

Centro Ecoturístico Flor de Pochote

Menú



Información y Reserwaciones: Contactos: Celulares (+505) 89661171, 88857576 ó al 89889610; WEB: www.flordepochote.com; Correo: info@flordepochote.com; Facebook: Centro Ecoturístico Flor de Pochote.
Instagram: Hostal Flor de Pochote

Todo visitante paga entrada al local.

Carnes Rojas y Blancas / Red and White Meats (Beef and Chicken).

1. Carne Milanesa azada, Con su salsa de preferencia: hongos, entomatada, jalapeña o de coco. Incluye arroz, frijoles licuados, ensalada y bastones de plátanos

Grilled milanese beef, You can order it with your preferred sauce: Champignon, tomatoes, Jalapeno or coconut. Served with rice, blended beans, salad and plantains.

Porción pequeña 4 Oz Small, 4 ounces

C\$ 250.00

Porción Mediana 6 Oz Medium, 6 ounces

C\$ 300.00

Cualquiera de las salsas Portion of any sauce

C\$ 30.00



2. Lengua Picante: en salsa entomatada picante. Con arroz, puré de papas y ensalada verde.

Spicy cow tongue. Served with rice, mashed potatoes, and Green salad.

C\$ 260.00



3. Mondongo en salsa de garbanzo, salsa entomatada picante y salchichón. Servido con arroz, yuca y ensalada.

Cow's tripe with a chickpeas and spicy-tomatoe sauce and sausage. Served with rice, cassava and salad.

C\$ 240.00



4. Vigorón de Mondongo. Yuca cocida en la sopa del mondongo, con trocito de mondongo y ensalada de repollo.

Cassava with cattle tripe in tomatoes. Served with cabbage salad

C\$ 130.00



5. Surtido Especial (Asado de res, pollo y cerdo). Servido con ensalada verde y vegetales, arroz, frijoles licuados y tajadas.

Special Assortment of three grilled meats: beef, chicken and pork. Served with rice, liquefied beans, sliced plantains and green and vegetable salads

C\$ 350.00



6. Picadillo Parrillero: Asado de pechuga de pollo, carne de res y salchichón parrillero en una base de papas y plátanos y una salsa especial de la casa encima. Servido con huevo cocido.

Picadillo Barbecue: chicken breast, beef and pork sausage in a base of potatoes and bananas and a special sauce of the house above. Served with cooked egg.

C\$ 240.00



7. **Azado de Pierna o Pechuga de pollo:** con salsa de hongos, jalapeño o coco.

Grilled chicken with champignon, jalapeno or coconut sauce

Pierna Grilled Leg

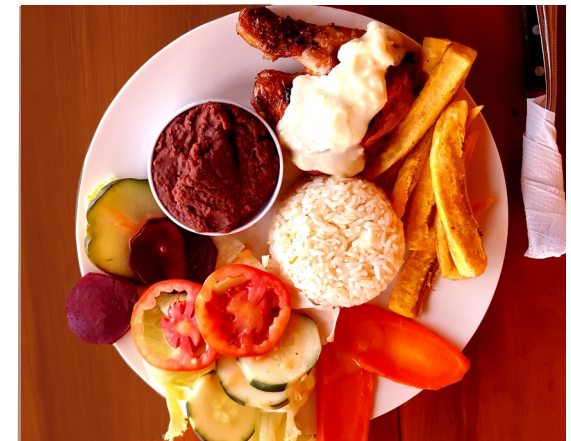
Pechuga Grilled Breast

Porción de la salsa Portion of Sauce

C\$ 200.00

C\$ 220.00

C\$ 30.00



8. **Sopa de Albóndiga (gallina india o pollo de granja).** Servido con arroz, tortilla y cuajada

Chicken and corn balls soup (Farm hen or industrial chicken). Served with rice, tortilla and curd.

Pollo de Granja Industrial Chicken

Gallina India Farm Chicken

C\$ 180.00

C\$ 220.00



9. **Chilaquiles de Pollo.** Tortillas fritas en salsa de tomate picante y pollo desmenuzado. Servido con frijoles licuados, queso y ensalada pico de gallo.

Chicken Chilaquiles. Fried tortillas in spicy tomato sauce and shredded chicken. Served with liquefied beans, Pico de gallo salad and cheese.

C\$ 200.00



Comidas Vegetarianas / Vegetarian meals

10. Pasta en salsa veneciana, en honor a nuestra vecina comunidad de Venecia. Salsa de vegetales de la temporada. Servida con ensalada verde.

Pasta in Venetian sauce, in honor of our community of Venice. Vegetable sauce of the season.

C\$ 150.00



11. Sopa de tortilla . Vegetales al vapor en una sopa de tortilla con salsa de tomate especial de la casa. Se puede agregar consomé de pollo para los que no son vegetarianos.

Tortilla soup with Aztec type vegetables. Steamed vegetables in a tortilla soup with special house tomato sauce. You can add chicken for non-vegetarians

C\$ 150.00



12. Tortas de vegetales de garbanzo o soya en salsa especial de la casa. Acompañadas con arroz, ensalada verde y plátanos fritos.

Vegetable-chick pea or soya balls in a special tomato sauce of the house. Accompanied with rice, green salad and fried plantains.

C\$ 180.00



Antojitos

1. Mi bandejita. Dos tortillas con pollo desmenuzado y carne de res, frijoles licuados, queso, maduro frito .

Two tortillas with crumbled chicken and beef, beans, cheese and ripe fried plantains.

C\$ 210.00



2. Burritos. Tres tortillas de harina con jamón y vegetales al vapor.

Wheet tortillas (3) with jamon and vegetables sauce.

C\$ 120.00



3. Hot Dog servido con una salsita criolla de tomate, cebolla y limón.

Hot Dog served with a creole tomato, onion and lemon sauce.

C\$ 60.00



4. Chalupa. Tortilla frita, frijoles licuados, pollo desmenuzado y ensalada de repollo.

Fried tortillas, liquefied beans, crumbled chicken and cabbage salad

C\$ 100.00



5. Nachos con crema y ensalada pico de gallo.

Fried Tortillas, creamy beans, cream, and pico de gallo salad.

C\$ 80.00



6. Hamburguesa:

Res , pollo o vegetariana

Hamburger: Chicken, beef or vegetarian.

C\$ 100.00



..... **y para otros gustos hay además:**

1. Alitas Picante (Tres alitas picantes azadas servida con tortilla / tajada y pico de gallo)

Grilled Chicken Swings (three portions served with tortilla and salad pico de gallo) **C\$ 170.00**



2. Ensalada de atún o garbanzo.

Tuna or Chick Peas Salad. **C\$ 160.00**



3. Pa' ti mi viejo (Indio viejo hecho con carne de pato de nuestra finca) servido con arroz, tostones y cuajada.

Old Indian typical food made with meat from our ducks raised at the farm. Served with cheese, and plantains. **C\$ 160.00**



Postres / Desserts

1. Especialidad de la casa: torta tropical (Zanahoria, piña, pasas y coco) **C\$ 40.00**

Tropical cake, speciality of the House. (Carrot, coconut, raisins and pineapple)

2. Pan dulce masatepino. **C\$ 20.00**
Sweet bread from Masatepe

3. Sorbete, Helado / Ice Cream **C\$ 40.00**



Bebidas / Drinks

No Alcohólicas / Non Alcoholic drinks

Un tipo de fruta de la temporada /
one kind of fruit of the season C\$ 30.00

Mezcla de dos o más frutas / Mix of
two or more fruits C\$ 40.00

Gaseosas / Sodas C\$ 30.00

Cacao con leche / Cocoa in Milk C\$35.00

Bebidas Calientes / Hot Drinks

Café taza o termo / Coffe, cup
or thermo C\$20.00 / 70.00

Té (manzanilla, verde, negro) / Tea C\$ 20.00
(cammomille, Green or black

Chocolate Caliente / Cacao in milk C\$ 45.00

Bebidas Alcohólicas / Alcoholic Drinks

Cervezas / Beer (Victoria clásica, Toña)
Lata / Can C\$ 60.00
Botella / bottle C\$ 50.00

Vino Flor de Pochote Copa / Glass C\$ 25.00
Wine of the house Botella / bottle C\$ 80.00

Licuadaos energizantes y curativos / Healthy and curative drinks

Limpia Colon: Jugo de Piña, Apio, perejil y
pepino y naranja. C\$ 60.00

Clean Colon: Pinneapple, celery, parsley, cu-
cumber and orange

Limpia Hígado: Jugo de Remolacha, Za-
nahoria, Apio, Rábano, Manzana C\$ 70.00

Clean liver: Beet, Carrot, Celery, Radish,
Apple juice

Para los olvidadizos como yo: Manzana,
almendras, zanahoria y jugo de naranja C\$ 80.00

For the forgetful ones like me: Apple, al-
monds, carrot and orange juice

Ponte activa y bella: Avena, leche, fresas
y miel. C\$ 80.00

Be always active and beauty : Oats, milk,
strawberries and honey.

"Larga vida" Jugo verde: sábila, espinacas
y jugo de naranja.

"Long Life" Green juice: aloe, spinach and
orange juice C\$ 70.00

Desayunos / Breakfast

1. Típico nicaragüense:

Gallo pinto, huevo frito, tortilla, queso y Café y fresco.

Nicaraguan typical breakfast (gallo pinto, fried eggs, tortilla, cheese or sausage, coffee and juice)

Con Salchichón.....

2. Crepas con frutas y yogurt . Frutas envueltas en pancakes con yogurt y granola. Café y refresco.

Two pancakes with fruits and yogurt, granola. Coffee and juice.

3. Especial Flor de Pochote

Yogurt con frutas de la temporada, fruta fresca, granola, pan integral, mantequilla, jalea, café y refresco .

Yogurt with fruits, granola, bread, jam, butter, coffee and juice.

4. Europeo

Pan tostado, jalea, mantequilla, plato de frutas frescas, café y refresco.

Toast bread, jam, butter, fruits, coffee and juice

5. Sencillo

Pan tostado, jalea, mantequilla café y refresco

Toast bread, jam, butter, coffee and juice

C\$ 140.00

C\$ 160.00

C\$ 170.00

C\$ 170.00

C\$ 120.00

C\$ 100.00



Productos para llevar / take away :

En la recepción ofrecemos productos hechos en fincas nicaragüenses: Vino, chocolate, café, miel según temporada. Pregunte por una prueba gratuita.

In the Reception you will find products from Nicaraguan farms, like Wine, Chocolate, coffee and honey. Ask for a free taste.



La oferta de Flor de Pochote:

Dar la oportunidad a cada persona de acercarse a la naturaleza como una forma de entender mejor el mundo y a si misma.

Tenemos actividades para todos los gustos y condiciones físicas, desde contemplar la vista y escuchar los sonidos de la vida silvestre a exploración, aprendizaje y desafíos para el cuerpo.

Hay ofertas para todas las edades y toda la familia.

Ofrecemos actividades para grupos, formación de equipos, eventos entre otras.

Consulte el catálogo de actividades o pida información a nuestro personal.

No se reproduce música en nuestras áreas de atención al cliente, para dar lugar a los sonidos naturales. Solicitamos a los visitantes ser prudentes en su uso de equipos de sonido y no invadir el espacio de los demás.



Nuestro Restaurante:

Ofrecemos comidas para todos los gustos: Clásicas, Típicas, Rápidas, Livianas, Vegetarianas y Sopas.

A grupos que contratan con anticipación podemos ajustar el menú a su gusto

Horario de Atención:

Sábado y Domingo: 8 a.m. a 8 p.m.

Lunes a viernes: 9 a.m. a 5 p.m. Sólo ofrecemos comidas rápidas, y el plato del día, pero si reserva con anticipación podemos ofrecer varias opciones del menú a la carta .

Huéspedes pueden ordenar según el menú.

Reglamento:

No introducir comidas, ni bebidas.

Se exceptúan pasteles de cumpleaños y otros productos especiales (dietas específicas).

Bebidas que no vendemos se pueden consumir contra pago de descorche.