

¡Más que una tradición!



DESAYUNOS

BREAKFASTS

Nicaraguense	C\$ 160
Huevos al gusto, gallo pinto, tortilla, queso, café y leche Eggs, rice and beans, corn tortilla, cheese, coffee and milk	
Americano	C\$ 160
Jamón, huevos, tostada, café con leche y jugo Ham, eggs, toasts, coffee, milk and orange juice	
Continental	C\$ 140
Frutas de temporada, tostada, mantequilla, jugo y café Seasonal fruits, toasts, butter, orange juice and coffee	
Panqueque con miel	C\$ 160
Acompañado con plato de frutas, jugo ó café Honey pancakes with seasonal fruits, coffee / juice.	

ANTOJITOS

APPETIZERS

Papas Fritas / French Fries	C\$ 100
Dedos de Pollo / Chicken Tenders	C\$ 250
Alitas de Pollo / Chicken Wings	C\$ 250
Carpaccio de Pescado / Fish Carpaccio	C\$ 220
Almejas a la Mantequilla / Clams with butter sauce	C\$ 200
Frijoles con Crema / Beans with sour cream	C\$ 150
Tostones con Queso / Fried plantains with cheese	C\$ 140
Tostones Mixtos / Mix fried plantains	C\$ 200
Chips en salsa verde / Corn chips with green sauce	C\$ 100
Nachos de pollo / Chicken nachos	C\$ 250
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

<< EL PERSONAL DE ESTE ESTABLECIMIENTO AGRADECE SU PROPINA VOLUNTARIA REFLEJADA EN LA FACTURA >>

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 >>	C\$ 350 -1200
Fried Red Snapper << Price varies based on size >>	

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 / Tomatoe 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 / Tomatoe and sweet red peppers sauce / Breaded	
Arroz con Camarones / Shrimps Rice	C\$ 500
Arroz con Marisco / Seafood Rice	C\$ 750

CALAMARES - 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 / Tomatoe and sweet red peppers sauce / Breaded	

<<PRECIOS NO INCLUYEN I.V.A / TAX NOT INCLUYE >>

FILETE DE PESCADO - FISH FILLET

A la Costa Brava _____ C\$ 500

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

A la Plancha - Ajillo - Salsa Criolla - Empanizado _____ C\$ 420

Grilled / Garlic Sauce / Tomatoe 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

SOPA DE MARISCO - SEAFOOD SOUP _____ C\$ 440

ESPECIAL DE LA CASA - HOUSE SPECIAL

Incluye: Entrada, Plato fuerte, Postre / _____ C\$ 800

Includes: Entrée, Main course, Dessert

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 _____ C\$ 120

Pregunte por nuestro postre del día. /
Ask for our dessert of the day.

<< EL PERSONAL DE ESTE ESTABLECIMIENTO AGRADECE SU PROPINA VOLUNTARIA REFLEJADA EN LA FACTURA >>



	TRAGO	MEDIA
Flor de Caña 18 años	C\$ 120	C\$ 2,500
Flor de Caña 12 años	C\$ 100	C\$ 2,000
Flor de Caña 7 años Gran Reserva	C\$ 50	C\$ 350
Flor de Caña Cristalino	C\$ 80	
Flor de Caña 4 años Extra Lite	C\$ 50	C\$ 300
Flor de Caña 4 años Ultra Lite	C\$ 50	C\$ 250

BEBIDAS - DRINKS

Red Bull	C\$ 100
Batidos de Frutas / Smoothies - Mixto	C\$ 70 / 80
Jugo de Naranja / Orange Juice	C\$ 65
Limonada / Lemonade	C\$ 65
Té Frio / Iced Tea	C\$ 60
Gatorade	C\$ 40
Botella de Agua / Bottled water	C\$ 35
Gaseosas / Sodas	C\$ 40

CAFÉ - COFFEE

Espresso	C\$ 70
Americano	C\$ 70
Cappuccino	C\$ 80
Frappuccino	C\$ 120

VINOS

	COPA	BOTELLA
Vino Tinto / Red Wine	C\$ 150	C\$ 700
Vino Blanco / White Wine	C\$ 150	C\$ 700

CERVEZAS NACIONALES NATIONAL BEERS

Victoria Clásica - Victoria Frost	C\$ 40
Toña	C\$ 40
Toña Lite	C\$ 40
Premium	C\$ 50
Miller Lite	C\$ 80

CERVEZAS EXTRANJERAS IMPORTED BEERS

Heineken	C\$ 90
Corona	C\$ 90
Smirnoff	C\$ 80

COCTELES - COCKTAILS

Flor Ginger	C\$ 70
Macuá	C\$ 120
Margarita	C\$ 120
Piña Colada	C\$ 120
Caipiriña	C\$ 120
Malibu	C\$ 120
Bloody Mary	C\$ 120
Daikiri de Fresa	C\$ 120
Bailey's	C\$ 120
Mojito	C\$ 120
Kaluah	C\$ 120
Sambuca	C\$ 120
Ruso Blanco	C\$ 150
Ruso Negro	C\$ 150
Martini	C\$ 150
Jager Bomb	C\$ 190
Amareto	C\$ 100
Sangría	C\$ 150

WHISKY

	TRAGO	BOTELLA
Glenfiddich 12 años	C\$ 160	C\$ 3,200
Jack Daniel's	C\$ 160	C\$ 3,200
Jhonny Walker Negro	C\$ 160	C\$ 3,200
Chivas Regal	C\$ 160	C\$ 3,200
J&B	C\$ 160	C\$ 3,200
Old Parr	C\$ 160	C\$ 3,200
Jonny Walker Rojo	C\$ 130	C\$ 2,700
Fireball	C\$ 110	C\$ -----

VODKA

	TRAGO	BOTELLA
Finlandia	C\$ 100	C\$ 2,000
Grey Goose	C\$ 150	C\$ 2,800
Stolichnaya	C\$ 150	C\$ 2,000
Absolute	C\$ 100	C\$ 2,000
Smirnoff	C\$ 100	C\$ 2,000

TEQUILA

	SHOT
Milagro Single Barrel Reserve Reposado	C\$ 200
Don Julio	C\$ 200
Patron	C\$ 200
1800	C\$ 150
José Cuervo	C\$ 120

<<PRECIOS NO INCLUYEN I.V.A / TAX NOT INCLUDE >>

EL CONSUMO EXCESIVO DE ESTE PRODUCTO PERJUDICA LA SALUD.



HAPPY HOUR

3P.M.
MONDAY TO FRIDAY
Lunes a Viernes

...
MENU ESPECIAL
Aperitivos, Cocteles,
Ron y Cerveza Nacional

Jueves de MACÚA



EVERY THURSDAY

Todos los Jueves
TODO EL DÍA / ALL DAY

...
FREE APPETIZER

Cada Macúa viene acompañado
de 1 aperitivo de cortesía.

SÁBADO de ASADOS



4P.M

SATURDAY

Todos los Sábados

...
ASADOS DE

Res, Costillas, Cerdo y
Pechuga de Pollo.

TODOS LOS DOMINGOS SON DE SOPA NICA. 12MD

OFRECEMOS SERVICIO DE CATERING
CATERING SERVICE AVAILABLE
TELF: 2568-2747 / 2568-2304
+(505)8759-6884 / 8861-8301