

Desayunos - BREAKFASTS

NICARAGUENSE

Huevos al gusto, gallo pinto, tortilla, queso, café y leche

Eggs, rice and beans, corn tortilla, cheese, coffee and milk

C\$ 150

AMERICANO

Jamón, huevos, tostada, café con leche y jugo

Ham, eggs, toasts, coffee, milk and orange juice

C\$ 150

CONTINENTAL

Frutas de temporada, tostada, mantequilla, jugo y café

Seasonal fruits, toasts, butter, orange juice and coffee

C\$ 130

PANQUEQUE

Miel y Banana

Pancakes with honey and banana

C\$ 120

Antojitos - APPETIZERS

Papas Fritas / French Fries

C\$ 100

Sopa de Marisco / Seafood Soup

C\$ 390

Dedos de Pollo / Chicken Tenders

C\$ 220

Alitas de Pollo / Chicken Wings

C\$ 220

Carpaccio de Pescado / Fish Carpaccio

C\$ 200

Almejas a la Mantequilla / Clams with butter sauce

C\$ 220

Frijoles con Crema / Beans with sour cream

C\$ 140

Tostones con Queso / Fried plantains with cheese

C\$ 140

Chips en salsa verde / Corn chips with green sauce

C\$ 100

Surtido (Alitas, Tostones con queso, Frijoles Molidos, Dedos de pollo, papas, chismol, Fajitas de cerdo, crema y ensalada)

C\$ 1,300

Mariscada (Camarón, Langosta, Pescado, Calamares, Almejas, papas, tostones, frijoles molido y Ensalada)

C\$ 2,600

Ensaladas - SALADS

Ensalada de Pollo / Chicken Salad

C\$ 220

Ensalada Verde / Green Salad

C\$ 130

Plato Vegetariano / Vegetarian Plate (Ensalada, Vegetales, Arroz, Frijoles y papas)

C\$ 160

BIENVENIDOS



El Buen Gusto
RESTAURANTE SAN JUAN DEL SUR

WELCOME

MENÚ

SIGUENOS EN





Ceviches - COCTELES

Ceviche Mixto / **Mixed Ceviche**

C\$ 560

Camarón / **Shrimp**

C\$ 260

Pescado / **Fish** - Concha Negras / **Black Shells**

C\$ 230

Cucaracha / **Rock Shells**

C\$ 230

Cambute / **Conch**

C\$ 390

Pescado - FISH

Pargo Frito << Según el Tamaño >> / **Fried Red Snapper** << Price varies based on size >> C\$ 350 -1200

Platos Fuertes - MAIN COURSES

Langostas - LOBSTERS

A la Costa Brava

C\$ 620

Lobster on a spicy sauce including chopped vegetables and mushrooms, flamed in whisky

A la Plancha - Ajillo - Salsa Criolla - Empanizada

C\$ 580

Grilled / Garlic Sauce / Tomato and sweet red peppers sauce / Breaded

Camarones - SHRIMPS

A la Costa Brava

C\$ 620

Shrimp on a spicy sauce including chopped vegetables and mushrooms, flamed in whisky

A la Plancha - Ajillo - Salsa Criolla - Empanizado

C\$ 580

Grilled / Garlic Sauce / Tomato and sweet red peppers sauce / Breaded

Arroz con Camarones / **Shrimps Rice**

C\$ 500

Arroz con Marisco / **Seafood Rice**

C\$ 750

Cafamares - SQUIDS

A la Costa Brava

C\$ 620

Squids on a spicy sauce including chopped vegetables and mushrooms, flamed in whisky

A la Plancha - Ajillo - Salsa Criolla - Empanizado

C\$ 550

Grilled / Garlic Sauce / Tomato and sweet red peppers sauce / Breaded

Filete de Pescado - FISH FILLET

A la Costa Brava

Fish Fillet on a spicy sauce including chopped vegetables and mushrooms, flamed in whisky

C\$ 500

A la Plancha - Ajillo - Salsa Criolla - Empanizado

C\$ 420

Grilled / Garlic Sauce / Tomato and sweet red peppers sauce / Breaded

Papillote

C\$ 450

Mixto Mar y Tierra

C\$ 4,000

Cerdo, Res, Pollo, Alitas, Langosta, Pescado, Camaron, Pulpo, Calamares, Queso Frito, Papas, Tostones, Chismol

Especial de la Casa - HOUSE SPECIAL

Incluye: Entrada, Plato fuerte, Postre / Includes: Entrée, Main course, Dessert

C\$ 800

Carne - MEAT

Lomo de Costilla / Loin Ribs

C\$ 480

Filete Jalapeño / Beef tenderloin with Jalapeño Sauce

C\$ 420

Filete Chimichurri / Beef tenderloin with a parsley vinaigrette

C\$ 420

Medallones de Cerdo a la Parrilla / Grilled Pork

C\$ 420

Pollo - CHICKEN

Filete de Pollo a la Plancha / Grilled Chicken

C\$ 370

Pasta

Con Marisco en Salsa Blanca / Seafood Pasta

C\$ 600

Con Camarones / Shrimp Pasta

C\$ 500

Con Almejas / Clams Pasta

C\$ 400

Con Pollo / Chicken Pasta

C\$ 350

Al Pomodoro

C\$ 220

Hamburguesa - HAMBURGER

Pollo / Chicken - Pescado / Fish - Carne / Beef

C\$ 200

Postre - DESSERT

Pastel de Queso / Cheesecake

C\$ 120

Pie de Limón / Lemon Pie

Bebidas - DRINKS

Red Bull	C\$ 80
Batidos de Frutas / Smoothies - Mixto	C\$ 70 / 80
Jugo de Naranja / Orange Juice	C\$ 65
Limonada / Lemonade	C\$ 65
Té Frío / Iced Tea	C\$ 60
Gatorade	C\$ 40
Botella de Agua / Bottled water	C\$ 35
Gaseosas / Sodas	C\$ 35

Café - COFFEE

Espresso	C\$ 50
Americano	C\$ 50
Cappuccino	C\$ 60
Frappuccino	C\$ 120

Cervezas Nacionales - NATIONAL BEERS

Victoria Clásica - Victoria Frost	C\$ 40
Toña	C\$ 40
Toña Lite	C\$ 40
Premium	C\$ 50

Cervezas Extranjeras - IMPORTED BEERS

Heineken	C\$ 80
Corona	C\$ 80
Smirnoff	C\$ 70

Vinos

	COPA	BOTELLA
Vino Tinto / Red Wine	C\$ 120	C\$ 600
Vino Blanco / White Wine	C\$ 120	C\$ 600

Licor Nacional

	TRAGO	1/2
Flor de Caña Gran Reserva	C\$ 40	C\$ 350
Flor de Caña Extra lite	C\$ 40	C\$ 300
Flor de Caña Etiqueta Negra	C\$ 40	C\$ 250
Ultra Lite	C\$ 40	C\$ 250
Flor de Caña Centenario 12 Años	C\$ 100	C\$ 2,000
Flor de Caña Centenario 18 Años	C\$ 100	C\$ 2,500

Cockteles - COCKTAILS

Macuá	C\$ 100
Margarita	C\$ 100
Piña Colada	C\$ 100
Caipiriña	C\$ 100
Malibu	C\$ 100
Bloody Mary	C\$ 100
Daikiri de Fresa	C\$ 100
Bailey's	C\$ 100
Mojito	C\$ 100
Kaluah	C\$ 100
Sambuca	C\$ 100
Ruso Blanco	C\$ 120
Ruso Negro	C\$ 120
Martini	C\$ 150
Jager Bomb	C\$ 150
Amareto	C\$ 88
Sangría	C\$ 100

Whisky

	SHOT	BOTELLA
Jhonny Walker Negro	C\$ 150	C\$ 3,000
Chivas Regal	C\$ 150	C\$ 3,000
J&B	C\$ 150	C\$ 3,000
Jack Daniels	C\$ 150	C\$ 3,000
Old Parr	C\$ 150	C\$ 3,000
Jonny Walker Rojo	C\$ 120	C\$ 2,500

Vodka

	SHOT	BOTELLA
Grey Goose	C\$ 120	C\$ 2,800
Stolichnaya	C\$ 100	C\$ 2,000
Filandia	C\$ 100	C\$ 2,000
Absolute	C\$ 100	C\$ 2,000
Smirnoff	C\$ 100	C\$ 2,000

Tequila

	SHOT	BOTELLA
Don Julio	C\$ 180	C\$ 3,200
Patron	C\$ 180	C\$ 3,000
1800	C\$ 130	C\$ 1,500
José Cuervo	C\$ 100	C\$ 1,500

THURSDAY Mocúa

(NICARAGUA'S NATIONAL COCKTAIL)

+ FREE APPETIZER
- FRIED PLANTAIN WITH CHEESE
- CORN CHIPS W/GREEN SAUCE
ALL DAY



HAPPY HOUR

DE LUNES A VIERNES - 3PM
RUM, NATIONAL BEERS & APPETIZERS

OFRECEMOS SERVICIO DE CATERING
CATERING SERVICE AVAILABLE
TELF: 2568-2747 / 2568-2304

SIGUENOS EN  

