**MENÚ**

**Desayunos / Breakfast**

**Desayunos Manabita / Typical breakfast**

**USD$5.56**

\*Incluye jugo, queso manabita, café o té

*Included juice, fresh Manabí cheese, coffee or tea.*

ESCOJE ENTRE ESTAS OPCIONES:

****-**Tigrillo**

Majado de verde a lo manabita con queso fresco. Acompañado con huevo frito y salprieta.

*Green Plantain mash*

*Made with vegetables and cheese. It is served with a fried egg and “salprieta”*

**-Bolón manabita con queso**

Bolon majado en agua o frito relleno con queso y acompañado con un huevo frito y salprieta.

*Fried Green Plantain Ball with cheese. It is served with a fried egg and “salprieta”*

**-Bolón manabita con chicharron**

Bolon frito o cocido relleno con chicharron y acompañado con un poco de manì

*Fried Green Plantain Ball with pork slices. It is served with a fried egg and “salprieta”*

**-Muchin de yuca con queso**

*Smash Yucca with chesse*

**-Tortilla de maduro con queso**

*Fried sweet plantain with chesse*

**Desayuno americano**

**USD$4.50**

Pan, huevos a su gusto/omelette, mermelada, mantequilla, jugo, frutas, café o té.

*Bread, eggs, jam, butter, fruit, juice, coffee or tea.*

**Pescado**

**USD$7.50**

\*Todos los platos incluyen arroz, ensalada fresca con vinagreta de frutas o hierbas y patacones

*\*All dishes include fresh rice salad with fruits or herbs vinaigrette and fried Green plantain slices*

**Filete de corvina a la plancha, frito o apanado**

*Filet of “corvina” fish broiled, fried or breaded*

**Filete de corvina al pesto**

*Filet of “corvina” fish broiled with basil*

**Chicharrón de pescado**

*Finger of “corvina” fish breaded*

**Sudado de Pescado**

*Fresh boiled fish with onion, tomatoes and rice*

**Ceviche de pescado raspado a lo manabita**

Pescado marinado en limón, maní, cebolla y cilantro con mani a tu gusto.

*Fish marinated in citrus juice with peanut, tomato, onion and cilantro, peanut is optional.*

**Pescado del dia entero frito USD$10.00**

*Sazonado con sal, pimiento, romero.*

*Fried fish with salt, pepper and*

**Camarones**

**USD$9,50**

\*Todos los platos incluyen arroz, ensalada fresca con vinagreta de frutas o hierbas y patacones

*\*All dishes include fresh rice salad with fruits or herbs vinaigrette and fried Green plantain slices*

**Ceviche de camarón**

Camarón marinado en salsa de tomate, cebolla y cilantro.

*Shrimp marinated in ketchup, tomatoes, onion and cilantro*

**Combo de Camarones** (salteados o apanados)

*Bowl of shrimps sauteed or breaded*

**Camarones al ajillo**

*Shrimp in garlic.*

**Camarones al pesto**

*Shrimp broiled with basil*

**Pinchos de camarones con salsa de vegetales**

*Shrimp with vegetables sauce*

**ESPECIALIDADES**

**Langostinos en su salsa USD$18.00**

*Prawns in their own juice*

**Arroz marinero USD$ 11.00**

*Rice mixed with Fish, shrimp, octopus, squid and Prawns.*

**\*Pulpo USD$ 10.00**

*\*Octopus*

**\*Langosta a las finas hierbas USD$ 22.00**

*\*Lobster to the finest herbs.*

**\*Langosta a la parrilla USD$ 24.00**

*\*Grilled Lubster.*

**\*Producto de temporada, consultanos.**

\*Seasonal Product, ask us.



**CARNES Y POLLO**

**USD$7.99**

\*Todos los platos incluyen arroz, ensalada fresca con vinagreta de frutas o hierbas y patacones

*\*All dishes include fresh rice salad with fruits or herbs vinaigrette and fried Green plantain slices*

**-Pollo a la plancha o frito**

Grilled or Fried Chicken

**-Tallarin de carne**

Meat noodle

**-Bistec de carne**

Beef steak

***VEGETARIANOS***

**Ensalada de aguacate USD$6.00**

*Avocato salad*

**Arroz vegetariano USD$7.50**

*Vegan rice*

**SOPAS**

**USD$5.00**

**Sopa de queso de la casa**

*Chesse soup*

***Sopa de Pollo***

*Chicken Soup*

***Sopa de pescado***

*Fish soup*

***Sopa de Tomate***

*Tomato soup*

***Crema de zapallo***

*Pumpkin cream*

**Piqueos / Snacks**

**Papipollo**  **USD$5.00**

*Potatoes with chicken.*

***Porción de patacones con queso***

*Fried Green plantain slices with chesse* **USD$3.50**

***Porción de maduro* USD$3.50**

*Fried sweet plantain slices*

***Porción de queso* USD$3.00**

*Chesse slices*

Porción de arroz/ *rice* **USD$1.50**

**Postres / Desert**

**Crepes de frutas USD$4.75**

*Crepes with fruits*

**Frutillas en crema USD$4.50**

*Crepes with fruits*

**Durazno en almibar USD$3.50**

*Peach in Syrup*

**Bebidas Frías**

|  |  |
| --- | --- |
| Gaseosas / Sodas | $ 1,00 |
| Agua / Water | $ 0,75 |
| Energizante / Power ade | $ 1,50 |
| Jugo de fruta natural / Friut juice | $ 1,50 |
|  |  |
|  |  |

**Bebidas calientes**

Taza de Café pasado de Jipijapa $ 1,50

Taza de Té de hierbaluisa orgánico $ 1,90

Taza de Té de hierbas (en bolsa) $ 1,50

**Souvenirs**

**Aceite Rollon de Palo Santo** **USD$11.20 c/u**

**Fundas de café pasado** **USD$ 6.72 c/ libra**

**Sombreros de Paja Toquilla USD$35.00 c/ u**

**Globos de papel para pedir deseos** **USD$ 5.00 c/ u**

** Cocteles / Cocktails**

**Piña colada (Con o Sin alcohol) $6**

*****Ron blanco, Piña, leche condensada, crema de coco y hielo*

*White ron, pineapple, coconut cream and ice*

**Cabalonga Passion $6**

*Caña Manabita, Amaretto, Maracuyá y hielo*

*Manabí drink, Amaretto, Passion fruit and ice.*

**Caipirihna Manabita $5**

**Shot $1.50**

*Caña Manabita,azúcar, limón y hielo*

*Manabi drink, sugar, lemon and ice.*

**Menta refrescante $5**

*Licor de menta, Leche condensada y hielo*

*Mint, sweet milk and ice*

**Cuba libre $5,50**

*Ron oscuro, Coca cola, limón y hielo*

*Ron, Coca cola, lemon and ice*

**Amaretto Rebelde $7**

*Amaretto, Jugo de naranja y hielo*

*Amaretto, orange juice and ice*

**Vodka Punch $5**

*Vodka, jugo de naranja natural, limón, granadina, hielo*

*Vodka, natural orange juice, lemon, grenadine and ice*

**

**Vodka Tonic $5**

**Shot $4**

*Vodka, agua tónica, limón y hielo*

*Vodka, tonic water, lemon and ice*

**Daiquiri $6**

*Ron blanco, fresas, azucar y hielo*

*White ron, strawberries, sugar and ice*

**Mojito $6**

*Ron blanco ,hierbabuena, soda blanca, azúcar, limón y hielo*

*White ron, herbs, white soda, lemon, sugar and ice*

**Sex on the beach $7**

*Vodka, Amareto, jugo de naranja y hielo*

*Vodka, Amaretto, orange juice and ice*

**Tequila Sunrise $7**

**Shot $4.5**

*Tequila, Jugo de naranja y hielo*

*Tequila, orange juice and ice*

**Coco Loco $7**

**Shot $4.50**

*Ron Malibu, jugo de naranja, piña y hielo*

*Ron Malibu, orange juice, pineapple and ice*

**Siete Mares $13**

*Menta, Vodka, 2 clases de ron blanco, tequila, cerveza, curacao y hielo*

*Mint, Vodka, 2 types of white ron, tequila, berr, curacao and ice*

**Jager Tonic $7**

**Shot $4.50**

*Jagermeister, agua tónica y hielo*

*Jagermeister, water tonic and ice*

**Gin Tonic $7**

**Shot $4.50**

*Gin, agua tónica y hielo*

*Gin, water tonic and ice*

**Paloma $7**

*Tequila, soda blanca y hielo*

*Tequila, white soda and ice*

**Shots**

**Caña Manabita** $1.50

**Tequila $4.00**



**Licores /Licors**

1 vaso de Whisky Johnny Walker negro / 1 glass of wisky **$7,00**

1 copa de vino tinto/ 1 cup of red wine **$6,00**

1 copa de vino blanco / 1 cup of White wine **$7,00**





**Botellas / Bottles**



1 Jarro de Sangría con frutas **$22**

*(Vino tinto, frutas picadas y hielo/Red wine, fruits and ice)*

1 botella de vino tinto Cabernet sauvignon o malbec / 1 bottle Red wine Cabernet Sauvignon **$17**

**1 botella de vino blanco / 1 bottle white wine **$19**

1 botella de vino blanco Late harvest / 1 bottle White wine Late Harvest **$25**

**Cervezas / Beers**



Pilsener Grande / Big National Beer **$3,00**

Club verde grande /Big green National beer **$3,50**

Corona / Corona beer **$4,50**

Cerveza Artesanal de miel / Honey Craft Beer **$6,00**

1 vaso de michelada de pilsener**$4,00**

1 vaso de michelada de club verde**$5,00**