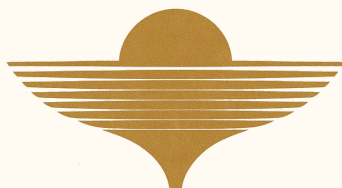


ESPEJO
MADERAS



BEACH CLUB

MENU

ESPEJO

MADERAS



ENTRADAS

Ceviche de Pescado C\$450 gf

Pescado del día curado en leche de tigre, con cebolla morada y servido con camote y chilotitos

Cóctel de Camarón C\$480 gf

Camarón frío en una salsa de tomate y cítricos, con aguacate, cebolla morada, tomate y cilantro

Tostada de Atún C\$250 gf

Atún fresco marinado en nuestra salsa, sobre una tortilla de maíz crujiente con mayonesa de chipotle, aguacate y salsa macha

Tiradito de Dos Pescados C\$480 gf

Láminas finas de atún y dorado curado, realzadas con una salsa nikkei- tropical de la casa

Arancini de Champiñón C\$190

Croquetas doradas de risotto con champiñones y queso mozzarella, acompañadas de alioli de trufado

Guacamole con Totopos C\$295 gf

Guacamole recién hecho con cilantro, cebolla, tomate, limón y jalapeño, servido con totopos

Antipasto C\$1,100 gfo

Tabla para compartir con una selección de prosciutto y salami, quesos madurados, ensalada caprese fresca, aceitunas, pimientos asados y una delicada jalea de tomate. Servido con pan de masa madre

ESPEJO
MADERAS



TACOS

Taco de Steak C\$230 gf

Flap steak a la parrilla con aguacate, cebolla encurtida, queso, salsa roja tatemada en tortilla de maíz casera

Taco de Pescado Estilo Baja C\$200

Mahi-mahi empanizado con una mezcla de cerveza, repollo encurtido, crema de chipotle en tortilla de maíz casera

Taco de Milanesa de Berenjena C\$200

Berenjena crujiente con salsa de tomate tatemada, cebolla morada encurtida, crema de cilantro y lima en tortilla de maíz

Costra de Camarón C\$290

Taco de camarón en tortilla de harina hecha en casa, con frijoles refritos, aguacate, cebolla encurtida, salsa chipotle, salsa macha y costra de queso fundido

ENSALADAS

Ensalada César C\$330 gfo

Lechuga romana, coliflor, parmesano y crutones, con aderezo César casero. Agregar Pollo C\$200 Camarón C\$300

Ensalada de Remolacha y Cítricos C\$365 gf

Remolacha, naranjas, queso de cabra, menta, nueces y vinagreta de cítricos

Ensalada de Steak C\$580 gf

Steak, kale, calabaza, tomate y manzana al horno, cebolla asada, queso de cabra y parmesano, vinagreta de albahaca

ESPEJO

MADERAS



SANDWICHES

Pulled Pork Vindaloo Sandwich C\$550

Cerdo cocinado a fuego lento en salsa india vindaloo, cebolla caramelizada, raita, ensalada de repollo, servido con papas fritas

Smash Burger C\$580

Doble smash burger con queso cheddar, tocino, relish de pepinillo y cebolla, en pan tostado, servido con papas fritas

Sándwich de Pollo al Pesto C\$575

Pollo a la parrilla, pesto, mozzarella, ricotta, tomates cherry confitados en pan de masa madre servido con chips de tubérculos

Sándwich de Steak C\$595

Steak, queso suizo, salsa de hierbas con ajo, cebolla caramelizada, arugula en pan de masa madre, servido con chips de tubérculos

Lobster Roll C\$790

Langosta fresca y tierna en una delicada mayonesa al limón, servida en pan tostado con mantequilla y con papas fritas

ESPEJO

MADERAS



PLATOS FUERTES

Steak Frites C\$795 gf

Filete de res a la parrilla con salsa chimichurri, servido con papas fritas con gorgonzola

Pargo a la Talla C\$680 x libra (entre 2-3 libras) gf

Pargo entero a la parrilla con salsa roja, frijoles refritos, aguacate, cebollas moradas y tortillas

Pechuga de Pollo a la Parrilla C\$595 gf

Marinada en salsa de tamarindo, servida con maduro asado y ensalada cítrica

Arroz Meloso con Mariscos C\$850 gf

Arroz cremoso con camarón, pescado y mejillones, cocinado en su fondo con leche de coco y curry

Linguine a la Mediterránea C\$495

Linguini orgánico con tomates, berenjena asada, zucchini, aceitunas y alcaparras

Mac & Cheese de Langosta C\$1,100

Clásico mac & cheese con langosta, salsa cremosa de quesos, farofa y un delicado gratinado

ESPEJO
MADERAS



POSTRES

Tres Leche de Coco C\$275

Bizcocho suave bañado en mezcla de tres leches con coco y terminado con crema ligera y coco tostado

Tarta de Chocolate con Ron C\$310 gf

Tarta de chocolate cremoso con una salsa de caramelo y ron con toppings de cacao nibs caramelizados

Cheesecake Vasco C\$310 gf

Cheesecake cremoso y horneado a alta temperatura, con interior suave y exterior ligeramente caramelizado

Mousse de Calala C\$275

Mousse cremosa y ligera con la frescura ácida de la calala

SOBREMESA

Affogato al Frangelico ~ Helado de vainilla, espresso, Frangelico y cacao C\$295

Espresso Martini ~ Vodka, Kahlúa y espresso C\$450

Carajillo ~ Licor 43 y espresso C\$350

DIGESTIVOS

Amaro ~ En las Rocas con Piel de Naranja C\$240

Baileys ~ En las Rocas C\$295

Frangelico ~ En las Rocas C\$275

Fernet ~ En las Rocas C\$240

ESPEJO

MADERAS



C A F É

Espresso C\$120
Cappuccino C\$150
Americano C\$130
Latte C\$140
Flat White C\$140

B E B I D A S

Sodas C\$110
Limonada de Hierbabuena C\$180
Jugo de naranja Natural C\$185
Jugo de Calala Natural C\$180
Agua Tonica C\$145
San Pellegrino C\$245
Agua Pana C\$180

C E R V E Z A S

Toña/Victoria C\$185
Paulaner Weissbier C\$215
Sol C\$215
Boreal C\$215
Craft Beer C\$225
Michelada C\$230

ESPEJO
MADERAS



SIGNATURE
COCKTAILS

75 Botanica C\$425

Prosecco, gin, albahaca, Limón, sirope

Marea C\$425

Vodka, Agua de Coco, Sirope de Zacate Limón, Limón, Soda

Medianoche C\$475

Mezcal, Campari, Sweet Vermouth, Kahlua, Piel de Naranja

Alma Roja C\$425

Mezcal, Remolacha, Limón, Simple, Chili

Mezcal-lala C\$395

Mezcal, Puré de Calala, Cointreau, Limón, Simple, Tajin

Lavanderita C\$425

Tequila, Miel de Lavanda, Jalapeño, Limón, Cointreau

Rosmerita C\$400

Gin, Sirope de Romero, Limón, Grapefruit, Soda

ESPEJO
MADERAS



RON
Flor de Caña
EST. 1890

SPECIALTY COCKTAILS

Oro Nicaraguense C\$550

Flor de Caña 18 Años, Azúcar, Bitters, Aceites de Naranja

Caña Sour C\$350

Flor de Caña 12 años, Jugo de Limón, Sirope Simple

Espejo Verde C\$400

Flor de Caña Cristalino, Pepino, Jengibre, Jugo de Limón, Soda

Jicarita C\$400

Flor de Caña 12 años, Jugo de Sandia, Sirope de Jalapeño

COLECCIÓN FLOR DE CAÑA

~ Shot 1.5 onzas ~

25 Años C\$1,100

130 Aniversario C\$650

18 Años C\$320

Eco C\$290

12 Años C\$225

Cristalino C\$175

Flor de Caña Vertical Tasting C\$1,050

Tres expresiones icónicas de Nicaragua
1.0oz shot (12 Años, 18 Años, 25 Años)



ESPEJO

M A D E R A S



CLASSIC
COCKTAILS

Aperol Spritz ~ Aperol, Prosecco, Soda C\$330

Gin & Tonic ~ Gin, Tónica, Cítricos y Hierbas C\$400

Negroni ~ Gin, Campari y Sweet Vermouth C\$450

Old Fashioned ~ Bourbon, Bitter y Azúcar C\$450

Manhattan ~ Whisky, Sweet Vermouth, Bitter C\$450

Dirty Martini ~ Gin/Vodka, Vermut y Aceitunas C\$450

Margarita ~ Tequila, Triple-Sec, Limón C\$330

Smoky Paloma ~ Mezcal, Toronja, Simple, Soda C\$390

Piña Colada ~ Ron, Piña y Leche de Coco C\$380

Mojito ~ Ron, Hierbabuena, Limón, Soda C\$295

M O C K T A I L S

Verde Tonic C\$295

Pepino, Albahaca y Tónica

Spicy Hibiscus C\$295

Jamaica, Infusión de Chile, Naranja, Soda

Terra Roja C\$300

Jugo de Remolacha, Limón, Sirope de Lavanda, Soda

ESPEJO

M A D E R A S



L I C O R E S

~ **Shot 1.5 onzas** ~

Vodka

Absolut C\$150 ~ Grey Goose C\$320

Gin

Bombay C\$300 ~ The London C\$395

Hendrick's C\$495

Tequila

Jimador C\$180 ~ 1800 Reposado C\$350

Código C\$450 ~ Don Julio Cristalino C\$590

Mezcal

El Recuerdo C\$310 ~ 400 Conejos C\$440

Señorío C\$440 ~ Los Amantes C\$580

Whiskey

Johnny Walker Black C\$350 ~ Buchanan's C\$400

The Glenlivet C\$500

Bourbon

Jim Beam C\$200 ~ Wild Turkey C\$415

Bulleit C\$500

ESPEJO

M A D E R A S



V I N O S

Espumosos

Undurraga Brut, Espumoso (Chile) C\$915 | Glass C\$260
JP. Chenet, Espumoso Dry Rosé (France) C\$1,150
Canti, Prosecco DOC (Italy) C\$1,200
Marqués de Cáceres, Cava (Spain) C\$1,830

Blancos

Canti, Pinot Grigio (Italy) C\$915 Copa C\$260
Misty Cove, Sauvignon Blanc (New Zealand) C\$1,200
Abadía San Campio, Albariño (DO Rías Baixas) C\$1,400
Austin, Chardonnay (Paso Robles, California) C\$1,830

Rosés

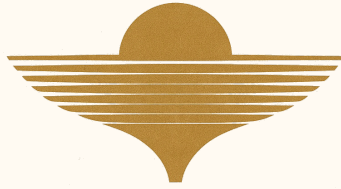
La Vielle Ferme Rosé (France) C\$915 Copa C\$260
Studio by Miraval, Rosé (Côtes de Provence) C\$1,320
Miraval, Rosé (Côtes de Provence) C\$1,830

Tintos

Kaiken, Malbec (Mendoza, Argentina) C\$915 Copa C\$260
Saurus, Pinot Noir (Patagonia, Argentina) C\$1,250
Prima, Tinta de Toro / Tempranillo (DO Toro) C\$1,300
Familie Perrin, Rhone Blend (Côtes du Rhône) C\$1,650
Pétalos del Bierzo, Mencía (DO Bierzo, Spain) C\$1,900

ESPEJO

MADERAS



BEACH CLUB