








LA FINCA Y EL MAR





RANCHO SANTANA

MENÚ DE CENA

ENTRADAS

Empanadas de Res - masa crujiente rellena de res cocinada lentamente con especias, cebolla y pimientos. Acompañadas de una emulsión ligera y refrescante que equilibra su textura dorada y crocante	C\$440 / US\$12	
Carpaccio de Remolacha y Piña Asada - láminas de remolacha al horno combinadas con piña asada caramelizada. Finalizado con reducción de cacao y balsámico y brotes tiernos de mostaza. Ligero, vibrante y con notas tropicales	C\$476 / US\$13	
Dúo de Hummus - combinación de hummus clásico y hummus de remolacha. Servido con pan pita	C\$513 / US\$14	
Tartar de Aguacate y Palmito Fresco - capas de aguacate cremoso, palmito fresco y tomate local. Finalizado con emulsión de cilantro, limón y aceite de linaza. Acompañado de chips de yuca horneados para un toque crujiente	C\$513 / US\$14	
Pinchos de Carne - brochetas de res marinadas con hierbas, ajo y aceite de oliva. Asadas y servidas con una ligera reducción ahumada. Un bocado lleno de sabor para iniciar	C\$549 / US\$15	
Sopa Fosforera de Mariscos y Cangrejos - caldo intenso de mariscos preparado con cangrejo fresco, pesca del día y conchas locales. Aromatizado con ajo, tomate, hierbas frescas y un toque de chiltoma. Reconfortante, profundo y lleno de sabor caribeño	C\$806 / US\$22	 
Tenderloin Frío a la Pimienta - finas láminas de lomito sellado y reposado, marinadas en una infusión fría de pimienta negra, mostaza y aceite de oliva. Servido con encurtidos suaves, queso parmesano y ensalada de arúgula	C\$1,099 / US\$30	

PLATOS PRINCIPALES

Bowl de la Raíz del Huerto - camote asado, remolacha al horno, kale, lentejas, tomates deshidratados y semillas tostadas. Finalizado con vinagreta tibia de miel, limón y jengibre. Profundo, natural y rico en antioxidantes	C\$659 / US\$18	
Verde Vitalidad - bowl fresco de quinoa tricolor, brócoli al vapor, espinaca baby, aguacate, pepino y garbanzos especiados. Acompañado de aderezo de tahini y limón. De origen vegetal, energético y nutritivo	C\$696 / US\$19	
Pappardelle de Costela 12h - pappardelle artesanal con ragú de costilla de res cocida durante 12 horas. Finalizado con gremolata, queso cremoso y un toque de su jugo de cocción para un sabor intenso y sedoso	C\$879 / US\$24	
Linguini con Pesto y Camarones - pasta linguini en pesto fresco de albahaca con aceite de oliva, ajo y parmesano. Servido con camarones a la parrilla para un toque costero aromático	C\$952 / US\$26	
Langosta al Ajillo en Mantequilla Dorada con Papas Rústicas y Chimichurri Verde - langosta a la parrilla bañada en mantequilla dorada infundida con ajo, limón y tomillo. Acompañada de papas rústicas al horno y chimichurri fresco de hierbas	C\$1,062 / US\$29	



SIN GLUTEN









PESCATARIANO



LA FINCA Y EL MAR

RANCHO SANTANA

Langosta Mac & Cheese - langosta fresca integrada en pasta corta con una mezcla cremosa de quesos mozzarella y parmesano. Finalizada con una capa dorada y crujiente	C\$1,062 / US\$29	
Chuleta de Cerdo - chuleta de cerdo de granja marinada con especias, café y hierbas locales. A la parrilla y servida con puré de plátano maduro y vegetales encurtidos para un contraste balanceado	C\$1,099 / US\$30	
Pescado a la Plancha - pesca del día sellada a la parrilla, servida sobre risotto cremoso con notas cítricas. Finalizado con crocante de marañón y hierbas frescas	C\$1,172 / US\$32	
Surf & Turf clásico con vainicas - jugoso lomo acompañado de langosta a la parrilla al estilo de la casa. Servido con vainicas salteadas y chimichurri fresco	C\$1,465 / US\$40	 
Estofado de Cordero con Arroz - cordero cocido lentamente por 5 horas con vegetales de raíz y hierbas aromáticas, acompañado de arroz sazonado	C\$733 / US\$20	 
Filete de Res & Risotto Trufado - arroz arborio con chiltoma, cebolla, cebollín, fondo de costilla, mantequilla, queso azul y parmesano, acompañado de rib eye, chimichurri y demi-glacé	C\$1,318 / US\$36	

ACOMPAÑAMIENTOS & EXTRAS

Garden Green Salad-Fresh Garden - mezcla de hojas frescas con pepino, tomate, vinagreta ligera y aceite de oliva prensado en frío	C\$220 / US\$6	
Plantain & Bean Fried Hash - mezcla dorada de plátano maduro y frijoles, salteados hasta quedar crujientes. Un clásico nicaragüense con carácter	C\$256 / US\$7	
Grilled Farm Corn - mazorca de maíz asada, servida con aderezo tipo César y farofa crujiente	C\$256 / US\$7	
Grilled Garden Vegetables - selección de vegetales asados, servidos con pesto verde y vinagreta de limón	C\$293 / US\$8	
Papas Trufadas - papas fritas doradas con aceite de trufa y parmesano fresco rallado	C\$366 / US\$10	

 SIN GLUTEN

 PESCATARIANO