



MENÚ RESTAURANTE
RESTAURANT MENU

izotau

MENÚ RESTAURANTE

“LA CHAGRA”

DESAYUNOS

Fusión Azteca..... 25.000

Huevos tipo rancheros compuestos por tortillas, salsa roja, huevos de campo, jamos de cerdo, frijol refrito y quedo doble crema.

Croque messie.....

Tostadas francesas, pate de pollo y espinaca, huevos de campo, queso doble crema, salsa criolla. 22.000

La magia del maíz.....

Arepas de maíz acompañas de huevos con jamón, maíz dulce y dips de queso crema. 22.000

Del campo del Izotal.....

Calentado de arroz y frijol acompañado de huevos revueltos al gusto, buñuelos de maduro y queso con arepas de maíz. 24.000

Todos nuestros desayunos están acompañados de porción de fruta y bebida caliente.

@IZOTALBIOHOTEL



MENÚ RESTAURANTE

“LA CHAGRA”

ENTRADAS

Lapingachos..... 22.000

Tortillas de papa criolla crocante montado sobre una base de lechuga fresca y coronado con choriza sandoneña acompañado de salsa criolla y puré de maní picante.

Coctel de Bondiola..... 23.000

Bondiola de cerdo ahumada al barril marinada con salsa tipo coctelera de la casa, julianas de cebolla y cilantro acompañado de tostadas nixtamalizadas.

Ceviche de panceta y mango.....

Panceta ahumada y marinada estilo cebiche tradicional con toques tropicales de mango dulce acompañada de chips de plátano. 23.000

Tiradito de Tilapia.....

Tilapia marinada en leche de tigre acompañada de aguacate, maíz tostado y choclo coronado con conserva de vegetales. 28.000

Buñuelos de Falafel con ensalada mediterránea.....

Acompañados de dip de yogurt griego y sésamo montado sobre una cama de ensalada mediterránea. 23.000

SNACKS

Taquitos de bondiola y camarón x 3..... 28.000

Bondiola de cerdo y camarones al estilo barbacoa, aderezo de aguacate, pico de gallo de nopal y cebollas y queso fresco.

Bowl de totopos con pollo a la brasa..... 25.000

Porción de nachos fritos, acompañados de pollo aderezado y sellado a la parrilla, puré de aguacate, crema ácida, lechuga y pico de gallo.

Empanadas de queso x 5..... 15.000

@IZOTALBIOHOTEL



MENÚ RESTAURANTE

“LA CHAGRA”

PLATO FUERTE

Vermicelli de camarón al gorgonzola..... 43.000

Camarones salteados y rebosados con salsa de la casa a base de queso azul, hojas de espinaca y queso parmesano; Acompañados de pickles al balsámico.

Tallarines al wok con láminas de panceta al barril..... 35.000

Técnica de salteado al wok con aderezos de la casa, coronados con panceta crocante hecha al barril en cocción lenta.

Osobuco al vino, acompañado de cremoso de ahuyama..... 47.000

Osobuco de res en cocción lenta, napado en salsa de vegetales y vino tinto, acompañado de un cremoso de ahuyama y queso.

Solomillo de res al fermento, bañado en reducción de vino.....60.000

Lomo fino de res marinado en fermentación de ajo y vinagres, sellado a la plancha, bañado en salsa de almendras y vino blanco. Se acompaña de ensalada de la casa y arroz al wok.

Churrasco de pollo al mojo de albahaca..... 37.000

Pernil de pollo al humo, sellado a la parrilla, bañado en mojo de ajo y albahaca. Se acompaña de ensalada de la casa y papotas fritas aderezadas con ketchup de banano de la casa.

Costilla de res al humo, puré de arracacha y criollas.....55.000

Corte especial de costilla horneada a fuego lento, bañada en salsa de la casa a base de champiñones, de base nuestro puré de arracacha y papa criolla.

Suprema de pollo en salsa morney de tres quesos..... 35.000

Pechuga de pollo sellada a la plancha bañada en salsa francesa de tres quesos acompañada con ensalada de la casa aderezada con mostaza antigua y puré de la casa.

Arroz tailandés tropical de camarones y calamar..... 45.000

Arroz frito al wok con camarones, calamar, coco, maíz dulce, verdeo, mix de vegetales y aderezo de la casa. Acompañado de nido de plátanos.

Pad thai veggie.....44.000

Pasta de arroz salteada al wok con mix de vegetales, portobello, tofu confitado y aderezo especial de la casa coronado con almendras.

Sashimi de Palmitos.....39.000

Asados a la plancha con laminado de aguacate aderezado con mayonesa de yogurt y pimentón morrón coronado con salsa criolla, cherris y tostadas.

@IZOTALBIOHOTEL





!ENJOY!

izotau