



LA FINCA Y EL MAR

RANCHO SANTANA

MENÚ DE CENA

ENTRADAS

Empanadas de Res - Empanadas crujientes rellenas de res cocinada a fuego lento con especias, cebolla, pimientos, acompañadas de una emulsión ligera	C\$440 / US\$12	 
Carpaccio de Remolacha y Piña Asada - Láminas de remolacha asada, piña asada, reducción de cacao y balsámico, brotes de mostaza	C\$476 / US\$13	  
Dúo de Hummus - Hummus clásico, hummus de remolacha, pan pita	C\$513 / US\$14	 
Tartar de Aguacate y Palmito - Aguacate, palmito, tomate local, emulsión de cilantro, limón y aceite de linaza, chips de yuca horneados	C\$513 / US\$14	  
Pinchos de Carne - Carne de res marinada con hierbas, ajo, aceite de oliva, reducción ahumada	C\$659 / US\$18	 
Sopa Fosforera de Mariscos y Cangrejo - Caldo de mariscos, cangrejo, pesca del día, conchas de mar locales, ajo, tomate, hierbas frescas, pimientos	C\$806 / US\$22	 
Lomo Frío a la Pimienta - Lomo de res sellado y servido frío, marinado con pimienta negra, mostaza y aceite de oliva, pepinillos, queso parmesano, arúgula	C\$1,099 / US\$30	 
Burrata de Quesillo con Durazno y Remolacha - Burrata de quesillo artesanal, lechugas frescas, tomates cherry, duraznos glaseados con miel, remolacha marinada en balsámico, frutos secos y chips de arroz crujiente	C\$549 / US\$15	 

PLATOS PRINCIPALES

Bowl de Raíces del Huerto - Camote asado, remolacha al horno, kale, lentejas, tomates deshidratados, semillas tostadas, vinagreta de miel, limón y jengibre	C\$659 / US\$18	  
Bowl de Quinoa Verde - Quinoa tricolor, brócoli, espinaca baby, aguacate, pepino, garbanzos especiados, aderezo de tahini y limón	C\$696 / US\$19	  
Pappardelle de Costilla Braseada - Pappardelle artesanal, ragú de costilla de res braseada por 12 horas, gremolata, queso cremoso, jugo de cocción	C\$915 / US\$25	
Linguini al Pesto con Camarones - Linguini, pesto de albahaca, aceite de oliva, ajo, queso parmesano, camarones a la parrilla	C\$1,098 / US\$30	 
Langosta en Mantequilla de Ajo - Langosta a la parrilla, mantequilla de ajo infundada con limón y tomillo, papas rústicas, chimichurri verde	C\$1,208 / US\$33	



LIBRE DE GLUTEN



CONTIENE GLUTEN



LIBRE DE LÁCTEOS



CONTIENE LÁCTEOS



VEGANO



CONTIENE NUEZ



LA FINCA Y EL MAR

RANCHO SANTANA

Mac & Cheese de Langosta - Langosta, pasta corta, mozzarella, queso parmesano, crumble dorado	C\$1,099 / US\$30	 
Chuleta de Cerdo al Café y Hierbas - Chuleta de cerdo de granja marinada con especias, café y hierbas locales, puré de zanahoria y camote, vegetales a la parrilla	C\$1,099 / US\$30	 
Panza de Cerdo Confitada - Panza de cerdo confitada, glaseado de frutos rojos, sandía a la parrilla, arúgula, queso ahumado de la casa	C\$805 / US\$22	
Surf & Turf Clásico - Lomo de res a la parrilla, langosta a la parrilla, vainicas salteadas, chimichurri de la casa	C\$1,758 / US\$48	 
Estofado de Cordero Braseado - Cordero braseado por cinco horas, vegetales de raíz, hierbas aromáticas, arroz sazonado	C\$1,062 / US\$29	 
Ribeye con Risotto Trufado - Ribeye a la parrilla, risotto de arroz arborio, pimientos, cebolla, cebollín, caldo de costilla, queso azul, queso parmesano, chimichurri y demi-glace	C\$1,318 / US\$36	 
Indio Viejo Nicaragüense - Guiso tradicional de maíz con carne de res desmenuzada	C\$659 / US\$18	 
Guiso de Mariscos en Salsa de Tomate Asado - Selección de mariscos, salsa de tomate asado, vegetales salteados, arroz blanco	C\$1,281 / US\$35	 
Pesca del Día a la Parrilla - Pesca del día a la parrilla, vegetales asados, arroz blanco, elección de chimichurri verde o ponzu Cala	C\$988 / US\$27	 

ACOMPAÑAMIENTOS Y EXTRAS

Ensalada Verde - Lechugas, pepino, tomate, vinagreta ligera, aceite de oliva prensado en frío	C\$336 / US\$10	  
Hash de Plátano y Frijoles - Plátano maduro y frijoles	C\$256 / US\$7	 
Maíz de la Finca a la Parrilla - Mazorca de maíz, aderezo tipo César, farofa crujiente	C\$256 / US\$7	
Vegetales del Huerto a la Parrilla - Vegetales de temporada, pesto verde, vinagreta de limón	C\$366 / US\$10	  
Papas Trufadas - Papas fritas, aceite de trufa, queso parmesano rallado	C\$476 / US\$13	 



LIBRE DE GLUTEN



CONTIENE GLUTEN



LIBRE DE LÁCTEOS



CONTIENE LÁCTEOS



VEGANO



CONTIENE NUEZ