

ME  
NÚ

ÁNFORA  
RESTAURANTE



Holiday Inn  
Convention Center  
MANAGUA



### Entradas

<b>Tostones con Queso</b> 6 piezas de tostones de plátano verde con queso frito y ensalada típica de repollo.	\$8.50
<b>Tostones Mixtos</b> 8 piezas de tostones de plátano verde con queso frito, ensalada típica de repollo, filete de res asado acompañada con chile criollo.	\$12.00
<b>Parrillada de Salchicha</b> Chorizo parrillero Argentino, chimichurri, chile criollo y cebolla caramelizada acompañado con pan finas hierbas, miel y mostaza	\$10.00
<b>Dedos de Pollo</b> 6 und de Filete de pollo en tiras acompañado con papas a la francesa y coleslaw.	\$10.00
<b>Buffalo Wings</b> Alas de pollo, acompañadas de cruditos de apio, zanahoria y salsa ranch.	\$10.00
<b>Ceviche de Pescado</b> Cubos de pescado acompañado con limón, tomate, aguacate (en temporada), maíz, cebolla morada, culantro, sal y pimienta acompañado de galleta soda.	\$15.00

### Ensaladas

<b>Ensalada del Chef</b> Lechuga escarola, queso mozzarella, huevo, tomate, roastbeef, filete de pollo, jamón y aderezo de la casa.	\$13.00
<b>Ensalada César con pollo</b> Lechuga escarola con crotones especiados, filete de pollo, queso parmesano acompañado con aderezo cesar.	\$12.00
<b>Ensalada Mar y Tierra</b> Camarones, roast beef a la parrilla, aderezo césar, lechuga escarola, acompañada con tostadas de pan con ajo, queso parmesano, tomate y aceitunas negras.	\$18.00

### Sopas

<b>Sopa de Pollo</b>	\$8.00
<b>Sopa de Res</b>	\$10.00

### Carnes

<b>Carne asada</b> 8 onzas de carne de res asada, acompañada con gallo pinto, queso frito, maduro y ensalada de repollo.	\$14.00
<b>Churrasco Típico</b> 8 onzas de carne de res al grill, arroz, frijoles molidos, queso, tajadas de plátano verde, chile criollo y chimichurri.	\$20.00
<b>Filete de Res en salsa Jalapeño</b> 8 onzas de carne de res a la plancha acompañada de una deliciosa salsa jalapeña, con arroz y papas a la francesa.	\$18.00

### Aves

<b>Filete de Pollo a la Parrilla</b> 6 onzas de filete de pollo acompañado de arroz, tajadas verdes, queso frito y frijoles molidos.	\$13.50
<b>Pollo Campesino</b> Cuarto de pollo marinado, acompañado de chimol, pepino, tomate, arroz entomatado y maduro frito.	\$13.00

### Cerdo

<b>Asado de Cerdo Nicaragüense</b> 8 onzas de cerdo asado acompañado con gallo pinto, maduro frito, queso frito y chorizo parrillero.	\$16.00
<b>Lomo de Cerdo BBQ</b> Lomo de cerdo asadas acompañadas de arroz y papas a la francesa.	\$15.00

### Pastas

Salsa de su elección: Alfredo, Bolognesa, Pomodoro, Pesto	
<b>Spaguetti</b>	\$12.00
<b>Fetuccini</b>	\$12.00

### Frutos del Mar

<b>Filete de Curvina al Papillote</b> Acompañado de ensalada griega y vegetales asados.	\$18.00
<b>Camarones al Gusto</b> Camarones empanizados, ajillo, a la diablo o a la plancha acompañados de ensalada verde y vegetales.	\$30.00
<b>Filete de Curvina al Gusto</b> Filete de curvina empanizado, ajillo, cítrico o a la plancha acompañado de vegetales y puré de papa.	\$16.00
<b>Camarones Tres Pimiento</b> Camarones jumbo con preparación de temporada.	\$30.00
<b>Salmón a la Naranja</b> Salmón fresco reposado en vino tinto y jugo de naranja con hojas de laurel	\$28.00
<b>Cóctel de Camarones Jumbo</b> Camarones jumbo en salsa rosada	\$30.00

### Sandwich y Hamburguesas

<b>Hamburguesa Premium</b> Doble torta de exquisita carne magra de res sobre pan blanco con chispas de semilla de sésamo, lechuga, tomate fresco, cebolla blanca caramelizada en salsa dijon y bacon acompañada con papas a la francesa aparte aderezo chipotle.	\$16.00
<b>Hamburguesa de Res</b> Torta de carne molida con cebolla caramelizada, queso mozzarella, champiñones fritos, tomate y lechuga acompañado con papas francesas.	\$13.00
<b>Hamburguesa de Pollo</b> Filete de pollo a la parrilla con cebolla caramelizada en salsa Dijon, bacon, queso mozzarella, tomate, lechuga, papas francesas acompañado con aderezo chipotle.	\$11.50
<b>Ánfora Club Sándwich</b> Tradicional sándwich con pollo al grill, jamón, bacón, tomate fresco, lechuga y nuestra mayonesa preparada en casa acompañado de papas a la francesa.	\$12.00
<b>Sándwich de Atún</b> Pan campesino integral relleno de atún, aguacate (en temporada), tomates deshidratados, lechuga, cebolla caramelizada acompañado de papas a la francesa.	\$10.00
<b>Pepito Sándwich</b> Pan baguette relleno de carne de res, aguacate en temporada, frijoles molidos, tomates, lechuga, cebolla caramelizada, acompañado de papas a la francesa.	\$13.00

## Especialidades

2 Guarniciones a su elección

### *T-Bone Steak*

20 onzas de T-Bone steak

\$31.00

### *New York Steak*

13 onzas de New york steak

\$30.00

### *Ribeye Steak*

13 onzas de Ribeye steak

\$28.00

### *Tacón Alto*

13 onzas de Tender butt

\$26.00

#### *Extras*

\$3.00 c/u

*Arroz*

*Gallo Pinto*

*Frijoles*

*Tostones*

*Tajadas Verdes*

*Papas Francesas*

*Puré de Papas*

*Vegetales*

*Queso Frito*

#### *Postres*

*Cheese Cake*

\$4.00

*Brownie a la Moda*

\$4.00

*Postre del Día*

\$8.00

*Tres Leches*

\$4.00

*Barra de Postres (hasta dos postres)*

\$10.00

## Bebidas Frias

Agua Alpina	\$2.00
Agua Tónica	\$3.00
Coca lata	\$3.00
Coca dieta/zero	\$3.00
Soda Canada dry	\$3.00
Fanta roja	\$3.00
Fanta naranja	\$3.00
Fresca	\$3.00
Ginger ale	\$3.00
Sprite	\$3.00
Jugo Natural	\$5.00
Smoothies	\$5.00
Batido Saludable	\$6.00
Hi-c de sabor	\$3.00
Hi-c té de limón	\$3.00
Red bull	\$3.00
Jugo de naranja	\$3.00
Té helado	\$3.00
Fruit punch	\$3.00
Limonada	\$3.00
Limonada c/ Soda	\$4.00
Limonada C/hierba b	\$4.00

## Bebidas Calientes

Americano	\$3.00
Espresso	\$3.00
Cortadito	\$3.00
Capuccino	\$6.00
Frapuccino	\$6.00
Café con leche	\$5.00
Chocolate caliente	\$5.00
Te caliente	\$3.00

## Cervezas

Toña	\$5.00
Toña light	\$5.00
Victoria clásica	\$5.00
Victoria frost	\$5.00
Miller	\$6.00
Sol	\$6.00
Adán y Eva	\$6.00
Heineken	\$7.00
Corona	\$7.00
Smirnoff manzana	\$8.00
Smirnoff ice	\$8.00
Premium seltzer	\$5.00
Spark hard seltzer	\$5.00

## Cócteles

Flor ginger	\$4.00
Amaretto Sour	\$5.00
Margarita	\$6.00
Piña Colada	\$6.00
Daiquiri	\$6.00
Mojito	\$6.00
Tequila Sunrise	\$6.00
Sangría	\$7.00
Gran mojito	\$8.00
Gin tonic	\$8.00
Limonada eléctrica	\$8.00
Tom Collins	\$10.00
Cosmopolitan	\$10.00
Bloody Mary	\$12.00
Long Island	\$13.00

## Rones

Flor de caña 18 años	\$130.00
Flor de caña 12 años	\$100.00
Flor de caña Cristalino	\$65.00
Flor de caña gran reserva	\$50.00
Flor de caña extra lite	\$30.00

## Botella

\$130.00
\$100.00
\$65.00
\$50.00
\$30.00

## Media

\$80.00
\$55.00
\$35.00
\$20.00
\$15.00

## Trago

\$12.00
\$8.00
\$5.00
\$4.00
\$3.00

## Whisky

Johnnie blue label	\$1,900.00
Johnnie double black	\$350.00
Johnnie black label	\$250.00
Johnnie red label	\$115.00
Chivas regal	\$250.00
Something special	\$110.00
Jack daniel's old n° 7	\$140.00

## Botella

\$1,900.00
\$350.00
\$250.00
\$115.00
\$250.00
\$110.00
\$140.00

## Media

\$170.00
\$75.00

## Trago

\$80.00
\$16.00
\$15.00
\$5.00
\$12.00
\$5.00
\$7.00

## Tequila

Patrón reposado	\$480.00
Patrón silver	\$440.00
Julio reposado	\$420.00
Julio blanco	\$370.00
1800 Reposado	\$170.00
Jose cuervo reposado	\$90.00
Jose cuervo silver	\$80.00

## Botella

\$480.00
\$440.00
\$420.00
\$370.00
\$170.00
\$90.00
\$80.00

## Media

## Trago

\$22.00
\$20.00
\$20.00
\$18.00
\$7.00
\$5.00
\$4.00

## Vodka

Grey goose	\$300.00
Absolut	\$115.00
Stolichnaya	\$105.00
Finlandia	\$70.00

## Botella

\$300.00
\$115.00
\$105.00
\$70.00

## Media

\$65.00
\$60.00
\$35.00

## Trago

\$14.00
\$10.00
\$5.00
\$4.00

## Ginebra

Gordon's	\$130.00
Beefeater	\$120.00
Bombay Sapphire	\$150.00

## Botella

\$130.00
\$120.00
\$150.00

## Media

## Trago

\$6.00
\$6.00
\$7.00

## Digestivo

Amaretto disaronno	\$290.00
Kuyper amaretto	\$50.00
Flor de caña spresso	\$55.00
Crema de cacao	\$40.00
Crema de casis	\$40.00
Cointreau	\$220.00
Cinzano rosso	\$75.00
Khalua	\$120.00

## Botella

\$290.00
\$50.00
\$55.00
\$40.00
\$40.00
\$220.00
\$75.00
\$120.00

## Media

## Trago

\$10.00
\$4.00
\$4.00
\$4.00
\$4.00
\$12.00
\$5.00
\$6.00