

## BEBIDAS DE NUESTRA PROVINCIA

\$2.00

**MISTELAS TRADICIONALES:** deliciosa combinación de frutas frescas con aguardiente de Caña Manabita.

**CURADOS:** elaborados bajo la receta tradicional del cantón Junín.

Disfruta nuestras 5 variedades.

**ROMPOPE ARTESANAL:** una tradición hecha bebida, con el sabor de siempre, y nuestro variante de café de Jipijapa.

## CLÁSICOS

\$7.80

**GIN FIZZ:** London Dry Gin, jarabe de goma y zumo fresco de lima/limón.

**PIÑA COLADA:** un clásico de Puerto Rico con piña, crema de coco y ron blanco.

**MOJITO CUBANO:** fresco hierbabuena, con ron blanco, sirope de la casa, jugo de lima/limón y agua mineral.

**CAPIRITA:** la clásica Caipirinha de Brasil, pero con un toque manabita.

**SANGRIA COPA / JARRA**

\$7.80 / 16.55

**CERVEZA**

\$2.00 / 3.50



## COCTELERÍA DE AUTOR

\$6.80

**ICHE:** pulpa de guanábana, jarabe artesanal de coco y aguardiente manabita.

**ALAJUELA:** combinación cremosa entre pulpa de moracujá y Mistela de fresa.

**CHIRIJOS:** un equilibrio entre jarabes artesanales de piña asada, vainilla y aguardiente manabita.

**SAN ISIDRO:** jugo de manzana verde con jarabe de canela artesanal y ron blanco.

**MARIANITA:** tequila dorado, Campari Bitter y jarabe de piña asada.

**ALBA EN LA PLATA:** whisky escocés, sirope de maracuyá y jugos cítricos con un toque de vino tinto.

**COLORADO:** vodka combinado con nuestra Mistela de fresa y vino tinto.

**TOQUILLA:** ron blanco, pulpa de naranjilla y sirope de vainilla natural.

**IJULE CARAJO!**: nuestros jarabes artesanales de vainilla y piña equilibran la combinación de ron, aguardiente manabita y Palomino Gold.

**DESDE LEJOS:** tequila dorado, pulpa de guanábana, un toque de vino tinto.

(Refrescante)



## TA COMÍ, TA ME VOT... DE POSTRE

<b>PAN DE GUINEO</b>	<b>\$3.50</b>
<b>QUESO DE LECHE Y PIÑA</b>	<b>\$4.23</b>
<b>GUANÁBANA:</b> queso y guanábana una mezcla espectacular.	<b>\$4.70</b>
<b>CREMME BRULE MANÍ:</b> clásico pero con maní.	<b>\$4.70</b>
<b>TORTA DE QUESO CON SABORES A ROCAFUERTE:</b> nunca antes visto, de queso manaba con una base de alfajores de Rocafuerte. ¡Qué juertel!	<b>\$5.20</b>
<b>LOS EMPOLVADOS:</b> variedad de dulces de mi tierra.	<b>\$13.44</b>



## BEBIDAS FRÍAS

<b>AGUA</b>	<b>\$1.25</b>
<b>AGUA CON GAS</b>	<b>\$1.60</b>
<b>COLA</b>	<b>\$1.60</b>
<b>FRESCO DE FRUTAS</b>	<b>\$2.00</b>
<b>COME Y BEBE</b>	<b>\$2.50</b>
<b>JARRA DE JUGO DE NARANJA</b>	<b>\$5.00</b>
<b>JARRA DE LIMONADA</b>	<b>\$5.00</b>
<b>JARRA DE COME Y BEBE</b>	<b>\$7.00</b>

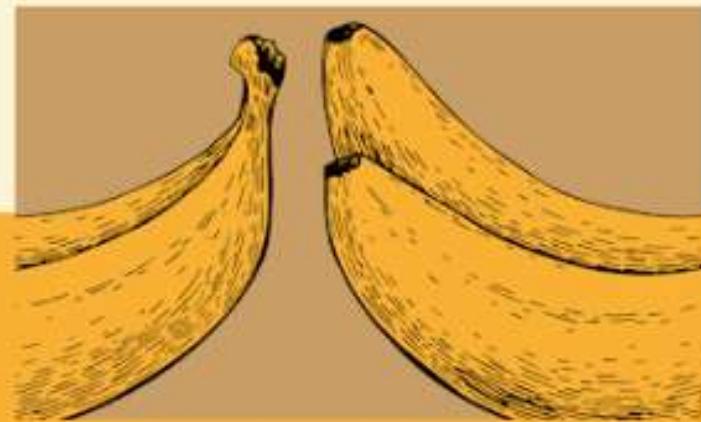
## BEBIDAS CALIENTES

<b>TAZA DE CAFÉ</b>	<b>\$1.60</b>
<b>TERERA DE CAFÉ</b>	<b>\$1.60</b>
<b>TAZA DE GLORIAO:</b> Agua Aromática	<b>\$6.00</b>
<b>TERERA DE GLORIAO</b>	<b>\$6.00</b>



### CEVICHES: LOS ICHE'S DEL MAR

<b>PESCADO:</b> el de Jipijapa, el clásico ceviche de pescado con salsa de maní.	<b>\$6.50</b>
<b>CAMARÓN:</b> ellos se durmieron y despertaron en Iche con más sabor.	<b>\$8.15</b>
<b>PULPO:</b> con el pulpo bien "asustado" este ceviche queda wow.	<b>\$10.08</b>
<b>MIXTO (DOS MARISCOS):</b> pescado y camarón.	<b>\$9.97</b>
<b>MIXTO (TRES MARISCOS):</b> pescado, camarón y pulpo.	<b>\$11.20</b>



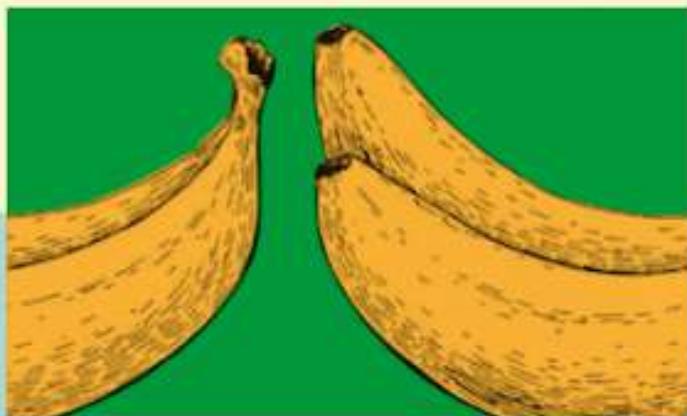
### LAS SOPAS DE CHARO

<b>SOPA DE TORREJITAS DE VERDE:</b> como lo hacen las abuelitas.	<b>\$3.50</b>
<b>CALDO DE GALLINA CRIOLLA:</b> sin mucho explicación, dos cucharadas y mano a la presa. Viene con arrozito y plátano asado.	<b>\$7.85</b>
<b>VICHE:</b> el glorioso entre los Iches.	
<b>PESCADO</b>	<b>\$7.50</b>
<b>CAMARÓN</b>	<b>\$9.52</b>
<b>MARINERO</b>	<b>\$11.76</b>
<b>CAZUELA:</b> hecho en vasija de barro, exquisita mezcla de plátano verde y maní.	
<b>PESCADO</b>	<b>\$8.40</b>
<b>CAMARÓN</b>	<b>\$10.00</b>
<b>MARINERA</b>	<b>\$15.00</b>



**DESAYUNOS / BOCADITOS**

Torta de choclo.	<b>\$4.50</b>
Torrejas de verde.	<b>\$3.50</b>
Torrejas de choclo.	<b>\$4.50</b>
Corviches.	<b>\$4.50</b>
Empanadas de verde.	<b>\$3.50</b>
Bolones de verde: queso / chicharrón.	<b>\$3.00 / \$3.50</b>
Bolones de maduro: queso / chicharrón.	<b>\$3.50 / \$3.70</b>
Tigillo de verde: queso / chicharrón / longaniza	<b>\$5.04 / \$6.16 / \$6.44</b>



<b>PETATE MANABITA:</b> bolón de queso, chicharrón o longaniza con bistec y huevo frito.	<b>\$6.72</b>
<b>BOLÓN PACOCHE:</b> de longaniza, bañado en salsa de queso.	<b>\$6.72</b>
<b>DON PEPE BOLÓN:</b> manabita con queso, mariscos en una salsa de tomate y solprieta.	<b>\$8.96</b>
<b>MUCHINES.</b>	<b>\$3.50</b>



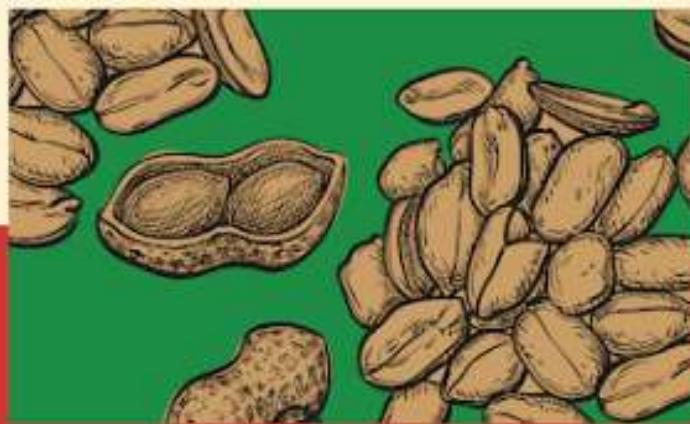
## PLATOS FUERTES

<b>LA VICTORIA:</b> una obra maestra hecha al horno con albacora en salsa de maní, trocitos de yuca y maduro. Este plato es un dura.	<b>\$7.80</b>
<b>JARAMIJÓ:</b> nuestro camotillo frito, acompañado de salsa al ajillo y crujientes patacones, es para todo buen diente.	<b>\$15.00</b>
<b>SALANGO:</b> suena a sango y sabe a sango. Esta joya de la Costa es una mezcla de plátano verde, maní y camarón, más mucha sazón.	<b>\$8.50</b>
<b>CERRO CHAMIZA:</b> el clásico picante de albacora arropado con tomate y cebollas sobre una cama de yuca con mayonesa de la casa	<b>\$8.96</b>
<b>EL ANEGADO:</b> crocante de plátano con estofado de pescado o carne, toque de salprieta y curtido.	<b>\$6.75</b>
<b>EL CARMEN:</b> textura de yuca chumada, puré de yuca y costillas de cerdo	<b>\$12.00</b>
<b>VALVIDIA:</b> pizza con masa de plátano, mariscos con tomate, albahaca y mucho queso manaba.	<b>\$8.96</b>



<b>CANTA GALLO:</b> la esencia de Manabí, el seco, te pondrá la piel de gallina.	<b>\$8.40</b>
<b>ARROZ CON MENESTRA Y CARNE:</b> el clásico de clásicos arroz, menestra y la carne que quieras bien asadito en nuestro parrilla.	<b>\$7.28</b>
<b>PULPO PARRILLADO:</b> asadito y sobre un puré de camote con maní, cilantro y maduros a su alrededor. ¡Todo un ganador!	<b>\$13.75</b>
<b>CHURRASCO:</b> como nos han enseñado lomo fino, huevos fritos, arroz, aguacate y nuestro toque de bastones de yuca fritos para completar esta delicia	<b>\$8.50</b>
<b>LANGOSTINOS AL AJILLO:</b> la mezcla perfecta de langostinos con ajo y un majado de plátano bien despachado.	<b>\$14.00</b>
<b>BIFE:</b> con ensalada y patacones o moro tipo risotto.	<b>\$16.00</b>
<b>PANGA:</b> plátano marinero con aguacate y salpicón.	<b>\$8.96</b>

<b>NUESTRO ICHE:</b> tradicional majado de verde servido con estofado de mariscos y salsa de maní.	<b>\$12.32</b>
<b>ARROZ CON LONGANIZA:</b> tradicional majado de verde servido con estofado de mariscos y salsa de maní.	<b>\$ 7.80</b>
<b>VEGANO:</b> chicharrón de yuca ahumada, más yuca con maní glaseada con miel y curtido.	<b>\$7.28</b>
<b>PEMINCHE RES:</b> majado de plátano, con lomito, queso y cocolán.	<b>\$8.40</b>
<b>PEMINCHE CAMARÓN:</b> majado de plátano, con sofrito de camarones salteados y cocolán.	<b>\$8.90</b>
<b>SANDUCHE DE LONGANIZA:</b> pan de la casa crujiente, longaniza ahumada, aguacate y queso manaba.	<b>\$9.24</b>
<b>SÁNDUCHE DE ATÚN:</b> pan crujiente, atún ahumado, aguacate y salsa cremosa con limón.	<b>\$9.20</b>
<b>ARROZ CREMOSO DE LONGANIZA:</b> longaniza ahumada con arroz, acompañado de patacones y curtido.	<b>\$9.00</b>
<b>ARROZ CALDOSO DE MARISCOS:</b> sofrito manaba con mariscos y arroz.	<b>\$9.00</b>



### ENVUELTO

<b>BOLLO DE CERDO:</b> costeño, costeño. Esta mezcla de maní y plátano verde con cerdo en su interior es único en Ecuador.	<b>\$5.99</b>
<b>TONGA:</b> la evolución del seco de gallina. Envuelto en hoja de plátano, con gordo de maní, su sabor especial no lo podrás olvidar.	<b>\$8.50</b>
<b>TONGA DE LANGOSTINOS</b>	<b>\$12.50</b>

### MENU DE NIÑOS

<b>CHOCOLITO:</b> maíz tierno salteadito con queso manaba servido con arroz y tiritas de pollo a la plancha o apanadas.	<b>\$6.75</b>
<b>CHICHARRON DE PESCADO:</b> con bastones de verde fritos y gordo de maní, estos pedacitos de pescado vienen muy bien.	<b>\$6.75</b>
<b>CHICHARRON DE CAMARON:</b>	<b>\$7.28</b>