

# ENTRADAS

## *Ceviche de Corvina*

Trocitos de corvina cocinados en jugo de limón y preparados con cebolla morada, chile dulce y culantro. € 5.500 I.I.

## *Ceviche de Palmito y Pejibaye (en temporada)*

Palmito y pejibaye en jugo de limón, naranja, cebolla morada, chile dulce y culantro. € 4.800 I.I.

## *Carpaccio de Salmón*

Finas lonjas de salmón con alcaparras, cebolla morada, aceite de oliva y jugo de limón. € 6.900 I.I.

## *Ensalada de la Huerta*

Lechuga, cuadritos de queso blanco, tiritas de tortilla tostada y aderezo de la casa. € 3.400 I.I.

## *Ensalada de Palmito*

Lechuga, corazón de palmito, tomate, pepino y zanahoria, aderezada con salsa rosada. € 3.900 I.I.

## *Tostada de Champignones*

Hongos en salsa blanca con chile dulce, cebolla y tocineta, sobre tostada de pan. € 4.600 I.I.

## *Sopa de Cebolla*

Caldo de carne y cebolla salteada, coronado con tostada y queso fundido. € 3.600 I.I.

## *Sopa Negra*

El Caldo de los frijoles negros cocinados con leña de Ciprés, arreglados con chile dulce rojo, cebolla y culantro. Se sirve con un huevo duro como en el campo. € 2.900 I.I.

## *Sopa Picante de Tortilla*

Caldo de pollo sazonado con apio, pimienta y un preparado de tomate asado, ajo, cebolla y chile picante. Se le agrega queso blanco, aguacate y tiritas de tortilla tostada. (Picante) € 3.900 I.I.

## *Chifrijo*

Bol de arroz blanco, frijoles rojos, chicharrón picado y pico de gallo. € 3.200 I.I.

## *Sopa de Ayote* € 2.800 I.I.

*Frijolitos Refritos con Tortillas Tostadas* € 3.500 I.I.

*Guacamole con Patacones* € 4.900 I.I.

Todos nuestros precios incluyen los impuestos de ley.