



TÍPICOS

DESDE LAS 4:00 PM EN ADELANTE

Los que caracterizan nuestra cultura y nos representan como **salvadoreños.**

LAS CLÁSICAS PUPUSAS

3 Pupusas al gusto.

\$6.50

LOS TÍPICOS PASTELITOS

Picado de carne envuelto en masa frita, acompañado de salsa de salsa de tomate y curtido. \$6.50

LA INFALTABLE YUCA V

Yuca frita o salcochada con salsa de tomate, curtido y pepesca.

\$6.50

PARA COMENZAR O TERMINAR EL DÍA

DESAYUNOS Y CENAS ACOMPAÑADOS DE CAFÉ O TÉ

AMANECER COATEPEQUE (Incluido con la habitación)

Huevos de su elección, frijoles fritos, queso y plátano, acompañados de salsa ranchera y pan \$8.00 horneado.

FRITATA DEL BOSOUE V

Fritata de claras de huevo rellena de espinaca v \$9.00 hongos, acompañada de queso feta y papas.

HUEVOS RANCHEROS

Huevos estrellados sobre una tortilla de maiz con frijoles fritos y jamón, servidos en una cazuela, cubiertos de salsa ranchera, queso duro, arúgula y papas.

\$9.00

EQUINOCCIO

Omelette con vegetales, queso mozzarella, champiñones, tomates cherry y mix de hojas.

\$9.00

DESAYUNO DE LA CASA

Huevos estrellados montados sobre una cama de frijoles y aquacate en muffin inglés, servido con tocino crocante.

\$9.00

HOTCAKES TRADICIONALES O BANANO

3 suaves hotcakes acompañados de fruta de estación \$8.50 y miel.

GRANOLA BOWL

Mezcla de cereales con base de granola, yogurt y \$9.00 sésamo negro. Acompañado con temporada.

PUDIN DE CHIA ✓

Semilla de chía reposada en leche de coco, miel de \$8.50 abeja, ojuelas de avena, fresas y arándanos.

PARA EMPEZAR Y COMPARTIR	
TIRADITO DE CURVINA Cortes finos de curvina macerados en vinagreta de maracuyá, ajonjolí negro, puerro, pepitoria y alcaparras.	\$14.50
CANASTINOS	
CALLED POR EL CHEF Canastas de plátano verde rellenas de ceviche de curvina, cebolla morada, piña, cilantro en leche de tigre.	\$12.50
Opción Vegana 🌾	\$8.00
TACOS AL PASTOR Nuca de cerdo adobada, cebolla curtida, salsa verde, chimol y cilantro.	\$12.50
TACOS DE PESCADO Trozos de lonja empanizada, chimol, cebolla curtida y salsa verde con cilantro.	\$10.50
AROS DE CALAMAR Aros de calamar rebosados, servidos con bolitas de yuca, salsa tártara y cebolla curtida.	\$14.50
PIADINA DI PROSCIUTTO Salsa de tomate, mozzarella, tomates frescos, prosciutto y arúgula bañada en reducción balsámica.	\$14.50
FLATBREAD DE CAMARÓN Salsa de puerro, mozzarella, camarones, cebolla y jalapeños.	\$14.50
TACOS DE AGUACATE V Aguacate empanizado sobre tortilla de maíz, cebolla morada y reducción balsámica.	\$10.50

DEL HUERTO Mix de lechugas y arúgula, queso feta, manzana, nueces y vinagreta cítrica.	\$9.50
DEL CÉSAR Mix de lechugas, crotones, queso parmesano, cebolla morada, tomates cherry y pechuga asada, en un aderezo caesar.	\$13.50
DE AGUACATE V Lechuga, aguacate empanizado, almendras, tomates, quinoa roja, hongos salteados, cebolla morada y redución balsámica	\$14.50
GRIEGA CON SALMÓN Combinación de lechugas, tomate cherry, chile morrón, cebolla morada, queso feta, almendras y lomo de salmón al grill. Con aderezo de yogurt.	\$17.50
DE ALFREDO Pasta larga en salsa Alfredo a base de crema y quesos. Con hongos y pechuga asada. Acompañada de pan con mantequilla de ajo.	\$15.50
DEL MAR Pasta larga acompañada de una sinfonía de mariscos salteados con vino y gratinados, bañados de nuestra salsa blanca. Acompañada de pan con mantequilla de ajo.	\$19.50
MARISCADA NATURAL / A LA CREMA/ EN LECHE DE COCO	
Sopa a base de un fondo de mariscos (langosta, camarón, pescado, mejillones, calamar y jaiba). Acompañada de tortilla frita.	\$26.95
CREMA DE VEGETALES O CREMA DE PAPA CON TOCINO	\$8.50
HAMBURGUESA DE LA CASA Torta de res, cheddar, cebolla caramelizada, tocino, lechuga morada y mostaza dijon. Acompañada de papas fritas.	\$10.95
CIABATTA DE POLLO Pechuga de pollo a la parrilla, vegetales, salsa de aguacate y aderezo de mayonesa chipotle. Acompañado de papas.	\$12.50

LO MEJOR DEL MAR EN EL LAGO

Selección de **pescados y mariscos** con nuestro toque delicado y especial. Acompañados de tostadas de plátano.

CEVICHE DE PESCADO	\$12.75
CEVICHE DE CAMARÓN	\$12.75
COCTEL DE CAMARÓN EN SALSA ROSADA O ROJA	\$12.75
COCTEL EQUINOCCIO Mezcla de pescado, camarón, calamar y mejillones, macerado en aceite de oliva y leche de tigre.	\$15.50

Variedad de mariscos y pescados frescos condimentados con la **receta de la casa**, servidos con pan horneado.

FILETE DE TILAPIA

Tilapia importada en salsa de camarón, ensalada de alfalfa, \$14.50 lechuga de palmito, tomates y papas.

PESCADO FRITO

Pescado entero boca colorada, puré de papa y vegetales asados. \$19.50 Acompañado de tortilla frita y cebolla curtida.

CAMARONES A LA MEUNIÈRE \$18.50 Camarones jumbo en salsa meunière, escabeche de coliflor y

Camarones jumbo en salsa meunière, escabeche de coliflor y texturas de yuca.

SALMÓN AL GRILL

Filete de salmón a la plancha, vegetales salteados en reducción \$19.50 balsámica, puré de coliflor y crocante de parmesano.

MARISCOS AL THERMIDOR

Selección de mariscos frescos: camarón, pescado, mejillones Y calamar, salteados en salsa cremosa de queso, cebolla morada, puerro y cilantro. Acompañados de vegetales tempura.

\$28.95

\$12.00

DE NUESTRA PARRILLA

FLATBREAD DE JAMÓN

Variedad de cortes jugosos asados a la parrilla con técnicas brasileñas, utilizando carnes totalmente importadas. Todos se sirven con pan horneado.

NEW YORK Filete New York a la parrilla con mantequilla de hierbas de la casa, papas baby salteadas y vegetales asados.	\$22.50
LOMO EQUINOCCIO Lomo de aguja asado en salsa de vino tinto, puré de papa con tocino y maíz dulce.	\$21.50
POLLO AL PASTOR Pechuga de pollo asada al pastor, de puré de zanahoria y vegetales salteados.	\$15.50
ENTRE EL MAR Y LA TIERRA Camarones jumbo y lomo de aguja, acompañado de vegetales salteados y papas al romero.	\$27.50
TABLA DE CARNES Lomo de aguja, pechuga de pollo, chorizos, papa a la parrilla, casamiento, queso frito y chimol. Acompañado de tortilla frita.	\$35.00
TABLA DE MARISCOS Selección de mariscos tempura: camarón jumbo, pescado, camaroncillos, aros de calamar. Acompañado de cebolla curtida, salsa tártara y bolitas de yuca frita.	\$35.00
MENÚ INFANTIL	
DEDITOS DE POLLO	\$12.50
MAC 'N CHEESE	\$12.00

POSTRES

QUESADILLA DE QUESO Suave porción de quesadilla de queso horneada, cubierta con semillas de sésamo.	\$3.50
HELADO TRADICIONAL Copa de helado servida con crema chantillí y pirulines de galleta con chocolate.	\$5.00
BROWNIE Brownie de chocolate hecho en casa, acompañado de una bola de helado de vainilla.	\$5.00
BUDÍN DE LA CASA Porción de budín de pan hecho en casa, con crocante de caramelo.	\$3.75
AFFOGATO Helado de vainilla ahogado en espresso caliente con caramelo y almendras.	\$5.00

BEBIDAS

FROZENS Y SMOOTHIES

Los licuados y smoothies, además de brindar una cantidad extensa de vitaminas y minerales, también son excelentes para hidratarse y recuperar energía.

LOS DE AGUA (LICUADO O FROZEN)

FRESA / PAPAYA / SANDIA / PIÑA / MORA	\$4.50
LOS DE LECHE	
FRESA / PAPAYA / GUINEO	\$5.00
LOS SMOOTHIES (CON YOGURT)	
FRESA / MORA / GUINEO	\$5.50

BEBIDAS DETOX

HI			

Manzana, naranja y zanahoria.	\$5.50
Te brinda una hidratación completa de la piel y vitamina A.	
ENERGÍA	
Guineo, apio, espinaca y mora.	\$5.50
Energizante y se recomienda para mejorar el rendimiento físico y mental.	
REVITALIZANTE	
Manzana verde, espinaca, pepino y limón.	\$5.50
Aumento significativo de la energía y vitalidad, eliminación de toxinas y pérdida de peso.	
PURIFICADOR	
Piña, apio, naranja y limón	\$5.50
Limpia tu organismo y aporta una gran cantidad de fibra.	

MIMOSA	\$6.00	
JUGO DE NARANJA	\$2.75	
LAS HADAS NATURALES		
LIMONADA	\$3.25	
LIMONADA CON HIERBA BUENA	\$3.50	
LIMONADA CON FRESA	\$3.75	
LOS REFRESCOS	\$2.75	
HORCHATA / CEBADA /		
TAMARINDO / ROSA DE JAMAICA		
GASEOSAS	\$1.75	
Pregunta por nuestra variedad	•	

GATORADE	\$1.75/\$2.25	
BOTELLA CON AGUA		
Mediana (750 ml)	\$1.50	
Grande (1 lt.)	\$2.25	
PIÑA COLADA VIRGEN		
Piña colada sin licor.	\$4.00	
AGUA DE COCO	\$3.00	
TÉ HELADO	\$2.75	

BEBIDAS CON ALCOHOL

CERVEZAS

NACIONAL	\$3.00
EXTRANJERA	\$3.50
MIX DE MICHELADA	+\$2.25

LICORES

SMIRNOFF ICE	\$3.50
VODKA / RON / TEQUILA	
SENCILLO	\$5.00
DOBLE	\$7.00
BOTELLA DE VODKA	\$45.00
BOTELLA DE RON	\$40.00
BOTELLA DE TEQUILA	\$45.00

COCTELES PREPARADOS

Todos nuestros cocteles	\$7.00
iodos fidestios coeteles	\$7.00

- Piña Colada
- Margarita
- Martini
- Mojito: Tradicional cubano / Maracuyá
- Daiquiri
- Cuba libre
- Tequila Sunrise
- Tom Collins
- Bloody Mary
- Gin & Tonic
- Coate Lagoon
- Limonada eléctrica

WICK	
WISKY SENCILLO	\$6.00
DOBLE	\$8.00
BOTELLA DE WHISKY	\$69.00
VINO TINTO	
Botellín (1/4 botella)	\$7.50
BOTELLA DE VINO TINTO/BLANCO/ROSA	\$28.00
BOTELLA DE CHAMPAGNE	\$35.00
BOTELLA DE SANGRÍA	\$28.00