

TRADICIONES NICARAGÜENSES NICARAGUAN TRADITIONS		APERITIVOS & SOPAS APPETIZERS & SOUPS		MARISCOS SEAFOOD		RES BEEF		V6.13.24
BANDEJA DE ANTOJITOS “EL MADROÑO” Combinación de “ Tradiciones Nicaragüenses ” más populares Combination of our most popular “ Nicaraguan Traditions ”	45.50	< CEVICHE DE PESCADO > Pedazos de pescado marinado en jugo de limón fresco, cebolla, chiltoma y cilantro. Fish bites marinated in fresh lime juice, onions, green bell peppers and cilantro	9.25	FILETE DE PESCADO “MONTELIMAR” Filete de pescado a la plancha bañado con salsa cremosa de camarones Grilled fish filet topped with a creamy shrimp sauce	19.75	CHURRASCO NICARAGÜENSE Jugoso corte de centro de filete a la parrilla, acompañado de salsa jalapeña Char - grilled center cut tenderloin steak, served with a side of creamy jalapeño sauce	25.75	
NACATAMAL Tamal de harina de maíz relleno con trocitos de cerdo y especias Corn tamale filled with pork tenderloin pieces and spices	9.25	SOPA DE HUESO DE RES SHORT RIB SOUP SERVIDA CON ARROZ BLANCO & TORTILLA DE MAIZ SERVED WITH WHITE RICE & CORN TORTILLA	14.50	CAMARONES EN SALSA JALAPEÑA CRIOLLA MONTELIMAR AJILLO SHRIMP MADE TO ORDER Creamy jalapeño Shrimp creole Creamy house sauce Butter and garlic	18.75	INDIO VIEJO Combinación de harina de maíz, carne y especias Combination of corn meal, shredded beef and spices	13.75	
GÜIRILA Tortilla maíz dulce servido con cuajada y crema Sweet Corn Tortilla served with tender soft cheese and sour cream	8.00	POLLO & CERDO CHICKEN & PORK						
ENCHILADAS MATAGALPA Tres tortillas tostaditas bañadas con frijoles molidos, queso Nicaragüense rallado y ensalada de repollo Three crispy tortillas topped with mashed red beans, grated Nicaraguan cheese and cabbage salad	8.25	PECHUGA DE POLLO ESTILO NORTEÑO A LA PLANCHA A LA PARRILLA Pechuga de pollo a la plancha o a la parrilla adobada con achiote Grilled or char - grilled chicken breast seasoned with achiote	15.75	PARGO A LA TIPITAPA Pargo frito entero servido con salsa agridulce de cebolla, tomate y jalapeños Deep fried, whole red snapper served with a sweet & sour onion, fresh tomatoe and jalapeño sauce	MP	FAJITAS DE CARNE EN SALSA JALAPEÑA Beef tenderloin strips grilled with onions and green bell peppers served in a creamy jalapeño sauce	16.75	
TAQUITOS Tres tacos tostaditos de carne o de pollo servidos con frijoles molidos, ensalada de repollo y crema Three crispy tacos filled with pulled beef or chicken Served with refried beans, cabbage salad and sour cream	9.25	FAJITAS DE POLLO EN SALSA JALAPEÑA Chicken strips grilled with onions and green bell peppers cooked in a creamy jalapeño sauce	15.75	FILETE DE PESCADO A LA PLANCHA Grilled fish filet	18.75	BISTEC AL GUSTO EMPANIZADO ENCEBOLLADO MIXTO GRILLED STEAK MADE TO ORDER: BREADED SAUTEED ONIONS SWEET & SOUR ONION AND TOMATOE SAUCE	17.75	
REPOCHETA Tortilla rellena de queso a la plancha bañada con ensalada de repollo y crema Grilled cheese filled tortilla topped with cabbage salad and sour cream	8.25	FAJITAS MIXTAS DE CARNE Y POLLO Beef and chicken tenderloin strips grilled with onions and green bell peppers	15.75	CAMARONES EMPANIZADOS Breaded shrimp	17.75	MILANESA DE CARNE Bistec empanizado bañado con salsa agridulce; jamón y queso derretido encima Breaded steak topped with creole sauce; ham and melted mozzarella cheese	18.75	
ANTOJITO DE QUESO FRITO Queso frito, selección de tajadas de plátano verde, plátano maduro, tortilla o tostones y ensalada de repollo Deep fried cheese served with choice of plantain chips, sweet fried plantains, tortilla or tostones { mashed green plantains } and cabbage salad	9.25	PECHUGA DE POLLO EMPANIZADA Breaded chicken breast	14.75	CAMARONES A LA PLANCHA Shrimp sautéed with butter and garlic	16.75	FAJITAS DE CARNE Cocinadas a la plancha con cebolla y chiltoma Beef tenderloin strips grilled with onions and green bell peppers	15.75	
CHANCHO CON YUCA Trocitos de cerdo fritos, yuca hervida, y ensalada de repollo fried pork tenderloin pieces and steamed cassava topped with cabbage salad	9.25	LOMITO DE CERDO A LA PLANCHA A LA PARRILLA Char - grilled or grilled pork tenderloin	15.75	FILETE DE PESCADO EMPANIZADO Selección de salsa “Tipitapa” o cremosa de limón y mantequilla BREADED FISH FILET served with your choice of sauce. sweet & sour onion, tomato & jalapeño, or lemon-butter cream	17.75	SALPICON Carne picada finita con chiltoma y cebolla. Servido frío Thinly minced beef, green bell peppers and onions. Served cold	12.75	
QUESILLO Queso derretido envuelto en una tortilla de maíz . servido con crema y cebolla encurtida Melted cheese wrapped within a corn tortilla . served with sour cream and pickled onions	7.50	PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA A LA PARRILLA Grilled or char - grilled chicken breast	15.75	NUESTROS PLATOS PRINCIPALES INCLUYEN UNA ENSALADA DE CORTESIA ARROZ BLANCO o GALLO PINTO MAS UNA SELECCIÓN DE: -TAJADAS DE PLATANO VERDE -PLATANO MADURO FRITO -PURE DE PAPAS -PAPAS FRITAS -TORTILLA DE MAIZ AL ESTILO NICARAGÜENSE -YUCA HERVIDA +\$2 -YUCA FRITA +\$2 -QUESO FRITO +\$2 -FRIJOLES NICARAGÜENSES +\$2 -TOSOTONES +\$2 ALL OUR MAIN ENTREES INCLUDE A COMPLIMENTARY SALAD WHITE RICE or GALLO PINTO (Nicaraguan style mixture of white rice and red beans) AND A SELECTION OF -PLANTAIN CHIPS -SWEET FRIED PLANTAINS -MASHED POTATOES -FRENCH FRIES -NICARAGUAN STYLE CORN TORTILLA -STEAMED YUCA +\$2 -FRIED YUCA +\$2 -DEEP FRIED CHEESE +\$2 -NICARAGUAN STYLE BEANS +\$2 -SMASHED GREEN PLANTAINS +\$2				
CHANGO CON YUCA Trocitos de cerdo fritos, yuca hervida, y ensalada de repollo fried pork tenderloin pieces and steamed cassava topped with cabbage salad	9.25	MILANESA DE POLLO Pechuga de pollo empanizada bañada con salsa agridulce; jamón y queso derretido encima Breaded chicken breast topped with creole sauce; ham and melted mozzarella cheese	16.75	MENÚ PARA CHAVALOS CHILDREN’S MENU ACOMPÑADOS CON PAPAS FRITAS Y SELECCIÓN DE GALLO PINTO O ARROZ BLANCO SERVED WITH FRENCH FRIES AND CHOICE OF GALLO PINTO OR WHITE RICE [*]SUBSTITUCIONES A COSTO ADICIONAL SUBSTITUTIONS AT ADDITIONAL COST				
QUESILLO Queso derretido envuelto en una tortilla de maíz . servido con crema y cebolla encurtida Melted cheese wrapped within a corn tortilla . served with sour cream and pickled onions	7.50	FAJITAS DE POLLO Cocinadas a la plancha con cebolla y chiltoma Chicken strips grilled with onions and green bell peppers	14.75	TROCITOS DE POLLO EMPANIZADOS JR Breaded chicken bites				9.25
VIGORON Yuca hervida, chicharrones y ensalada de repollo TRADITIONAL NICARAGUAN STREET FARE steamed cassava and pork rinds topped with cabbage salad	8.25	CHURRASCO DE PECHUGA DE POLLO Pechuga de pollo a la parrilla adobada con chimichurri Char - grilled chicken breast seasoned with chimichurri	13.88 15.75	JR PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA JR Grilled chicken breast				10.50
INDIO MAIZ YOLTAMAL Tamal de maíz dulce servido con cuajada y crema Sweet corn tamale. Served with tender soft cheese and sour cream	8.00	A 20% SERVICE CHARGE WILL BE APPLIED TO ALL CHECKS. UN CARGO POR SERVICIO DEL 20% SERA APLICADO A TODAS LAS CUENTAS.						
Consumption of raw or undercooked Meats, Eggs, Poultry, or Seafood may increase risk of food borne illness. Contains or may contain raw or undercooked ingredients								

NUESTROS PLATOS PRINCIPALES INCLUYEN
UNA ENSALADA DE **CORTESIA**

ARROZ BLANCO o GALLO PINTO

MAS UNA SELECCIÓN DE:

-TAJADAS DE PLATANO VERDE
-PLATANO MADURO FRITO
-PURE DE PAPAS
-PAPAS FRITAS
-TORTILLA DE MAIZ AL ESTILO NICARAGÜENSE

-YUCA HERVIDA +\$2
-YUCA FRITA +\$2
-QUESO FRITO +\$2
-FRIJOLES NICARAGÜENSES +\$2
-TOSOTONES +\$2

ALL OUR MAIN ENTREES INCLUDE
A **COMPLIMENTARY** SALAD

WHITE RICE or GALLO PINTO
(Nicaraguan style mixture of white rice and red beans)

AND A SELECTION OF

-PLANTAIN CHIPS
-SWEET FRIED PLANTAINS
-MASHED POTATOES
-FRENCH FRIES
-NICARAGUAN STYLE CORN TORTILLA

-STEAMED YUCA +\$2
-FRIED YUCA +\$2
-DEEP FRIED CHEESE +\$2
-NICARAGUAN STYLE BEANS +\$2
-SMASHED GREEN PLANTAINS +\$2

ORDENES INDIVIDUALES | SIDE ORDES

TORTILLA DE MAIZ Nicaraguan style corn tortilla	2
CREMA Sour cream	3
CHICHARRONES Pork rinds	
ENSALADA DE LA CASA, de REPOLLO o de TOMATE	
House, cabbage or tomato salad	
CUAJADA Tender soft cheese	
CEBOLLA SOFRITA o CRUDA	
Sautéed or freshly sliced onions	
*QUESO FRITO Deep fried cheese	4
ARROZ BLANCO o GALLO PINTO	
Mezcla de frijoles rojos y arroz blanco al estilo Nicaragüense	
Nicaraguan style mixture of red beans and white rice	
* TAJADAS DE PLATANO VERDE o PLATANO MADURO	
Plantain chips or sweet fried plantains	
PAPAS FRITAS French fries	
* PURE DE PAPAS Mashed potatoes	
* YUCA FRITA o HERVIDA Fried or steamed cassava	
* TOSTONES Fried mashed green plantains	
* FRIJOLES ENTEROS o MOLIDOS Whole or Refried Red Beans	
TROCITOS DE CERDO FRITO	
Fried pork tenderloin chunks	
SALSAS CASERAS Homemade sauces	5

BEBIDAS | BEVERAGES

CACAO - Nicaraguan style chocolate milk	5
CEBADA - Barley grain Drink	
CHIA CON TAMARINDO - Chía seeds in tamarind juice	
MARACUYA - Passion fruit	
PITHAYA - Dragon fruit	
MELON CON NARANJA - Cantaloupe and Orange	
SODAS	
MiLCA Coca Cola Diet Coke Sprite	3
LIMONADA FRESCA	4
Fresh Lemonade	
INFUSIONES INFUSIONS	5
Variedad de sabores disponibles Variety of flavors available	
EVIAN	3
Natural mineral water	
SAN PELLEGRINO	3
Sparkling natural mineral water	

POSTRES | DESSERTS

FLAN de 7
NANCITE | CARAMELO | RON FLOR DE CAÑA®
Golden spoon fruit | Caramel | FLOR DE CAÑA® RUM

TRES LECHES NICARAGÜENSE 9
Deliciosa torta empapada en tres tipos de leche
bañada con crema batida
Cake soaked in a mixture of three types of cream
topped with homemade meringue

PIO QUINTO 9
Auténtico postre Nicaragüense | Authentic Nicaraguan Dessert
Torta empapada en miel de canela y ron Flor de Caña®
bañada con atolillo
Cake soaked in homemade cinnamon & Flor de Caña rum syrup
topped with vanilla - flavored custard cream and cinnamon

CAFE | COFFEE

NICARAGÜENSE	5
Hecho con partes iguales de espresso y agua caliente	
Acompañado con rosquillas	
Made with equal parts of espresso and hot water	
served with toasted corn cookies	
AMERICANO	3
ATOL DE MAIZENA	4
Comforting Nicaraguan beverage	
Milk, sugar, corn starch and spices	
ESPRESSO	3
CAFÉ CON LECHE	5
Steamed milk, shot of espresso and frothed milk	
JR CAFÉ CON LECHE	4
Steamed milk, shot of espresso and frothed milk	
CAPPUCCINO	6
Leche Hervida, espresso,	
chocolate, canela y crema batida	
Steamed milk, chocolate, cinnamon,	
shot of espresso and whipped cream	

ESPECIALES de ALMUERZO | LUNCH SPECIALS

DISPONIBLES DE LUNES - VIERNES 12PM-5PM EXCLUYE DIAS FERIADOS AVAILABLE FROM MONDAY - FRIDAY 12PM-5PM EXCLUDES HOLIDAYS	
LOMITO DE CERDO A LA PLANCHA Grilled pork tenderloin	13.88
CHURRASCO DE PECHUGA DE POLLO Pechuga de pollo a la parrilla adobada con chimichurri Char - grilled chicken breast seasoned with chimichurri	13.88
FILETE DE PESCADO EMPANIZADO CON SALSA CREMOSA DE LIMON & MANTEQUILLA Golden breaded fish filet in a creamy lemon-butter sauce	13.88
CARNE ASADA Nicaraguan style Char-grilled steak	13.88
FILETE DE PESCADO EMPANIZADO CON SALSA TIPITAPA Golden breaded Fish Filet topped with a sweet & sour onion & fresh tomato sauce	13.88
PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA Grilled chicken breast	13.88
CHURRASCO DE LOMITO DE CERDO Lomito de Cerdo a la parrilla adobado con chimichurri Char-rilled pork tenderloin seasoned with chimichurri	13.88

¡CONVIERTA SU ESPECIAL EN UN COMBO!
AGREGUE UN TACO + QUESO FRITO
SUMAR \$2.75

MAKE YOUR LUNCH SPECIAL A COMBO!
ADD A TACO + FRIED CHEESE
ADD \$2.75

SERVICIO DE DESCORCHE
CORKAGE FEE
\$ 25

BEBIDAS ALCOHOLICAS
SE SIRVEN UNICAMENTE ACOMPAÑADAS CON SU
ORDEN DE COMIDA
ALCOHOLIC BEVERAGES
WILL ONLY BE SERVED WITH YOUR ORDER OF FOOD

VINOS & CERVEZAS | BEER & WINE

CERVEZAS	
TOÑA Corona Heineken Modelo Especial Stella Artois	7
SANGRIA	
POR COPA ROJA, BLANCA O ROSADA	8
BY THE GLASS RED, WHITE OR ROSE	
VINOS DE LA CASA HOUSE WINE	
MOSCATO SAUVIGNON BLANC PINOT GRIGIO CHARDONNAY	
PINOT NOIR MERLOT CABERNET SAUVIGNON	
POR COPA BY THE GLASS	9
POR BOTELLA BY THE BOTTLE	25
VINOS POR BOTELLA WINES BY THE BOTTLE	
BLANCOS WHITES	
ALTO VENTO	21
PINOT GRIGIO, TRENTINO ALTO ADIGE, ITALIA	
SEVEN TERRACES	44
SAUVIGNON BLANC, ISLA SUR, NUEVA ZELANDA	
LA PETITE PERRIERE	35
SAUVIGNON BLANC, FRANCIA	
LIQUID LIGHT	41
SAUVIGNON BLANC, WASHINGTON, ESTADOS UNIDOS	
FRUIT & FLOWER	31
CHARDONNAY, WASHINGTON, ESTADOS UNIDOS	
ABADIA DE SAN CAMPIO	21
ALBARIÑO, RIAS BAIXAS, ESPAÑA	
ROSADOS & ESPUMOSOS ROSÉ & SPARKLING	
JEAN LUC COLOMBO	27
ROSÉ, CAPE BLEUE, FRANCIA	
ROCK ANGEL	65
ROSÉ, COTES DE PROVENCE, FRANCIA	
ELVIO TINTERO	27
MOSCATO D' ASTI, PIEMONTE, ITALIA	
LOVE STORY	31
BRUT, VENETO, ITALIA	
TINTOS REDS	
LES ABEILLES DE COLOMBO	29
COTES DE RHONE, RHONE VALLEY, FRANCIA	
FINCA NUEVA	31
CRianza, LA RIOJA, ESPAÑA	
SANGRE DE TORO	59
TEMPRANILLO, CASTILLA LA MANCHA, ESPAÑA	
MDZ	25
MALBEC, MENDOZA, ARGENTINA	
MIND + BODY	35
CABERNET, CALIFORNIA, ESTADOS UNIDOS	
SIMPLE LIFE	35
CABERNET, CALIFORNIA, ESTADOS UNIDOS	
ROAMING DOG	41
CABERNET, WASHINGTON, ESTADOS UNIDOS	