

Los servicios que ofrecemos:

Flor de Pochote es una finca de producción ecológica forestal y frutal, especializándose en la plantación de madera preciosa y elaboración de vino de nuestras frutas.

El Centro promueve alternativas de turismo comunitario y de aventura para diferentes grupos de turistas. El Centro ofrece las siguientes actividades: canopy, senderismo, intercambio de experiencias comunitarias, bicicletas y bote .

Consulte nuestra página Web:
www.flordepochote.com

Correo:
info@flordepochote.com
Facebook: Centro Ecoturístico

Búscanos en Facebook como Centro Ecoturístico Flor de Pochote.

Deja tus comentarios en nuestras páginas de Tripadvisor y booking. com



Nuestro Menú:

Ofrecemos comida típica y casera. Además hemos incluido algunos platos a base de patos, conejos y gallinas que son criados en nuestra finca. Masatepe es conocido por su sopa de mondongo, y en la ciudad hay una amplia oferta. Para darle continuidad a esta tradición, hemos introducido dos platos: mondongo en salsa de garbanzo y el vigorón de mondongo.

Los días Sábado y Domingo nuestro servicio de restaurante está abierto a todo público. Los días de semana se atiende sólo a huéspedes comidas rápidas, para visitantes pero si nos llama y reserva con anticipación, con gusto le podemos atender con comida a la carta.

Para reservar por favor llamar a los teléfonos: 89661171, 88857576 ó al 89889610

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, liquefied beans, salad and plantains.

Porción pequeña 4 oz (Small, 4 ounces).

C\$230.00

Porción Mediana 6 Oz (Medium, 6 ounces)

C\$270.00

Cualquiera de las salsas (portion of any sauce)

C\$25.00



2. **Lengua Picante**: en salsa entomatada y pico de gallo encima. Con arroz, puré de papas y ensalada verde.

C\$240.00

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



3. **Mondongo en salsa de garbanzo**, tomate y salchichón. Servido con arroz, yuca y ensalada.

Cow's tripe with a chickpeas and tomatoes sauce and sausage. Served with rice, Cassava and salad.

C\$220.00



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

C\$120.00

Cassave with entomated tripe Served with cabagge salad



5. Surtido Especial (Azado de res, pollo y cerdo).
Servido con ensalada verde y vegetales, arroz, frijoles li-
cuados y tajadas.

C\$320.00

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



6. Picadillo Parrillero: azado 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.

C\$220.00

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.



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)

C\$180.00

Pechuga (grilled Breast).....

C\$200.00

Porción de la salsa (Sauce 's portion).....



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

Chicken and corn balls soup (our farm 's hen or industrial chicken). Served with rice, tortilla and curd.

Pollo de Granja /Industrial Chicken

C\$160.00

Gallina India / Farm 's Chicken

C\$185.00

.....



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

C\$180.00

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



Comidas Vegetarianas / Vegetarian meals

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

C\$130.00

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

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.

C\$140.00

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

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

C\$160.00

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



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.



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

Meal's tortillas (3) with jamon and vegetables's sauce.



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

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



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

Fried tortillas, liquefied beans, crumbled chicken and cabbage salad



5. **Nachos con crema** y ensalada pico de gallo.

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



6. **Hamburguesa** de res , pollo o vegetariana

Hamburger: Chicken, beef or vegetarian.



C\$85.

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

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

Grilled Chicken Swings (three portions served with tortilla and salad pico de gallo

C\$160.00

2. **Ensalada de atún o garbanzo.**

Atun or Chick Peas Salad.

C\$140.00

3. **Pa' ti mi viejo** (Indio viejo hecho can 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.

180.0



Postres / Desserts

1. **Especialidad de la casa:** C\$30.00
torta tropical (Zanahoria,

piña, pasas y coco)

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

2. **Pan dulce masatepino.** C\$15.00

Sweet bread from Masatepe,

3. **Sorbete, Helado / Ice Cream** C\$30.00



Bebidas / Drinks

No Alcohólicas / Non Alcoholic drinks

Un tipo de fruta de la temporada / one kind of fruit of the season C\$25.00

Mezcla de dos o más frutas / Mix of two or more fruits C\$35.00

Gaseosas / Sodas C\$25.00

Cacao con leche / Cocoa in Milk C\$30.00

Bebidas Calientes / Hot Drinks

Café taza o termo / Coffe, cup or thermo C15.00 / C\$60.00

Té (manzanilla, verde, negro) / Tea C\$15.00

(cammomille, Green or black

Chocolate / Cacao in milk C\$30.00

Bebidas Alcohólicas / Alcoholic Drinks

Cervezas Nacionales / National Beers C\$50.00
(Victoria, Toña) C\$45.00

Vino de la casa. Copa servida C\$20.00

Flor de Pochote 's wine from fruits of the C\$80.00

Licuadaos energizantes y curativos / Healthy and curative drinks

Limpia Colon: Jugo de Piña, Apio, pere- C\$55.00
jil y pepino y naranja.

Clean Colon: Pinneapple, celery, parsley,
cucumber and orange

Limpia Hígado: Jugo de Remolacha, Za- C\$65.00
nahoria, Apio, Rábano, Manzana

Clean liver: Beet, Carrot, Celery, Ra-
dish, Apple juice

Para los olvidadizos como yo: manzana, C\$75.00
almendras, zanahoria y jugo de naranja

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

Ponte activa y bella: Avena, leche, fresas C\$75.00
y miel.

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

"Larga vida" Jugo verde: sábila, espina- C\$60.00
cas y jugo de naranja.

"Long Life" Green juice: aloe, spinach
and orange juice

Desayunos / Breakfast

1. Típico nicaragüense:

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

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

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\$130.0

0

C\$150.0

0

C\$150.0

0

C\$110.0

0

C\$90.00

Tarifas por actividades /Prices activities

Entrada / Entrance C\$40.00

Uso de piscine / Pool C\$60.00

Bote de remar con guía (1 a 3 personas), **boat with guide**. Por hora/ **per hour** C\$300.00

Alquiler de bicicletas /**bicycle rent**
por hora / **per hour** C\$30.00
por día / **per day** C\$50.00

Senderismo interno con guía por persona máx. **Guide for walk in the farm** 40 minutos C\$30.00

Senderismo externo con guía / **Guided walk outside the farm**, máx. 2 hora C\$450.00

Actividades de Aventura

Canopy por persona USD 8.00

Escalada USD 6.00

Juegos team build USD 8.00

(precios por persona)

Y para hacer la digestión recomendamos:



Explorar los **senderos** de la finca:

Ruta roja: Cabañas y miradores
(500 metros, escarpado)

Ruta azul: Bosque y ensayo forestal (600
metros, plano)

Ruta amarilla: Cataratas y mucho más
(1300 metros, escarpado)



O simplemente un descanso en la hamaca o las sillas mecedoras., disfrutar de algunos juegos instalados en la naturaleza.



**Caminatas a: Las Peñas,
la Laguna, la comunidad
El Pochote**