

HOUSE SPECIAL

EL CLASICO CHURRASCO SELVA NEGRA

OUTSIDE SKIRT 24oz

\$64.95

EL ASADO SELVA NEGRA

FLAP MEAT IBP CHOICE 36oz

\$64.95

TOMAHAWK

RIBEYE IBP CHOICE

MP

FILET MIGNON

BEEF TENDERLOIN PSMO 8oz

\$44.00

COWBOY

STEAK IBP CHOICE 30oz

\$49.00

VOLCAN

BEEF TENDERLOIN PSMO 12oz

\$49.00

BEEF FROM THE GRILL

NEW YORK STEAK	\$26
<i>Riñonada angus servida en plancha caliente con cebollas caramelizadas.</i> <i>New York strip with caramelized onions on a hot skillet.</i>	
PULLAZO	\$28
<i>Bistec New York 12oz, con tortilla de maíz fresco (güirila) cuajada y gallo pinto.</i> <i>New York steak, sweet corn and cheese tortilla (guirila), fresh cheese and gallo pinto.</i>	
ESPECIAL SELVA NEGRA	\$24
<i>Carne asada, pechuga a la plancha y camarones jumbo.</i> <i>Grilled flank steak, chicken breast & jumbo Shrimp.</i>	
PARRILLADA SELVA NEGRA (PARA COMPARTIR)	\$60
<i>Costillas de res, pollo a la plancha, carne asada, lomo de cerdo, chorizo argentino, papas doradas y maíz.</i> <i>Grilled Chicken, short ribs, carne asada, pork tenderloin, Argentinian sausage, golden potatoes and corn.</i>	
LOMO SALTADO	\$30
<i>Trozos de filete salteados con cebollas, tomates y ají, sazonado con salsa de soya y especias.</i> <i>Marinated beef, onions, tomatoes, and French fries.</i>	
CARNE ASADA CHOP-CHOP (Flap Meat lbp choice)	\$19
<i>Gallo pinto, trozos de carne asada, queso frito. Maduro frito, ensalada de repollo y crema.</i> <i>Gallo Pinto, carne asada chunks, fried cheese, fried sweet plantains, coleslaw and sour cream</i>	
CARNE ASADA 12oz	\$23
<i>Carne asada a la parrilla, marinada con nuestra sazón de la casa.</i> <i>Flap Meat ibp choice, marinated in our special house seasoning.</i>	
COSTILLAS DE RES	\$28
<i>Costillas de res Angus, cocinadas a la perfección.</i> <i>Angus Short Ribs on the grill, cooked to perfection.</i>	
CHURRASCO 12oz	\$30
<i>Churrasco a la parrilla, uno de nuestros cortes favoritos de carne, cocinado a su gusto.</i> <i>Skirt Steak, one of our favorite cuts of meat, grilled to your liking.</i>	
FILETE DE RES EN SALSA JALAPEÑA 12oz	\$39
<i>Filete de res cocinado a la plancha, cubierto de nuestra salsa de cebolla y jalapeños.</i> <i>Beef fillet, cooked on the griddle, covered with our jalapeño and onion cream sauce.</i>	
PICANHA EN VARILLA 12oz	\$28
<i>Picanha a la parrilla servida sobre una cama de vegetales.</i> <i>Picanha steak on the grill, served over grilled vegetables.</i>	
HAMBURGUESA	\$14
<i>Hamburguesa especial, hecha en casa, con nuestros sazones especiales.</i> <i>Delicious beef patty, made in the house with our special seasonings.</i>	

CHICKEN & PORK

FILETE DE POLLO A LA PLANCHA O EMPANIZADO 8oz	\$17
<i>Marinado con la sazón de la casa cocinado a la plancha o empanizado.</i> <i>Marinated in our special seasoning, or breaded.</i>	
FILETE DE POLLO EN SALSA JALAPEÑA 8oz	\$18
<i>Pechuga de pollo a la plancha, cubierta con nuestra salsa jalapeña.</i> <i>Chicken breast on the grill, covered with a creamy sauce with onions and jalapenos.</i>	
FILETE DE POLLO A LA NAPOLITANA 10oz	\$22
<i>Pechuga de pollo empanizada, cubierta con jamón, queso gratinado, tomates y salsa marinara.</i> <i>Crispy chicken breast, cover with ham, grilled cheese, sliced tomatoes and marinara sauce.</i>	
FILETE DE CERDO EN ACHIOTE	\$20
<i>Filete de cerdo marinado con la sazón de la casa.</i> <i>Pork tenderloin in Achiote, marinated with our house seasoning.</i>	
BABY BACK RIBS	\$24
<i>Costillas de cerdo marinadas en nuestra salsa especial criolla de achiote, cocinadas a la parrilla.</i> <i>Baby back ribs, marinated in our special creole achiote sauce, cooked on the grill.</i>	

FISH & SEAFOOD

LANGOSTA AL AJILLO	\$50
<i>Salteada con ajo fresco, perejil, mantequilla y un toque de vino blanco.</i> <i>Sautéed with fresh garlic, parsley, butter and a touch of white wine.</i>	
LANGOSTA A LA THERMIDOR	\$55
<i>Gratinada con una salsa cremosa de vino blanco y mantequilla.</i> <i>Gratinated with a creamy white wine and butter sauce.</i>	
FILETE FRESCO DE BRANZINO	\$38
<i>Filete del mediterráneo cocinado a la plancha, servido con una salsa de limón, vino blanco, alcaparras y vegetales salteados.</i> <i>Branzino Fillet, cooked on the griddle, served with a lemon, white wine and caper sauce, over a bed of vegetables.</i>	
SALMÓN FRESCO A LA PLANCHA	\$28
<i>Filete de salmón, cocinado a la plancha, servido con una salsa de maracuyá, brócoli y puré de papas.</i> <i>Salmon fillet, cooked on the griddle, served with a passion fruit sauce, broccoli and mashed potatoes.</i>	
PESCADO FRESCO FRITO ENTERO	MP
<i>Pargo frito entero, cocinado con la sazón de la casa.</i> <i>Whole Snapper, deep fried with house seasonings.</i>	
PESCADO FRESCO A LA TIPITAPA	MP
<i>Pargo frito cubierto, montado sobre una salsa de cebollas y pimientos.</i> <i>Whole fried snapper, sauce trash a creole onions and peppers.</i>	
CAMARONES AL GUSTO	\$19
<i>Camarones empanizados, enchilados, a la plancha, al ajillo.</i> <i>Jumbo Shrimp, Breaded on the griddle or sautéed with garlic and butter.</i>	
ARROZ CHAUFA MIXTO	\$24
<i>Arroz frito, de camarón, pollo y carne, cocinado con nuestros aderezos orientales, al estilo peruano.</i> <i>Peruvian-style fried rice, with shrimp, chicken and steak with our special oriental seasoning.</i>	
ARROZ CON MARISCOS	\$24
<i>Delicioso arroz con Mariscos Variados en la sazón de la casa.</i> <i>Delicious seafood rice with our house seasonings.</i>	

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

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

\$18

Shrimp

\$18

Octopus

\$32

Mixed

\$24

*CEVICHE CARRETILLERO

Ceviche de pescado y ají Amarillo servido con calamares fritos.
Fish ceviche topped with fried calamari.

\$22

*TRÍO DEL MAR

Una versión pequeña de nuestros 3 ceviches favoritos (pescado, carretillero y mixto).
Sample of our 3 favorite ceviches (carretillero, fish & mixed).

\$28

*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.

\$20

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.

\$22

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.

\$12

A LO NICA

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

SALADS

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

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 12oz	\$3.50
AGUA SARATOGA CON GAS 12oz	\$3.50
PERRIER	\$3.50
PELLEGRINO	\$4.50

EXTRA ORDERS

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