

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: fresca 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.

SANGRÍA 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 maracuyá 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 dorada, Campari Bitter y jarabe de piña asada.

ALBA EN LA PLAYA: 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.

¡JULE CARAJOS! nuestros jarabes artesanales de vainilla y piña equilibran la combinación de ron, aguardiente manabita y Falerem Special.

DESDE LEJOS: tequila dorada, pulpa de guanábana y un toque de vino tinto. ¡Refrescante!

YA COMÍ, YA ME VOY... DE POSTRE

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



BEBIDAS FRÍAS

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

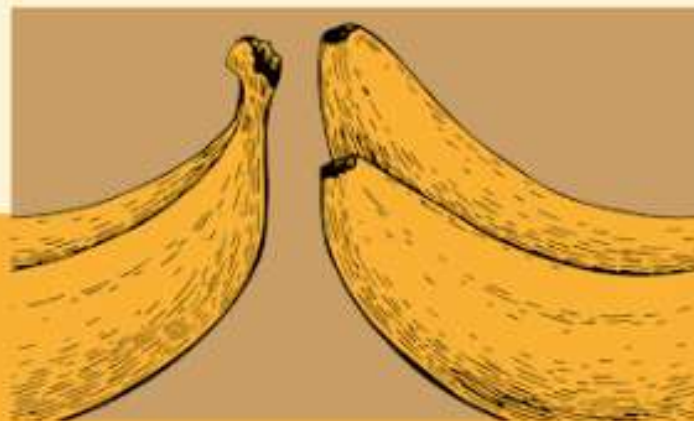
BEBIDAS CALIENTES

TAZA DE CAFÉ	
TETERA DE CAFÉ	\$1.60
TAZA DE GLORIAO: Agua Aromática	\$6.00
TETERA DE GLORIAO	\$1.60
	\$6.00



CEVICHES: LOS ICHES DEL MAR

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



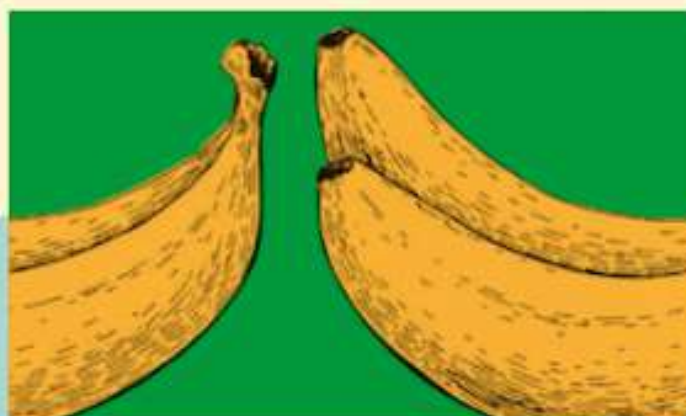
LAS SOPAS DE CHARO

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



DESAYUNOS / BOCADITOS

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



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



PLATOS FUERTES

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



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

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



ENVUELTOS

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

MENU DE NIÑOS

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