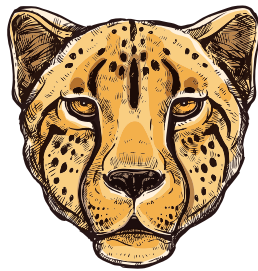


# Menú



## RESTAURANTE JAGUAR

### BIENVENIDOS

La gastronomía tradicional constituye una expresión fundamental de la identidad cultural de su pueblo. Por medio de una exquisita experiencia culinaria, de la huerta a la mesa, los mejores productos de cosecha local combinan con nuestra cuchara tradicional. Huevos, frutas, verduras, granos, leche y productos derivados, son abastecidos por la finca.

Su carta ofrece una exquisita experiencia de sabores, basada en productos de temporada y preparados con ingredientes naturales, mientras disfruta de la cultura guanacasteca junto al bosque tropical del Rincón de la Vieja.

Siéntase en casa,

*Equipo de trabajo BVDR*



# ENTRADAS

## **ENSALADA LA MONA \$ 6**

Una rica combinación de hojas verdes, zanahoria, tomate, cebolla caramelizada y yuca crujiente.

## **ENSALADA LUNA LLENA \$ 7**

Hojas verdes cosechadas en la huerta, tomate, cuajada de la finca, aderezo de albahaca y focaccia.

## **CEVICHE TEMPISQUE \$ 9**

Pescado de la costa pacífica, piña, limón, salsa de soya y elotitos crocantes.

## **EMPANADAS CALLE REAL \$ 8**

De harina de maíz, rellenas de carne y salsa chipotle para acompañarlas.

## **CROQUETAS ROCA BRUJA \$ 7**

Croquetas de pescado con hierbas frescas y salsa de culantro.

## **CANASTAS 25 DE JULIO \$ 8**

Canastas de plátano verde rellenas de pollo y deliciosa y salsa de queso.

## **SOPA AMOR DE TEMPORADA \$ 10**

A base de tomates y hierbas de la huerta, con queso, pollo, hierbas y chips de tortilla de maíz.

## **SOPA PUERTO CUAJINIQUIL \$ 14**

Con mariscos del Pacífico, hierbas frescas y leche,

*\$EEUU/ Impuestos incluidos.*

## PLATOS FUERTES

### **ROLLOS CULO BLANCO \$ 12**

Rollos de berenjena en salsa natural de tomates de la huerta, quesos y albahaca

### **POLLO CHOROTEGA \$ 16**

Pechuga a la plancha, zucchini rellenos y gratinados, con una deliciosa salsa de naranja muy tropical.

### **POLLO CASCAJO \$ 18**

Pechuga de pollo rellena con tocineta y queso en salsa cremosa de vino blanco, vegetales salteados y arroz.

### **ARROZ PUERTO CUAJINIQUIL \$ 18**

Con ricos mariscos del Pacífico, hierbas frescas, ensalada verde y yuca frita.

### **ARROZ NAYARIT \$ 17**

Una rica mezcla de costilla de cerdo, hierbas, plátanos maduros y ensalada criolla de repollo.

### **CASADO \$ 13**

Arroz, frijoles, plátanos maduros, tortilla guanacasteca con queso, vegetales, ensalada verde, pollo o res.

*\$EEUU/ Impuestos incluidos.*

# PLATOS FUERTES

## **CERDO SANTA CECILIA \$ 20**

Cerdo a la parrilla con frijoles blancos, tortillas de maíz guanacastecas y pico de gallo.

## **LOMITO MATANGA \$ 28**

Lomito de res con tocineta, brócoli salteado, puré de papa y salsa de hongos.

## **LOMO SABANERO \$ 25**

Lomo de res con vegetales salteados y chimichurri para acompañar.

## **ZONA AZÚL \$ 16**

Pesca del día empanizado con pinol, vegetales salteados y patacones.

## **MUERCÍELAGO \$ 17**

Filete de pescado del día en vuelto en hojas de plátano, hierbas, vegetales, arroz y salsa de coco con curry.

## **TACOS MURUNDANGA \$ 15**

Tortillas de maíz, pescado con chile morrón, salsa chipotle, repollo y remolacha empanizada.

*\$EEUU/ Impuestos incluidos.*

## PLATOS FUERTES

### **ESPAGUETI PLAYAS DEL COCO \$ 18**

Con camarones y salsa blanca.

### **ESPAGUETI LAS LILAS \$ 16**

Con albóndigas de carne molida en salsa natural de tomate, hierbas y queso de la finca.

### **ESPAGUETI DEL CAMPO \$ 13**

Vegetales de la huerta salteados, hierbas frescas y aceite de oliva.

### **FETUCCINI CAÑAS DULCES \$ 13**

Sencillo y tradicional, pesto hecho en casa con albahacas y queso de la finca.

### **FETUCCINI VALLE DEL JÍCARO \$ 22**

Delicias de la costa pacífica; calamares, camarones, pescado, jaibas y conchas.

*\$EEUU/ Impuestos incluidos.*

## MENÚ DE NIÑOS



### **PASTA LA BURRA \$ 8**

Espagueti con mantequilla y queso parmesano.

### **SÁNDWICH LA DIANA \$ 9**

De pechuga de pollo con pan de la casa.

### **HAMBURGUESAS MINGUITO \$ 12**

Pan brioche con tortas hechas en casa.



### **QUESADILLAS PANTERA \$ 8**

Tortillas de maíz y quesos.

### **DEDITOS OSO CABALLO \$ 13**

Pollo empanizado con cereal y papas fritas.

## POSTRES

### **TRES LECHEs GUIPIPIÁ \$ 7**

Las tres leches más Gafé Guipipía.

### **QUEQUE CURUBANDA \$ 7**

Queque de elote con salsa de piña y helado de vainilla.

### **CAJETA LAS MEMÉ \$ 6**

Dulce de leche hecho en casa.

### **CREPA LLORONA \$ 7**

Rellena de dulce de leche hecho en casa y helado.

*\$EEUU/ Impuestos incluidos.*