



BOQUEO

CEVICHE PESCA DEL DÍA   28
El colorido y tradicional ceviche de pescado con jugo de limón, chile dulce, cebolla morada, gajos de mandarina, culantro y acompañado de crujientes chips de temporada

CRUDO DE ATÚN   24
Trocitos de atún fresco marinados con salsa de soya, aceite de ajonjolí y ralladura de limón, servido con encurtido de papaya y aguacate, pomada de aguacate y caviar de mango

MAREA MIXTA   29
Ceviche de pescado y camarón en infusión de mandarina y aguacate, adornado con brotes de temporada

AROS DE CALAMAR 19
Empanizados y servidos con salsa tártara y gajos de limón

PESCADO Y PAPAS FRITAS 24
Trozos de pesca del día empanizados, servidos con papas al cajún y salsa tártara

SOPAS

"AHOJADA"   22
Caldo de pescado, leche de coco y culantro, con camarones y tubérculos de temporada servido en hoja de plátano con cama de arroz

SOPA NEGRA    18
Sopa de frijoles negros con huevo servido sobre un nido de papa crocante y adornado con aguacate, cebolla, chile dulce y culantro

ENSALADAS

LA FRAGATA  28
Atún sellado, pasta corta, cebolla morada encurtida, pepino, hierbabuena, tomate, lentejas, limón y aceite de oliva adornada con brotes de la huerta

DE LA GRANJA  24
Pechuga de pollo a la parrilla sobre lechugas del jardín, maíz, queso fresco, huevo duro, aguacate, aderezo ranch y chips de tortilla

DE LA FERIA    18
Lechuga, pepino, manzana verde, espinaca, aguacate y apio servido con vinagreta de piña y albahaca

HAMBURGUESAS Y SÁNDWICHES

SÁNDWICH DE PESCADO EMPANIZADO 24
Filete de pescado empanizado y servido con lechuga, tomate, pepinillos, cebolla y salsa tártara (Servido en pan tipo pretzel)

BOLLO DE CAMARONES EMPANIZADOS 29
Camarones empanizados, encurtido de tomate, cebolla morada y palmito acompañado con salsa tártara (Servido en bollo de pan artesanal)

DOBLADITO DE VEGETALES AL GRILL   22
Pan Plano "Flatbread" relleno con vegetales y servido con un aderezo de yogurt, pepino y hierbabuena

HAMBURGUESA DE RES ANGUS 27
Lechuga, tomate, cebolla encurtida, pepinillos, crocante tocineta y queso Cheddar derretido

ACOMPÑAMIENTOS

Papas Fritas	7
Gajos de Papa	7
Aros de Cebolla	12
Ensalada Verde	7

GALLOS

Servidos en tortillas suaves de maíz, con lechuga, pico de gallo, cebolla morada encurtida y zanahoria rallada

Pechuga de pollo a la parrilla, aderezo de mostaza miel   24
Pescado a la parrilla con cremosa salsa tártara   28
Lomito a la parrilla con salsa BBQ  29
Camarones salteados con salsa tártara   24
Vegetales de la huerta   18

PIZZAS

CAMARONES 24
Base de salsa blanca, camarones salteados, palmito, mozzarella rallada y culantro

POLLO BBQ 22
Base de salsa BBQ, pechuga de pollo a la parrilla, cebolla morada y mozzarella rallada

VEGETALES    18
Masa de harina de arroz, base de salsa de tomate, vegetales asados, albahaca aromática y queso vegano de soya molido



Vegetariano



Vegano



Gluten Friendly



Sin Lácteo

Precios son en \$USD e incluyen 13% impuesto de ventas y 10% impuesto de servicio



DEL MAR

CAMARONES CON ENCURTIDO DE PAPAYA Y AGUACATE

Camarones al ajo y vino blanco, acompañados con encurtido de papaya y aguacate, patacones y pesto

56

PESCADO FRITO Y PATACONES

Filete de pesca del día empanizado, acompañado de patacones, frijoles, guacamole, pico de gallo y jalapeño

24

ATÚN EN COSTRA DE PEJIBAYE

Filet de atún en costra de pejibaye, acompañado de cuscús con palmito y garbanzos, cebolla encurtida y cubierto con mantequilla de limón picante

36

PASTAS ARTESANALES

TAGLIATELLE DE CAMARONES

Salteado de camarones en crema y vino blanco, servidos con queso parmesano y brotes de la huerta

31

TAGLIATELLE DE LA HUERTA À LA CRÈME

Pollo al sous vide en crema de vino blanco, hongos y tocineta crocante

30

RAVIOLES RELLENOS DE CANGREJO Y CAMARÓN

Salteados en mantequilla de salvia, vino blanco y ajo

34

ARROZ

ARROZ COSTEÑO CON PESCADO

Arroz caldoso con jugosa pesca del día, tomates maduros, mantequilla y culantro

22

ARROZ CON POLLO DE LA ABUELA

Arroz caldoso sazonado con achiote, cebolla, ajo, tomate, salsa tica, culantro, petit pois, caldo de pollo y mantequilla

22

ARROZ CON CAMARONES

Arroz caldoso con camarones locales sazonados con achiote, cebolla, ajo, tomate, salsa tica, culantro, petit pois, caldo de camarón y mantequilla

24



Parador Nature Resort & Spa, como empresa responsable con el medio ambiente, no incorpora en su menú especies en peligro de extinción y respeta periodos de veda en la pesca. Los productos que utilizamos cumplen con las regulaciones y recomendaciones del ente competente.

Advertencia: El consumo de carnes, aves, huevos o mariscos crudos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos. Favor informarnos de alguna alergia o intolerancia para incorporarla en la preparación de sus alimentos.



Vegetariano



Vegano



Gluten Friendly



Sin Lácteo

Precios son en \$USD e incluyen 13% impuesto de ventas y 10% impuesto de servicio