

BEEF

NEW YORK STEAK	\$26
Riñonada angus servida en plancha caliente con cebollas caramelizadas. New York strip with caramelized onions on a hot skillet.	
PULLAZO	\$28
Bistec New York 12oz, con tortilla de maíz fresco (güirila) cuajada y gallo pinto. New York steak, sweet corn and cheese tortilla (guirila), fresh cheese and gallo pinto.	
ESPECIAL SELVA NEGRA	\$24
Carne asada, pechuga a la plancha y camarones jumbo. Grilled flank steak, chicken breast & jumbo Shrimp.	
PARRILLADA SELVA NEGRA (PARA COMPARTIR)	\$54
Costillas de res, pollo a la plancha, carne asada, lomo de cerdo, chorizo argentino, papas doradas y maíz. Grilled Chicken, short ribs, carne asada, pork tenderloin, Argentinian sausage, golden potatoes and corn.	
LOMO SALTADO	\$30.95
Trozos de filete salteados con cebollas, tomates y ají, sazonado con salsa de soya y especias. Marinated beef, onions, tomatoes, and French fries.	
FILETE MIGNON 8oz	\$37.95
Un corte jugoso de res, cocinado a su gusto, acompañado de nuestra salsa de hongos. A juicy and tender cut of beef, cooked to your liking, served with our creamy mushroom sauce.	
CARNE ASADA CHOP-CHOP	\$19
Gallo pinto, trozos de carne asada, queso frito. Maduro frito, ensalada de repollo y crema. Gallo Pinto, carne asada chunks, fried cheese, fried sweet plantains, coleslaw and sour cream	
CARNE ASADA 12oz	\$24
Carne asada a la parrilla, marinada con nuestra sazón de la casa. Flank Steak, marinated in our special house seasoning.	
COSTILLAS DE RES	\$28
Costillas de res Angus, cocinadas a la perfección. Angus Short Ribs on the grill, cooked to perfection.	
CHURRASCO 12oz	\$30.95
Churrasco a la parrilla, uno de nuestros cortes favoritos de carne, cocinado a su gusto. Skirt Steak, one of our favorite cuts of meat, grilled to your liking.	
WAGYU NEW YORK STEAK 10oz	\$69
Un corte de carne suave, fino y marmoleado, cocinado a la perfección. A fine, tender, marbled cut of meat, cooked to your liking on the grill.	
FILETE DE RES EN SALSA JALAPEÑA 12oz	\$37.95
Filete de res cocinado a la plancha, cubierto de nuestra salsa de cebolla y jalapeños. Beef fillet, cooked on the griddle, covered with our jalapeño and onion cream sauce.	
PICANHA EN VARILLA 12oz	\$28
Picanha a la parrilla servida sobre una cama de vegetales. Picanha steak on the grill, served over grilled vegetables.	
COW BOY STEAK 22oz	\$48
Exquisito corte de lomo de costilla cocinado a la parrilla. A delicious rib-eye cut, cook on the grill to your liking.	
HAMBURGUESA	\$14
Hamburguesa especial, hecha en casa, con nuestros sazones especiales. Delicious beef patty, made in the house with our special seasonings.	

CHICKEN & PORK

BISTEC DE POLLO A LA PLANCHA O EMPANIZADO 8oz	\$16
Marinado con la sazón de la casa cocinado a la plancha o empanizado. Marinated in our special seasoning, or breaded.	
BISTEC DE POLLO EN SALSA JALAPEÑA 8oz	\$16
Pechuga de pollo a la plancha, cubierta con nuestra salsa jalapeña. Chicken breast on the grill, covered with a creamy sauce with onions and jalapenos.	
BISTEC DE POLLO A LA NAPOLITANA 10oz	\$22
Pechuga de pollo empanizada, cubierta con jamón, queso gratinado, tomates y salsa marinara. Crispy chicken breast, cover with ham, grilled cheese, sliced tomatoes and marinara sauce.	
LOMO DE CERDO 8oz	\$17.95
Lomo de cerdo marinado con la sazón de la casa. Pork tenderloin, marinated with our house seasoning.	
BABY BACK RIBS	\$24
Costillas de cerdo marinadas en nuestra salsa especial criolla de achiote, cocinadas a la parrilla. Baby back ribs, marinated in our special creole achiote sauce, cooked on the grill.	

FISH & SEAFOOD

FILETE DE BRANZINO	\$38
Filete del mediterráneo cocinado a la plancha, servido con una salsa de limón, vino blanco, alcaparras y vegetales salteados. Branzino Fillet, cooked on the griddle, served with a lemon, white wine and caper sauce, over a bed of vegetables.	
SALMÓN A LA PLANCHA	\$28
Filete de salmón, cocinado a la plancha, servido con una salsa de maracuyá, brócoli y puré de papas. Salmon fillet, cooked on the griddle, served with a passion fruit sauce, broccoli and mashed potatoes.	
PESCADO FRITO ENTERO	MP
Pargo frito entero, cocinado con la sazón de la casa. Whole Snapper, deep fried with house seasonings.	
PESCADO A LA TIPITAPA	MP
Pargo frito cubierto, montado sobre una salsa de cebollas y pimientos. Whole fried snapper, sauce trash a creole onions and peppers.	
CAMARONES AL GUSTO	\$17
Camarones empanizados, enchilados, a la plancha, al ajillo. Jumbo Shrimp, Breaded on the griddle or sautéed with garlic and butter.	
ARROZ CHAUFA MIXTO	\$20
Arroz frito, de camarón y carne, cocinado con nuestros aderezos orientales, al estilo peruano. Peruvian-style fried rice, with shrimp and steak and our special oriental seasoning.	
ARROZ CON MARISCOS	\$29
Delicioso arroz con Mariscos Variados en la sazón de la casa. Delicious seafood rice with our house seasonings.	

“Nuestros Vegetales y Hortalizas, son siempre frescos”
“Our Vegetables and Garden Produce are always fresh”

* Consuming raw or undercooked meats, may increase health risks. Example: raw seafood, raw eggs, raw fish, undercooked burgers & beef. Please be aware of this before ordering.

APPETIZERS

CARNE ASADA TIPO BOCA	\$18
Trozos de carne asada, queso frito, ensalada de repollo y tortilla frita. Carne asada chunks, fried cheese, coleslaw and grilled tortilla chips.	
BOQUITA DE CHORIZO ARGENTINO	\$10
Chorizo argentino, queso frito, tortilla frita y ensalada de repollo. Argentinian sausage, fried cheese, fried tortilla and coleslaw.	
QUESO FUNDIDO CON CHORIZO	\$12
Una combinación de 3 quesos derretidos, tomate y chorizo. A combination of 3 cheeses, tomatoes and sausage.	
TACOS (3)	\$18
Costilla de res cocida a fuego lento, con nuestro sazón de la casa. BRAISED short rib tacos with our special seasoning.	
FRIJOLES REFRITOS CON QUESO FUNDIDO	\$12
Frijoles refritos, cubiertos con queso derretido y tortillas fritas. Refried beans, topped with golden brown string cheese, served with tortilla chips.	
CROQUETAS DE JAMÓN CON QUESO MANCHEGO	\$8
Croquetas de jamón con queso Manchego servidas con un aioli de ajo y cilantro. Ham and cheese croquettes, made fresh at home, served with an aioli of garlic and cilantro.	
TOSTONES RELLENOS (3)	\$14
Crujientes copitas de plátano, rellenas con carne o camarón, en una salsa criolla. Crunchy plantain cups, filled with shredded beef or shrimp in a creole sauce.	

SEAFOOD APPETIZERS

*CEVICHE			
Trozos de pescado, marinado en nuestra leche de tigre especial, ají limo, cebolla roja y cilantro. White fish bites, marinated in our special leche de tigre sauce, ají limo, red onions and cilantro.			
Fish	\$17	Octopus	\$32
Shrimp	\$18	Mixed	\$24
*CEVICHE CARRETEILLERO			
Ceviche de pescado y ají Amarillo servido con calamares fritos. Fish ceviche topped with fried calamari.			
*COCKTAIL DE MEJILLONES			
Mejillones al vapor, servido con nuestro pico de gallo. Steamed mussels topped with our special pico de gallo.			
* TRÍO DEL MAR			
Una versión pequeña de nuestros 3 ceviches favoritos (pescado, carretillero y mixto). Sample of our 3 favorite ceviches (carretillero, fish & mixed).			
*LECHE DE TIGRE			
Trocitos de pescado y camarón, marinado con nuestra leche de tigre, cilantro, cebolla roja y nuestra salsa de ají amarillo. Chopped fish and shrimp, marinated in our leche de tigre, red onions, cilantro and our special ají amarillo sauce.			
JALEA DE MARISCOS			
Mariscos mixtos empanizados, servidos con yuca frita y encurtido de Cebolla roja. Battered seafood mix, served with fried yucca and our special creole Peruvian pickled onions.			
CALAMARES FRITOS			
Deliciosos calamares crujientes, servidos con cebolla roja encurtida y salsa tártara. Delicious crunchy calamari, in our special beer batter, served with pickled red onions and tartar sauce.			
*OSTIONES FRESCOS	1/2 doz-MP		1 doz-MP
*BRISAS DEL MAR			
Ostras frescas, cocktail de mejillones y ceviche de pescado. Fresh Oysters, shrimp cocktail, mussels with pico de gallo, fish ceviche.			

A LO NICA

NACATAMAL	\$9
Tamal de harina de maíz, cerdo y especias. Corn flour tamale, with pork chunks and spices.	
ANTOJITOS PARA COMPARTIR	\$45
Una combinación de nuestros platos Nicaragüenses mas tradicionales. Combination our most popular Nicaraguan traditions.	
LENGUA EN SALSA	\$21
Lengua de res cocinada en nuestra salsa criolla. Beef tongue, cooked in our creole sauce.	
TACOS DE POLLO (3)	\$8
Tacos crujientes de pollo, servidos con ensalada de repollo y crema. Crunchy chicken tacos, served with coleslaw and sour cream.	
ENCHILADAS MATAGALPA	\$8
Tortillas de maíz fritas, cubiertas de frijoles molidos, ensalada de repollo y queso rallado. 3 Crunchy fried corn tortilla with refried beans, coleslaw and shredded cheese.	
ENCHILADA DE CARNE	\$5
Empanada de carne desmenuzada y arroz, servida con ensalada y pico de gallo.	
GÜIRILA CON CUAJADA Y CREMA	\$10
Tortilla de maíz dulce, servida con cuajada fresca y crema. Sweet corn tortilla, served with fresh cheese and sour cream.	

SALADS

ENSALADA DE LA CASA	\$8
MIXED GREENS WITH FRUITS, WALNUTS, FETA CHEESE.	
ENSALADA NICA	\$6
CLASSIC NICARAGUAN COLESLAW	
ENSALADA CÉSAR	\$6
ADD CHICKEN, BEEF OR SHRIMP FOR AN EXTRA CHARGE	

BEVERAGES

CACAO	\$6
ZANAHORIA CON NARANJA	\$6
MELÓN CON NARANJA	\$6
MARACUYÁ	\$6
LIMONADA DE LA CASA	\$6
LIMONADA CON MENTA	\$6
LIMONADA PIÑA COLADA	\$7
SODAS DE LATA	\$2
SODAS DE BOTELLA	\$3
AGUA SARATOGA	\$3.50
AGUA SARATOGA CON GAS	\$4.00
PERRIER	\$3.50
PELLEGRINO	\$4.50

EXTRA ORDERS

ARROZ	\$3
GALLO PINTO	\$4
MADURO	\$4
PAPAS FRITAS	\$3
PURÉ DE PAPA	\$3
FRIJOLES ENTEROS	\$3
TORTILLA	\$2
QUESO FRITO	\$4
CUAJADA	\$4
CREMA	\$3
TOSTONES	\$4
TAJADAS	\$4
YUCA FRITA	\$4
SALSA TIPITAPA	\$5
SALSA DE HONGOS	\$5
SALSA JALAPEÑA	\$5
VEGETALES	\$6