





Donde amigos y familias se reúnen! Where friends and families meet!

O Portobanco's restaurant

f Portobanco'srestaurant

Wifi: Portobanco's Guest Password: 213 908 5565

1225 Venice Blvd, Los Angeles, CA 90006 213 908 5565





___ Aperitivos / Appetizers ___



TOSTONES R	RELLENOS
------------	----------

TOSTONES RELLENOS	
(Plátanos verdes dorados rellenos con / Green Golden plantains filled with) Queso / Cheese (6)	6.95
Carne / Beef – Pollo / Chicken (4)	7.95
Camarones / Shrimps (4)	8.95
	0.55
TAQUITOS NICARAGÜENSES	6.95
(Taquitos de pollo o res cubiertos de ensalada de repollo, crema y un toque de salsa de	
tomate / Corn tortillas rolled up with chicken or beef covered with cabbage, cream and	
little ketchup)	
EMPANADAS DE MADURO	7.05
(Puré de plátano maduro preparado en forma de empanadas rellenas de queso fritas a la	7.95
perfección / Plantain purée prepared in the form of fried type of pastry stuffed with cheese)	
perfeccion, i fantam parce prepared in the form of fried type of pastry started with effectse,	
QUESILLO	7.95
(Tortilla con queso, crema y cebolla encurtida con un toque de sal / Tortilla filled with	
cheese, cream and pickled onions with a touch of salt)	
ENCHILADAS	7.95
(Tortilla rellena con carne deshebrada servida con arroz y chile bañada en huevo acompañado	7.95
con ensalada / Tortilla filled with shredded meat served with rice and chili bathed in egg	
accompanied with salad)	
PESCOZÓN	7.95
(Calabaza frita con mezcla de huevo rellena de queso / Fried squash with egg mixture	
cheese-filled)	
CALAMARES EMPANIZADOS	12.95
(Calamares acompañados con cebolla roja encurtida / Calamari accompanied with red onions)	12.93
(Calamares acompanados con cesona roja encurtida / Calamari accompanied with red onions)	
CÓCTEL DE CAMARONES	14.95
(Camarones servidos con nuestra salsa de cóctel / Shrimps served with our cocktail sauce)	







Platos típicos / Cultural dishes —

NACATAMAL	7.95
VIGORÓN	9.95
CHANCHO CON YUCA	9.95
BAHO(Carne, yuca, plátano verde y maduro cocinados al vapor acompañada con arroz y ensalada /Steamed beef, yucca, green plantains and sweet plantains)	15.95
FRITANGA	17.95
PARRILLADA (Carne de res, cerdo, chorizo, camarón y pollo acompañada con gallo pinto, ensalada, queso, y tajadas mixtas / Beef, pork, chicken, shrimp and sausage accompanied with rice and beans mix, salad, cheese, sweet and green plantains)	42.95
← Cerdo / Pork — •	
(Lomo de cerdo asado acompañado con gallo pinto, tajadas, queso y ensalada / Grilled pork loin served with rice, beans, green plantains, cheese and salad)	13.95
CHULETAS A LA PLANCHA (Chuletas de cerdo a la plancha acompañadas con arroz, frijoles y maduros / Grilled pork chops served with rice, beans and sweet plantains)	13.95
CERDO EMPANIZADO	13.95



• <u>Carnes / Meats</u> —	
SALPICON	13.
(Carne picada con cebolla, chiltoma y limón acompañada con arroz, frijoles, maduros, queso y ensalada / Diced beef with onions, peppers and lemon served with rice, beans, sweet plantains, cheese and salad)	
CARNE DESMENUZADA	13.
BISTEC ENCEBOLLADO O ENTOMATADO	13.
LENGUA	15.
(Lengua de res en salsa de tomate acompañada con arroz, frijoles, maduros y queso / Beef tongue in tomato sauce served with rice, beans, sweet plantains and cheese)	
CARNE ASADA	14.
(Carne asada acompañada con gallo pinto, tajadas, queso y ensalada / Roasted beef accompanied with rice, beans, green plantains, cheese and salad)	
CHURRASCO	21.
(Corte de entraña acompañado con chimichurri, arroz, frijoles, tostones y queso / Grilled steak served with chimichurri, rice, beans, green plantains and cheese)	
BISTEC A LA JALAPEÑA	15.9
(Filete de res cocinado a la perfección cubierto con salsa de crema y rajas de chile jalapeño acompañado con arroz, frijoles y maduros / Beef fillet cooked to perfection covered with cream sauce and jalapeño chili slices served with rice, beans and sweet plantains)	
Pollo / Chicken —	
POLLO AL HORNO. (Pollo al horno con cebollas acompañado con arroz, frijoles y maduros / Half roasted chicken with onions served with rice, beans and sweet plantains)	14.
FRICASÉ DE POLLO	14.
(Medio pollo bañado con salsa de vino blanco, tomate y papas acompañado con arroz, frijoles y maduros /Half chicken covered with sauce of white wine, tomatoes and potatoes served with rice, beans and sweet plantains)	
PECHUGA A LA PLANCHA	13.
(Pechuga de pollo con cebollas a la parrilla acompañada con arroz, frijoles y maduros / Chicken breast fillet with grilled onions served with rice, beans and sweet plantains)	1

	11
MILANESA DE POLLO	13.95
(Pechuga de pollo empanizada acompañada con arroz, frijoles y maduros / Breaded Chicken breast served with rice, beans and sweet plantains)	
PECHUGA EN SALSA JALAPEÑA(Pechuga de pollo cocinada a la perfección cubierta con salsa de crema y rajas de chile jalapeñ	14.9
acompañado con arroz, frijoles y maduros / Chicken breast cooked to perfection covered cream sauce and jalapeño chili slices served with rice, beans and sweet plantains)	
<u>Mariscos / Seafood</u> —	
PESCADO A LA TIPITAPA	15.95
(Pescado en salsa de tomate y cebolla acompañado con arroz, frijoles, tostones y ensalada / Fish in tomato and onion sauce served with rice, beans, green plantains and salad)	13.3
FILETE A LA PLANCHA	16.95
(Filete de Barramundi a la plancha acompañado con arroz, frijoles y tostones / Grilled Barramundi fillet served with rice, beans and green fried plantains)	
CAMARONES AL GUSTO	
(Camarones acompañados con arroz, frijoles y tostones / Shrimp served with rice, beans, and green fried plantains)	
Diabla o Rancheros / Spicy Shrimps	18.95
Mojo de ajo / Garlic sauce	18.95
Camarones Apanados / Fried Shrimps	10.5.
• Sopas / Soups • Soups	
SOPA DE RES	13.95
(Caldo de carne y verduras con cilantro fresco acompañado con arroz y tortillas / Beef soup with vegetables and a little of fresh cilantro served with a side of rice and tortillas)	
SOPA DE GALLINA CON ALBONDIGAS	13.95
(Caldo de gallina y verduras con un toque de menta acompañado con arroz y tortillas / Chicken soup with vegetables with a little of fresh mint served with a side of rice and tortillas)	
SOPA DE MONDONGO	13.95
(Caldo de mondongo y verduras acompañado con arroz y tortillas / Beef tripe soup with vegetables served with a side of rice and tortillas)	
SOPA DE MARISCOS	16.95
(Caldo de mariscos estilo Nicaragüense con cilantro fresco acompañado con arroz y tortillas / Seafood soup with vegetables and a little of fresh cilantro served with a side of rice and tortillas)	/



Postres / Desserts —

(Buñuelos de yuca crujientes con queso acompañados de miel con canela / Deep fried yucca & cheese balls topped with cinnamon honey)	5.95
ARROZ CON LECHE	4.95
PIO QUINTO	5.95
TRES LECHES (Torta casera de tres leches / Home made three milks sponge cake)	5.95
• <u>Sorbete / Sorbet</u>	
DIFERENTES SABORES / DIFFERENT FLAVORS	5.95
<u>Extras / Sides</u> <u></u>	
TORTILLA (2) {Hechas a mano / Hand made}	2.95
ARROZ / RICE	2.95
FRIJOLES / BEANS	2.95
GALLO PINTO / RICE AND BEANS MIX	2.95
QUESO / CHEESECREMA / CREAM	2.95
MADUROS / SWEET PLANTAIN	1.95 3.95
TOSTONES / GREEN PLANTAINS	4.95
ENSALADA / SALAD	1.95
CARNES / MEAT	8.95







Bebidas frías / Cold drinks ——

CACAO Medium Large	3.95 6.95
CHIA CON TAMARINDO	
Medium	3.95
Large	6.95
MARACUYA Medium	3.95
Large	6.95
PITAYA	
Medium	3.95
Large	6.95
AGUA / WATER (Botella / Bottle)	2.95
MILCA	3.00
SODAS	1.95
Sodas: Fanta de fresa (Strawberry), Fanta naranja (Orange), Lemonade, Sprite, Diet Coke and Coke	

Bebidas calientes / Hot drinks

TÉ CALIENTE	2.95
CAFÉ	2.95
ESPRESSO	2.50
DOBLE EXPRESSO	3.25
CAPPUCCINO	3.95
LATTE	3.95



