueyón	\$18.00
2 huevos estrellados montados en 8oz de lomito de res - bañados en salsa Ranchera, casamiento con un toque de coco y papa al horno.	

Cena Ejecutiva	\$13.25
4 oz de lomo de aguja más 2 huevos estrellados, acompañado de rica salsa ranchera, 2 tortillas, frijoles y queso.	

Cena Manglares	\$10.00
2 huevos al gusto, acompañado de chorizo argentino + frijoles + queso y dos tortillas.	

Tacos Manglares	\$10.00
Tres tortillas de harina de trigo, con una mezcla de lomito sazonado con receta única; fresca lechuga y tomate con un toque de queso curado.	

Arroces

Paella Manglares para 6 personas	\$88.00
Especialidad del Mediterráneo, variedad de mariscos: Langosta, camarón, mejillones, pescado y jaiba; todo mezclado en un arroz español y acompañado de pan con ajo.	

Paella Manglares - 2 personas	\$33.00
Especialidad mediterránea con mix de langostas, camarón, mejillón, pescado, jaiba, apretador acompañado de pan con ajo.	



Arroz Navegante

Arroz con Calamares en su tinta y una mezcla de frescos vegetales; decorado con cortes de queso americano; acompañado de pan con ajo.

\$16.50**Arroz con Camarones**

Arroz relleno de 4 oz de camarones, con lasca de queso procesado y coronado con un camarón jumbo; acompañado de pan con ajo o enredo.

\$16.50

Comida Mexicana

Tacos de Res o Pollo

3 tortillas de maíz con carne de Res, Pollo o Mixto; aderezado con cilantro, cebolla y salsa de aguacate a su gusto.

\$7.75**Tacos de Lengua**

3 tortillas de maíz con carne de Lengua de Res; aderezado con cilantro, cebolla y salsa de aguacate a su gusto.

\$9.00**Burrito Res o Pollo**

Tortilla de trigo con carne de Res, Pollo o Mixto; casamiento, lechuga y queso cheddar salsa de aguacate; con el toque único de nuestro chef.

\$10.00**Taco Alambre**

3 tortillas de trigo con carne de Res, Tocino y Jamón; aderezado con Chile morrón y cebolla; fundido de queso con acompañamiento de Chirmol y Salsa de aguacate.

\$11.00**Sincronizadas de Res o Pollo**

Tortilla de trigo con carne de Res, Pollo o Mixto; fundido de queso y acompañado de chirmol y salsa de aguacate.

\$9.00**Gringas**

Tortilla de trigo con Jamón de pavo y cremoso queso fundido.

\$9.00**Tacos Birria de Res**

Tres Tortillas dobles de maíz aderezados con cebolla y salsa de aguacate a su gusto.

\$11.00**Súper Torta**

Pan bolillo con extra ingredientes: relleno de Carne de Res, Pollo o Mixto; fundido en queso Monterrey con frijoles fritos; frescos vegetales: tomate, pepino y lechuga; acompañado de salsa de aguacate.

\$13.25**Nachos**

Cortes de tortilla de maíz con carne de Res, Pollo o Mixto; con frijolitos fritos, chirmol, crema, queso cheddar y queso poblano.

\$13.25**Tostada de Ceviche Mixto**

3 tortillas de maíz con ceviche mixto de pescado y camarón con su salsa de aguacate al gusto.

\$11.00**Nacho de Ceviche**

Cortes de tortilla de maíz refrita, con ceviche mixto de pescado y camarón.

\$11.00**Tacos Gobernador**

3 Tortillas de trigo con camarones en salsa veracruzana; fundido de queso, acompañado de chirmol y salsa de aguacate.

\$11.00**Burrito Gobernador**

Enrollado de Tortilla de trigo con camarones en salsa veracruzana; fundido de queso, acompañado de chirmol y salsa de aguacate.

\$11.00**Sopa de Tortilla**

Rico caldo de pollo con tiras de tortilla de maíz fritas, con aguacate, queso y crema; aderezado con cilantro y cebolla.

\$9.00**Torta Mexicana**

Pan bolillo relleno de Carne de Res, Pollo o Mixto; fundido en queso Monterrey con frijoles fritos; frescos vegetales: tomate, pepino y lechuga; acompañado de salsa de aguacate.

\$9.00**Tacos al Pastor**

3 tortillas de maíz con carne al pastor; aderezado con cilantro, cebolla y salsa de aguacate a su gusto.

\$9.00**Tacos de Pollo en Mole**

3 tortillas de maíz con pollo mechado, bañado con mole poblano acompañado de chirmol, cebolla, salsa de aguacate.

\$11.00**Tacos de Cochinita Bipil**

3 tortillas de maíz, con carne mechada acompañado de rabano cebolla, chirmol y salsa de aguacate.

\$9.00

Mariscos

Mariscada de la Bahía

Nuestra especialidad con todo el sabor del mar: Langosta, Camarones, Mejillones, Calamar, Pescado y Jaiba; disfrútela con Crema o Natural. Se acompaña de ricos enredos.

\$22.00

Pescado Relleno

Pescado deshuesado relleno de camaroncillos; bañado con nuestra original cebolla en crema, servido con arroz y vegetales salteados; acompañado de Enredo.

\$27.50

Cazuela de Mariscos

Una mezcla de mariscos: pescado, langosta, camarones y almejas en trozos salteados con mantequilla y gratinados con cremoso queso procesado; Acompañado de pan con ajo.

\$22.00

Filete de Pescado a la Plancha

8 Oz. de filete de pescado a la plancha, servido con arroz y vegetales salteados; acompañado de pan o tortilla.

\$16.50

Langosta al Termidor

Una sugerencia del Chef: Langosta rellena con camarones y champiñones, gratinada con queso mozzarella y vino blanco; acompañado de vegetales y pan con ajo.

\$33.00

Filete de Pescado al Grill

8 Oz. de filete de pescado al grill servido con arroz y vegetales salteados; acompañado de pan o tortilla.

\$16.50

Langosta a la Plancha o al ajillo

Acompañada de vegetales, pan con ajo y arroz.

\$33.00

Filete de Salmón al Grill

8 oz de filete de salmón al grill, con crema de Langosta al gusto y servido con arroz y vegetales salteados; acompañado de pan con ajo.

\$27.50

Caracol a la Plancha

8 oz de fresco caracol al grill acompañado de arroz a la jardinera, vegetales salteados y pan con ajo.

\$22.00

Filete de Pescado al Ajo

Delicioso filete de pescado al mojo de ajo y cocinado a la plancha; servido con arroz a la jardinera y vegetales salteados; acompañado de Pan o Enredo.

\$16.50

Camarones a la Parrilla

4 camarones jumbos al grill, servidos con arroz a la jardinera y vegetales al vapor; Acompañados de pan con ajo.

\$21.00

Filete de Pescado Empanizado

Crocante filete de pescado servido con arroz, vegetales salteados y salsa tártara; acompañado de pan, tortilla o enredo.

\$16.50

Pesca del Día

Rico Pescado frito de una libra, servido con arroz a la jardinera y vegetales salteados; acompañado de pan, tortilla o enredos.

\$16.50

Filete Manglares

Delicioso filete de pescado relleno de sinfonía de camarón y vegetales, bañado de salsa de queso cheddar acompañado de arroz y vegetales.

\$20.00

Pesca del Día al Grill

Rico Pescado a las brasas de una libra, servido con arroz a la jardinera y vegetales salteados; acompañado de pan, tortilla o enredos.

\$19.25

Gambas españolas

8 onz de cola de camarón bañadas en infusión de olivo, cilantro y ajo

\$15.00

Super Pesca

Exquisito pescado frito de libra y media, servido con arroz a la jardinera y vegetales salteados; acompañado de pan, tortilla o enredos.

\$22.00

Super Pesca al Grill

Exquisito pescado al grill de libra y media servido con arroz a la jardinera y vegetales salteados; acompañado de pan, tortilla o enredos.

\$24.75





Cocteles y Ceviches

Coctel de Conchas	\$13.25
Coctel de Camarón en Salsa Rosada	\$13.25
Coctel de Camarón en Salsa Roja	\$13.25
Ceviche de Camarón	\$13.25
Ceviche de Caracol	\$13.25
Ceviche de Pescado	\$13.25
Docena de Conchas Abiertas	\$11.00
Ceviche Mixto	\$16.50
Camarón, conchas, pescado, pulpo y calamar.	
Ostras (docena)	\$33.00

Pescado Boqueado **\$19.25**

1 pescado frito cortado en trozos, sobre cama de 2 tortillas, nachos, chimol, queso cheddar, frijoles, queso duro blando y tártara.

Camarones Empanizados **\$21.00**

4 Crocantes camarones jumbo sobre una cama de vegetales salteados y arroz; acompañado de pan con ajo.

Camarones al Mojo de Ajo **\$21.00**

4 camarones jumbos salteados en mantequilla de ajo, servidos con arroz a la jardinera y vegetales salteados; Acompañados de pan con ajo.

Camarones a La Española Mixta **\$22.00**

2 camarones jumbo y 4 onzas de lomo de agua, bañados en infusión de olivo, cilantro y ajo, acompañado de 4 rebanadas de pan tostado.

Camarones a La Española **\$22.00**

4 camarones jumbo, bañados en infusión de olivo, cilantro y ajo, acompañado de 4 rebanadas de pan tostado.

Sopa Veracruzana **\$22.00**

Exquisita sopa de pescado fresco con vegetales y el toque de la casa

Sopa de Caracol con Coco **\$22.00**

Deliciosa especialidad de la casa, se sirve con una porción de arroz y Pan Ajo.

Sopa Marinera El Esterón **\$22.00**

Especial y única receta a base de coco con una sinfonía de mariscos y el toque del atlántico; acompañada con tajada de plátano verde y arroz blanco

Recetas Únicas del Chef

Langostas Cajùn **\$22.00**

Langosta delicadamente montada con tocino, en una papa salpicada con suave sazón de ajo y cilantro; todo cubierto con la salsa Cajùn, receta propia y original de nuestro Chef

Camarones Costeños **\$22.00**

4 Camarones crocantes empanizados con coco, bañados con una salsa de vino tinto reducido; servidos con arroz a la jardinera y vegetales salteados y acompañados de pan con ajo



Carnes

Lomito a la Parrilla

\$20.00

8 Oz de lomo de aguja servido con arroz o papa al horno y vegetales salteados, chimichurri; acompañado de pan o tortilla.

Lomo de Aguja en Salsa Jalapeña

\$20.00

Lomo de aguja a la parrilla bañado en salsa jalapeña; servido con arroz o papa al horno y vegetales salteados, chimichurri; acompañado de tortilla o enredo.

Churrasco Argentino

\$20.00

Corte de 8 Oz. de lomo de aguja a la parrilla y un Chorizo argentino; servido con arroz o papa al horno y vegetales salteados; acompañado de tortilla o enredo y chimichurri.

Lomito de Cerdo en Salsa Barbacoa

\$16.50

8 Oz. de rico lomito de cerdo, mezclado en nuestra original salsa BBQ; acompañado con Arroz a la jardinera y vegetales salteados, Pan o Enredo.

Filet Mignon

\$22.00

Dos medallones de Corte alto de lomo de aguja envuelto en tocino, aderezado con original salsa de vino y hongos; servido con papa al horno y vegetales salteados; acompañado de pan con ajo.

Parrillada Manglares - 10 personas

\$198.00

Abundante combinado de cortes de carnes: 3 lbs de lomo de aguja, 4 lbs de lomo de cerdo, 3 lbs de filete pollo y 10 chorizos gaucho; servida con tarro de arroz a la jardinera, tarro de frijolitos volteados y Queso artesanal; acompañada de chirmol, 20 tortillas fritas o tostadas.

Punta Jalapeña

\$22.00

Punta de lomo de aguja de 8 onzas bañado de salsa jalapeño de la casa, acompañado de pure o arroz con vegetales.

Mar y Tierra

\$22.00

Corte de 6 Oz de lomo de aguja y 2 camarones jumbo a la parrilla; servidos con arroz a la jardinera y vegetales al vapor; acompañado de enredo o tortilla y chimichurri.

Pechuga a la Crema

\$14.50

Rico filete de pollo a la parrilla bañado con crema de hongos, servido con Arroz a la jardinera y frescos vegetales; acompañado de pan con ajo.

Pechuga Empanizada

\$14.50

Rico filete de pollo a la parrilla bañado con crema de hongos, servido con Arroz a la jardinera y frescos vegetales; acompañado de enredo o pan con ajo.

Pechuga Cordon Bleu

\$20.00

Pechuga rellena de Jamón y cremoso queso especial, servido con Arroz a la jardinera y frescos vegetales; acompañado de pan con ajo.

Pechuga a la Plancha

\$14.50

Rico filete de pollo con aderezo original del chef, servido con Arroz a la jardinera y frescos vegetales; acompañado de enredos o tortilla.

Costilla de Cerdo BBQ

\$18.75

12 Oz. de (spare ribs) en salsa barbacoa acompañadas de papas fritas y pan con ajo.

Costilla de Cerdo Adobada

\$18.75

12 Oz. de (spare ribs) adobadas acompañadas de arroz, vegetales y enredo.



Menú infantil

Chicken Fingers \$11.00

Deditos de pollo empanizado con papas a la francesa y salsa tártara.

Fish Fingers \$11.00

Deditos de pescado empanizado con papas a la francesa y salsa tártara.

Cheese Finger \$11.00

Deliciosos dedos de queso empanizados acompañado de papas y aderezo rosado.

Fast food

Chicken Wings \$11.00

Orden de 6 Alitas acompañadas con cualquiera de nuestras salsas: Búfalo, BBQ o Ranch.

Tostones \$11.00

Medallones de Plátano verde acompañados de Queso Frito y vegetales.

Papa al Horno \$5.50

Deliciosa papa con slice de Tocino y Queso cheddar.

Hamburguesa \$11.00

Crujiente torta de carne de res o pollo acompañada de tocino, frescos vegetales: lechuga y tomate; pepinillo, champiñones y rica cebolla caramelizada; acompañada de papas a la francesa.

Hamburguesa de Salmón \$16.50

Exquisita torta de salmón acompañada de una rebanada de queso mozzarella, frescos vegetales, lechuga, tomate asado y cebolla caramelizada con vino tinto en combinación con aderezo de la casa, bañada con ragú de gambas.

Sándwich Mixto \$11.00

3 rebanadas de pan blanco, jamón de pavo, queso mozzarella, frescos vegetales: lechuga y tomate; acompañado de papas a la francesa.

Sándwich de Queso \$11.00

3 rebanadas de pan blanco, queso mozzarella gratinado a la plancha y papas a la francesa.

Sándwich de Pollo \$11.00

Pechuga de pollo a la plancha; frescos vegetales: cebolla, tomate y chile verde; acompañado de papas a la francesa.

Papas a la Francesa \$4.50

Papas frescas y crocantes acompañadas de su rica salsa Ketchup.

*Todas nuestras especialidades de papas son naturales

Club Sándwich \$13.25

3 rebanadas de pan blanco con pollo, jamón, huevo y queso; Frescos vegetales: lechuga, tomate y pepinillo; acompañado de papas a la francesa.

Papas Manglares \$5.50

Papas en corte medialuna empanizadas, acompañada de salsa de la casa.



Postres

Cheesecake \$5.00

Pie de manzana a la moda \$4.50

Pie de manzana \$4.50

Helados (diferentes sabores) \$3.50

Quesadilla \$1.75

Café y Quesadilla \$2.75

Pastel 3 leches \$3.50

Especialidades en postres

Peras al Vino

\$9.00

Pera delicadamente bañada con almíbar de vino tinto, con azúcar glaseada y helado de vainilla

Crema Catalana (frio)

\$7.75

Rica Natilla de leche con un glaseado de azúcar y el toque mágico del chef.

Flan de Coco

\$5.50

Un postre clásico con un toque caribeño, exquisito sabor refrescante y liviano.

Panacota

\$7.75

Rica mezcla de crema y fresas con un glaseado de naranja confitada.

Crema Brulee (caliente)

\$7.75

Rica Natilla de leche con un glaseado de azúcar y el toque mágico del chef.

Love y Beach

\$9.00

Dulce salteado de melocotón flameado con ron y canela, acompañado de refrescante helado de vainilla y coco bañado con salsa de fresa.



Vegetariano

Musaco

\$15.00

Vegetales mixtos a la plancha gratinados con mozzarella, bañados en infusión de albahaca. Acompañados de pan con ajo

Wrap de Pimiento

\$15.00

Tortilla de trigo rellena de espinaca y pimientos con mozzarella, 2 pinchos de hongos bañados de salsa blanca acompañados de aguacate. Con pan con ajo Vegana antipasto

Sándwich de Vegetales

\$15.00

3 rebanadas de pan integral aderezado con olivo y albahaca con bowl de fruta de temporada o ensalada fresca.



Smoothies (Licuados)

Galleta	\$3.75
Papaya	\$3.75
Fresa	\$3.75
Piña	\$3.75
Banano	\$3.75
Zapote	\$3.75
Mora	\$3.75
Fruit Punch	\$3.75
Milkshake	\$3.75

Bebidas frías

Malteada de Piña	\$5.50
Sodas	\$1.50
Agua Mineral	\$1.50
Te Lipton	\$1.75
Jugo del Valle	\$1.25
Gatorade	\$2.75
Agua Embotellada	\$1.25

Bebidas calientes

Latte	\$4.50
Capuccino	\$4.50
Expresso	\$3.75
Americano	\$3.75
Café	\$1.50
Café con Leche	\$1.75
Leche	\$1.75
Chocolate	\$2.25

Bebidas Naturales

Naranja con Zanahoria	\$5.50
Jugo de Naranja Natural	\$4.50
Limonada	\$2.75
Limonada con Hierva Buena	\$3.75
Limonada con Fresa	\$3.75
Horchata	\$2.75
Tamarindo	\$2.75
Jocote (Temporada)	\$2.75
Carao	\$2.75
Coco	\$2.75
Piña	\$2.75
Fresa	\$2.75
Melón	\$2.75
Papaya	\$2.75
Marañón (Temporada)	\$2.75
Arrayan (Temporada)	\$2.75
Jugo de Naranja	\$2.75
Sandia	\$2.75
Te de Limon	\$2.75
Te de Jamaica	\$2.75
Mora	\$2.75



PRECIOS NO INCLUYEN PROPINA

Vinos

Botella **\$22.00**

Vinos en variedades de marcas y en su variedad de tipos: tinto, blanco y rosado.

Copa **\$5.50**

Vino Casillero del Diablo **\$33.00**

Copa **\$6.50**

	<u>COPA</u>	<u>BOTELLA</u>
Vino Tinto Cosecha	\$5.50	\$22.00
Rose Cosecha	\$5.50	\$22.00
Blanco Cosecha	\$5.50	\$22.00
Vino Espumeante	\$6.60	\$27.50
Casillero del Diablo	\$6.60	\$27.50

Whiskys

Whisky Black Label **\$100.00** Botella de 750 ml

Whisky Chivas Regal **\$100.00** Botella de 750 ml

Oll Parr **\$100.00** Botella de 750 ml

Buchanans **\$100.00** Botella de 750 ml

Jack Daniels Black **\$100.00** Botella de 750 ml

Whisky Buchanans Litro **\$100.00** Botella de 1 litro

Whisky Chivas Regal Litro **\$125.00** Botella de 1 litro

Whisky Black Label Litro **\$125.00** Botella de 1 litro

Jack Daniels Honey **\$125.00** Botella de 750 ml

Macallan Whisky 1 Malta **\$200.00** Botella de 750 ml

Whisky Generación **\$100.00** Botella de 750 ml



PRECIOS NO INCLUYEN PROPINA

Ron

		Trago Sencillo	Trago Doble	
Ron Flor de Caña 12 años	\$80.00	\$6.00	\$10.00	Botella de 750 ml
Ron Flor de Caña 12 años	\$100.00	\$6.00	\$10.00	Botella de Litro
Ron Flor de Caña 18 años	\$100.00	\$8.00	\$15.00	Botella de 750 ml
Ron Flor de Caña 18 años	\$125.00	\$8.00	\$15.00	Botella de Litro
Coco Loco		\$7.00	\$10.00	

Tequila

Tequila Gran Malo	\$80.00	\$6.00	\$10.00	Botella de 750 ml
Don Julio Edición Especial 1942	\$225.00			Botella de 750 ml

Vodka

Smirnoff Ice \$50.00 Botella de 750 ml

Vodkas \$50.00 Botella de 750 ml



PRECIOS NO INCLUYEN PROPINA

Cerveza Nacional

Pilsener	\$2.25
Golden Extra	\$2.25
Golden Verde	\$2.25
Regia	\$2.25
Regia Litro	\$4.50
Suprema	\$2.75

Cerveza Extranjera

Miller	\$3.25
Corona	\$3.25
Heineken	\$3.25
Stella Artois	\$3.25
Modelo	\$3.25
Michelob Ultra	\$3.25
Toña	\$2.75
Gallo	\$2.75
Tecate	\$3.25
Smirnoff	\$3.25



Tequilas

	<u>SENCILLO</u>	<u>DOBLE</u>	<u>BOTELLA</u>
Tequila José Cuervo (blanco y reposado)	\$5.50	\$7.70	\$44.00
Jarana Blanco	\$5.50	\$7.70	\$44.00
Jarana Reposado	\$5.50	\$7.70	\$49.50
Tequila Don Julio (Blanco)	\$6.60	\$11.00	\$137.50
Tequila Don Julio (Reposado)	\$7.70	\$13.20	\$148.50
Tequila Don Julio (Añejo)	\$9.90	\$16.50	\$176.00
Tequila Don Julio 70 (Añejo)	\$9.90	\$16.50	\$176.00
Tequila 1800 (Reposado y cristalino)	\$7.70	\$13.20	\$148.50
Tequila 1800 (Añejo)	\$9.90	\$16.50	\$176.00
Tequila Herradura (Reposado)	\$7.70	\$13.20	\$148.50
Tequila Patrón (Blanco)	\$6.60	\$11.00	\$137.50
Tequila Patrón (Reposado)	\$7.70	\$13.20	\$148.50
Tequila Patrón (Añejo)	\$9.90	\$16.50	\$176.00
Tequila Gran Malo	\$6.60	\$11.00	\$137.50
Tequila Don Julio edición especial 1942		\$247.50	
Tequila Patrón XO Café	\$6.60		\$88.00



Whiskys

	SENCILLO	DOBLE	BOTELLA
Whisky Black Label	\$6.60	\$9.90	\$88.00
Whisky Red Label	\$5.50	\$8.80	\$55.00
Whisky Chivas Regal	\$6.60	\$9.90	\$88.00
Whisky Something Special	\$5.50	\$8.80	\$55.00
Whisky J&B	\$5.50	\$7.70	\$55.00
Whisky Old Parr	\$6.60	\$9.90	\$88.00
Whisky Buchanan's	\$6.60	\$9.90	\$88.00
Jack Daniels	\$6.60	\$9.90	\$88.00
Jack Daniels Honey	\$6.60	\$9.90	\$88.00
Macallan	\$11.00	\$19.80	\$220.00
Whisky Generación	\$6.60	\$9.90	\$88.00

Vodka

	SENCILLO	DOBLE	BOTELLA
Vodka Finlandia	\$5.50	\$7.70	\$55.00
Vodka Tanqueray	\$5.50	\$7.70	\$55.00
Vodka Absolut	\$5.50	\$7.70	\$55.00
Vodka Smirnoff	\$5.50	\$7.70	\$55.00



Ron

	<u>SENCILLO</u>	<u>DOBLE</u>	<u>BOTELLA</u>
Ron Flor de Caña Oro/Blanco	\$4.40	\$6.60	\$38.50
Ron Barceló Oro/Blanco	\$4.40	\$6.60	\$38.50
Bacardí Oro/Blanco	\$4.40	\$6.60	\$38.50
Ron Venado Light, Especial	\$4.40	\$6.60	\$38.50
Piña Colada	\$7.00	\$10.00	
Margarita	\$7.00	\$10.00	
Margarita Fresa	\$6.60	\$9.90	
Tequila Sunrise	\$7.00	\$10.00	
Blue Manglares	\$7.00	\$10.00	
Ballena Azul	\$7.00	\$10.00	
Caipiroska	\$7.00	\$10.00	
Daikiri Limón o Fresa	\$7.00	\$10.00	
Sex on The Beach	\$7.00	\$10.00	
Mojito Cubano	\$7.00	\$10.00	
Tom Collins	\$7.00	\$10.00	
Paloma	\$7.00	\$10.00	
Coscorrones	\$7.00	\$10.00	
Pink	\$7.00	\$10.00	
Ruso Negro o Blanco	\$7.70	\$11.00	
Gin Tonic (fresa, pepino, clásico)	\$6.60	\$11.00	
Bloody Mary	\$7.70	\$9.90	
Jugo de Tomate Preparado	\$4.40	\$11.00	
Cimarrona	\$4.40	\$6.60	
Whisky Sour	\$6.60	\$9.90	
Martini	\$6.60	\$9.90	
Baileys	\$5.50	\$8.80	
Sangría	\$7.70	\$11.00	
Medias de Seda	\$7.70	\$9.90	

