

Menú

Entradas

• Tartar de Atún rojo [aleta amarilla]

\$10.00

Delicados cortes de atún fresco marinado al estilo japonés, servido con una base aguacate, perfumado al ajonjolí con una mayonesa de wasabi. y wantan crocante... ¡Recomendado! Maridaje: Espumante, brut. Vino Blanco, Chardonnay

• Pulpo a la Piedra [2 personas]

\$17.00

¡De exquisitos tentáculos asado en su punto perfumados con aceite sésamo y romero! Al estilo mediterráneo, servido con papas y pimentón... Excelente aperitivo como primer curso para compartir entre dos. Maridaje recomendado Tinto, cepa Carmenere. Blanco: Sav. Blanc.

• Tiradito de Pesca Blanca

\$9.00

Selección de tres tipos de pesca blanca fresca de la mañana. ¡Un clásico de la cocina peruana, pero hecho con nuestro estilo manaba con una exquisita salsa tropical hecha en casa! Maridaje recomendado: Pisco sour

• Bandeja de Mariscos

[2per.] \$22.00

[4per.] \$40.00

Combinación perfecta entre: Camarones apanados, chicharrones de pescado, Pulpo al ajillo. Calamares baby en salsa de vino blanco, Almejas y Mejillon al mojo y vino, y servidos a tu elección; patacones o papas fritas y una ensalada fresca ... ¡Deliciosa! Bandeja para complacer el paladar, pesca del mar a su mesa. Maridaje recomendado: Espumante, demi sec. Vino tinto, Shyraz.

• Calamares a la Romana

\$7.00

¡De calamar baby marinados con lima y especies frescas y rebosado, servido con una salsa japonesa especial que te va a encantar! Maridaje recomendado: Vino blanco, Sav. Blanc.

• Trilogía de ceviches [2 personas]

\$15.00

De los mejores...100 gr. de pescado al estilo Xipixapa, 100 gr. de Camarón como en Esmeraldas ¡familia! De la casa...Pulpo apenas marinado en salsa Ponzu. ¡Un gusto al paladar! Maridaje recomendado: cerveza artesanal IPA

Los precio incluyen impuestos (10% servicio, 12%iva)

Ensaladas

Cäesar

Fresca lechuga, crotones de pan, tocino crujiente troceado, aderezo cesar, servido con el género a tú elección grillado en su punto...

*Camarón \$12.00

*Pulpo \$15.00

Rusa

Selección de vegetales cocidos, papa, arveja, y zanahoria, servida con el género a tú elección aderezado con una mayonesa criolla ...

*Camarón \$12.00

*Pulpo \$15.00

Ensalada del Chef

\$7.00

Variación de verduras y vegetales, acompañados del aderezo de la casa... ¡Deliciosa!

Sopas

- **Crema de verduras** **\$5.00**

Frescos vegetales cocidos, acompañados con crocantes rodajas de pan tostados ¡delicioso!

- **Sopa de pollo** **\$7.00**

Ligero consomé de pollo con arveja zanahoria y papa. Delicioso sabor de campo

- **Sancocho de pescado** **\$10.00**

Plato típico manabita, deliciosa sopa a base de vegetales, maní, verde y pescado fresco, acompañado con una porción de arroz

Los precio incluyen impuestos (10% servicio, 12%iva)

Ceviches

Plato típico que se prepara con mariscos o pescados crudos y adobados con jugo de naranja o limón, cortados en pequeños trozos, los mariscos y los pescados también suelen marinarse con ajíes, cebollas y otros ingredientes.

Xipijapa

\$10.00

Fresco pescado reparado con la tradición de los jipijapenses con salsa de maní y aguacate

Camarón

\$12.00

Camarones cocinados y marinados con una salsa tropical con mandarina y naranja ¡delicioso!

Pulpo

\$15.00

De finos cortes de pulpo bañados con un delicioso marinado de limón y naranja

Calamar

\$10.00

De medianos aros de baby calamar cocinados y marinado con la salsa clásica de limón mostaza y mandarina

Mixto 2 géneros a tú elección]

\$18.00

- Todos nuestros cebiches vienen acompañados de chifle y patacón.

Arroces

*Camarón \$12.00

* Calamar \$10.00

*Marinero \$16.00

*Pollo \$10.00

Los precio incluyen impuestos (10% servicio, 12%iva)

Sugerencias del chef

- **Langostinos al grill**

\$18.00

versión que más te provoque... ¡Difícil elección!

Maridaje recomendado: Espumante Rose recomienda el sommelier.

***Mantequilla perfumada al limón y romero.**

***Flambeados al Cointreau**

Escoge la

- **Surf & Turf**

\$20.00

Filet

Mignon. Jugoso medallón de lomo fino servido con una salsa cremosa de champiñones, acompañado de tres langostinos jumbo al grill flambeados en Cointreau... ¡Soberbio! Maridaje recomendado: Vino tinto, Cab. Sav. / Merlot

- **Camarones al Panko**

\$14.00

Deliciosos

camarones tempurizados en panko, y acompañados de salsa de coco... Maridaje recomendado: Vino blanco, Chardonnay.

- **Pasta Frutti di Mare**

\$19.00

Fetuccini al

dente, servido con una salsa de mariscos; pulpo, calamar, corvina, langostino camarones, almejas y mejillones... ¡Fantástico! Maridaje recomendado: Espumante, demi sec. Vino blanco, Chardonnay.

- **Cazuela de Mariscos**

\$18.00

De entre

las delicias manabitas... con ustedes "La SEÑORA cazuela" Del mar a la mesa... y para brindar una Caña Manaba

Los precio incluyen impuestos (10% servicio, 12%iva)

Especialidades de Mar y Brisa...

• Pescados

\$11.00

*Apanado

* a la plancha

*Salsa de Coco

*Ajillo

• Camarones

\$14.00

*Apanado

*Salsa de Coco

*Ajillo

• Calamares

\$12.00

*Reventados

*Ajillo

*Alcaparras

• Pulpo

\$15.00

*Ajillo

*grillado y perfumado con romero

* Grill en salsa teriyaki

...de Tierra y Fuego

• Lomo Fino de Res

*Filet Mignon

\$17.00

Jugoso

medallón de 250 gr de lomo fino de res al grill, envuelto en crujiente tocino Premium. Servido con salsa cremosa de champiñones

*Grill

\$15.00

Tierno medallón de 250 gr de lomo fino de res al grill, servido con chimichurri de la casa

*Churrasco

\$13.00

Steak de

180 gr de lomo fino de res al grill, cebolla, pimiento y tomate salteados, servido con dos huevos fritos

Los precio incluyen impuestos (10% servicio, 12%iva)



- **Filete de Pechuga de Pollo**

- ***Napolitana**

- **\$15.00**

- filete de pechuga de pollo 200 gr. al grill, cubierto con jamón y queso mozzarella, bañado en una salsa de tomates, aceitunas y albaca, gratinado con queso parmesano.

Jugoso

- ***Grill**

- **\$13.00**

- de pechuga de pollo 200 gr. al grill, acompañado con chimichurri de la casa

Tierno filete

- ***Salsa de Champiñones**

- **\$15.00**

- pechuga de pollo 200 gr. al grill, servido con salsa de champiñones

Filete de

Postres

- **Tres leches** **\$6.00**
- **Helado artesanal (dos sabores)** **\$6.00**
- **Torta de chocolate** **\$6.00**
- **Postre de la casa** **\$5.00**

Los precio incluyen impuestos (10% servicio, 12%iva)

Para los peques de la casa...

***Spaghetti con albóndigas en salsa de tomate** \$7.00

***Nuggets acompañados de arroz y papas fritas** \$6.00

***Pollo**

***Pescado**

Desayunos

• **Desayuno continental (café o té, jugo natural, pan, mantequilla, mermelada, huevos al gusto)** \$7.00

• **Desayuno manaba (café o té, fruta picada de temporada, jugo natural, pan, mantequilla, mermelada, huevos al gusto, variedad de antojos manabitas)** \$9.00

• **Bolón de verde:**

***Queso \$4.00**

***Chicharrón \$5.00**

***Mixto \$6.00**

• **Tigrillo de verde:**

***Queso \$4.00**

***Chicharrón \$5.00**

***Mixto \$6.00**

Bolones y tigrillo hasta el medio día

Los precio incluyen impuestos (10% servicio, 12%iva)



Snacks

- **Hamburguesa Los Ciriales**

\$9.00

Deliciosa carne de hamburguesa a la parrilla con nuestra receta, con salsa BBQ, con tocino crujiente, cebollas caramelizadas, pickles, queso holandés fundido, huevo frito, lechuga, tomate, salsa de tomate, mayonesa y mostaza.

- **Machalilla Cheese Burger**

\$8.00

Deliciosa

carne de res a la parrilla, pepinillos, tocino crujiente, queso cheddar fundido, lechuga, tomate, salsa de tomate, mayonesa.

- **Club Sandwich**

\$8.00

Jugoso

filete de pechuga de pollo a la parrilla, salsa BBQ, con tocino crujiente, queso cheddar, huevo frito, lechuga, tomate, salsa de tomate, mayonesa y mostaza. Servido en pan blanco

- **Sandwich de Atún**

\$5.00

Atún,

cebollas, tomate, pimienta en mayonesa. Servido con lechuga tomate en pan blanco

- **Tostada de jamón y queso**

\$4.00

- **Salchichas con papas fritas**

\$6.00

- **Filete de pollo con papas fritas**

\$8.00

Los precios incluyen impuestos (10% servicio, 12% IVA)



Para picar...

***Muchines de queso**

(3 unidades)

\$5.00

***Empanadas de verde de queso**

(3 unidades)

\$5.00

***Patacón con queso y sal prieta**

\$5.00

***Quesos y embutidos con frutos secos (2 personas)**

\$15.00

*** Quesos y embutidos con frutos secos (4 personas)**

\$27.00

Los precio incluyen impuestos (10% servicio, 12%iva)