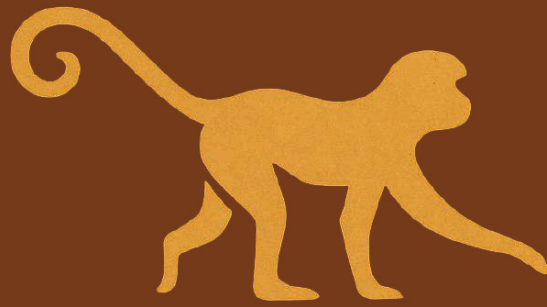


CARTA



LEÑA AL  
MONO

¡COMO HECHO EN CASA!





# ENTRANTES



## PATACONES CON CHICHARRÓN Y GUACAMOLE

Crujientes patacones acompañados de chicharrón dorado y guacamole fresco. (6uds)

15,5

## YUQUITAS FRITAS CON SALSA VERDE

Deliciosos bastones de yuca crujiente servidos con nuestra salsa verde casera, llena de frescura y sabor. Perfectas para compartir... o no. (6uds).

8,5

## MADUROS CON QUESO

Dulces plátanos maduros fritos servidos con queso fundido. Una mezcla de sabores suaves y reconfortantes que enamoran al primer bocado. (6uds).

8,5

## TABLA MIX LEÑA AL MONO

Selección ideal para compartir: patacones, maduros fritos, yuquitas doradas, salsa verde, queso fundido y guacamole fresco. Todo el sabor ecuatoriano en un solo plato.

18,5

## ENSALADA LEÑA AL MONO

(Vegetariana)

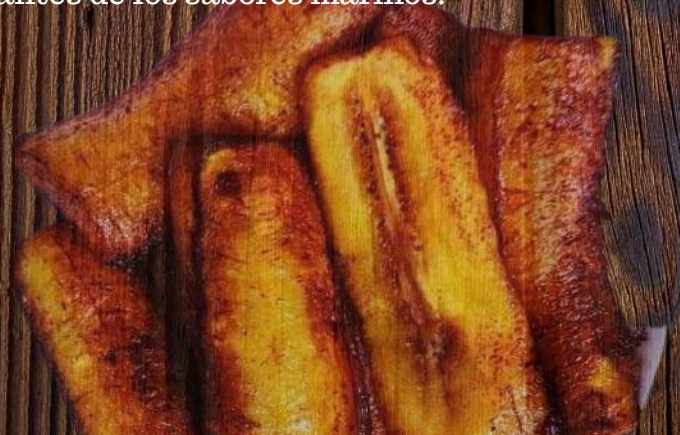
Fresca combinación de yuca, aguacate y lechuga, con nuestro aderezo casero de mostaza. Ligera, tropical y llena de sabor.

7,5

## FRITURAS DEL PACÍFICO

Bandeja mixta de delicias del mar rebozadas y fritas al estilo costero, acompañadas de crujientes chifles. Ideal para los amantes de los sabores marinos.

21,5





# SOPAS Y ENCEBOLLADOS

## ENCEBOLLADO DE PESCADO

Este delicioso y reconfortante caldo a base de pescado, comúnmente atún, que se cocina con yuca y una salsa a base de cebolla, tomate y cilantro, verduras y hortalizas. Está clasificado como una de las mejores sopas del mundo por su capacidad para reconfortar.

12,5

## ENCEBOLLADO MIXTO

Encebollado de pescado y camarones.

14,5

## CALDO DE BOLA

Tradicional sopa ecuatoriana con una bola de verde rellena de carne, servida en un sabroso caldo con maní, yuca, maíz tierno y especias criollas.

13,5

## VICHE DE PESCADO

Espeso y cremoso caldo costeño hecho con pescado, yuca, plátano verde y maní. Una receta ancestral con mucho sabor y alma del Pacífico.

13,5

## CALDO DE SALCHICHA

Potente y sabroso caldo típico, preparado con papa, maní y trozos de salchicha criolla. Plato contundente y lleno de tradición.

15

(Consultar disponibilidad)





# CEVICHES



## CEVICHE DE PESCADO

Tradicional platillo costeño con pescado blanco curtido en zumo de limón y mezclado con daditos de verduras y vegetales. Se acompaña de una guarnición de arroz blanco o chifles.

16,5

## CEVICHE DE CAMARONES

Poseemos el mejor camarón del mundo y lo traemos aquí a tu mesa, servido en este magnífico plato a base de verduras, vegetales y zumo de limón.

18

## CEVICHE MIXTO

Mezcla de ceviche de pescado y camarón.

18,5

## CEVICHE DE PESCADO JIPIJAPA

Ceviche de pescado elaborado al estilo Jipijapa dándole un toque de consistencia con la pasta de maní.

16,5

## MAREMOTO



Este potente y exótico plato está elaborado con delicias del mar, lleva camarón, pulpo, calamar y pescado. Un cóctel consistente para los paladares más exigentes.

25

(Consultar disponibilidad)





# ARROCES

## ARROZ CON POLLO

Pechuga de pollo desmechada y saltada con verduras vegetales, azafrán y acompañada de maduro frito.

17,5

## ARROZ CON CAMARONES

Poseemos el mejor camarón del mundo y lo traemos aquí a tu mesa, servido en un salteado de verduras, vegetales, jugoso arroz al azafrán, aguacate y maduro frito.

19,5

## ARROZ MARINERO

Para los amantes de la comida del mar, este maravilloso plato es la recomendación: Variedad de pescado y marisco salteado y revuelto con arroz, soja y salsa de ostras.

24

## CHAULAFÁN

Arroz frito con pollo, carne de res, cerdo, camarones y verduras salteadas al estilo oriental.

18,5

## CHAUFARÍN



Este potente y exótico plato fusiona la gastronomía ecuatoriana y china. Se compone de variedad de carnes salteadas, camarones, vegetales, arroz y pasta.

25

(Consultar disponibilidad)





# PLATOS COMBINADOS

## HORNADO

Carne de paletilla de cerdo marinada con especias de la casa y acompañada de ensalada, maduritos, tortilla de patata.

19,5

## FRITADA

Tacos de costilla de cerdo fritas con acompañantes típicos como el mote, maduritos, ensalada .

18,5

## CAMARONES REBOZADOS



Camarón ecuatoriano servido con ensalada de aguacate, arroz blanco y patacones.

19,5

## CHICHARRÓN DE PESCADO

Tacos de lomo de bonito marinados y rebozados, se acompaña de arroz blanco, ensalada de aguacate y patacones.

19,5

## CHURRASCO ECUATORIANO

Filete de ternera sudado con verduras y acompañado de arroz, huevo y patatas fritas y aguacate.

19

## DORADA DELUXE

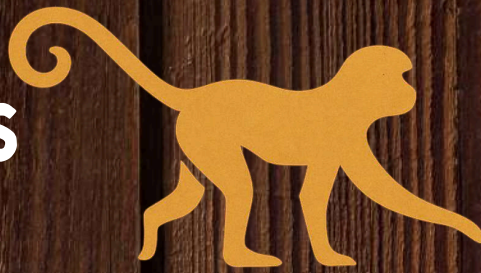
Dorada de 1kg aprox. marinada y frita, servida con arroz blanco, patacones, ensalada de aguacate y salsa verde de la casa.

22





# ESPECIALIDADES



**NEW**

## SARTENAZO NON MORO. 🔥

Prueba esta nueva delicia compuesta de arroz moro, frijoles, queso costeño rallado, huevo, maduros y pechuga.

18,5

## GUATITA

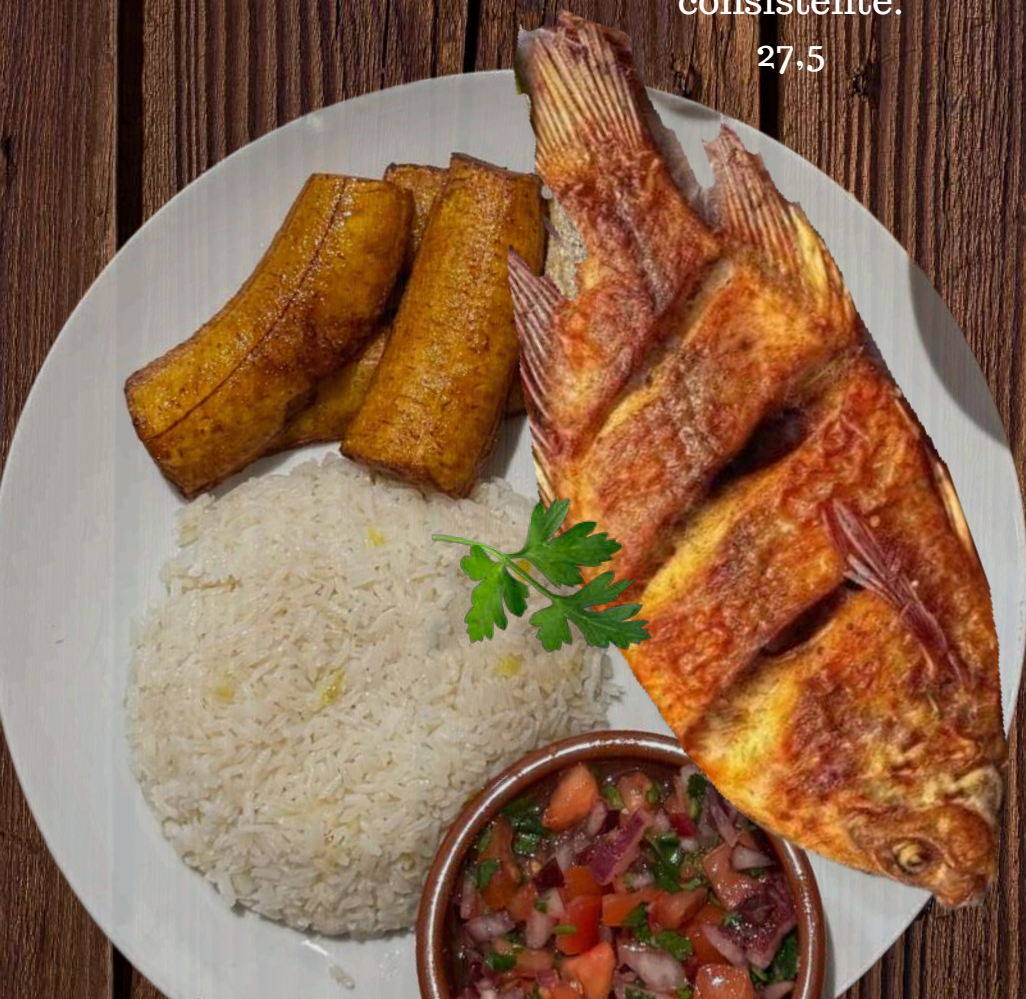
Plato típico ecuatoriano elaborado con mondongo estofado en salsa de maní, arroz blanco y maduritos fritos

17,5

## BANDERA CON TODO 🔥

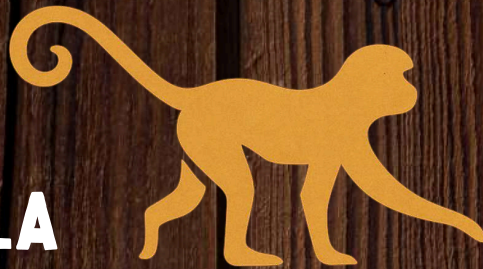
Mix de las principales delicias en un solo plato, abundante y consistente.

27,5





# A LA PARRILLA



## ENTRECOT 350gr

Acompañado de patatas fritas, ensalada de aguacate y arroz blanco.

25,5

## CHUZO

Carne en brocheta con guarnición de arroz, menestra y patacones.

19,5

## PECHUGA o CHULETA A LA PARRILLA 350gr

Acompañada con arroz, menestra y patacones.

19,5

## PARA COMPARTIR:

### PARRILLADA DE CARNE



Entrecot, chuleta, pechuga, churrasco, patacones, maduros, ensalada y patatas.

55

### PARRILLADA DE MARISCOS.



Calamar, sepia, navajas, langostinos, almejas, patacones, yuquitas fritas y ensalada.

60





# VARIEDADES



## MENÚ INFANTIL

Pollo rebozado o salchipapas con refresco o agua  
y bola de helado.

14,9

## SALCHIPAPAS

10

## RACIÓN DE ARROZ BLANCO

2,5

## RACIÓN DE CHIFLES

2,5

## DESAYUNOS

Encebollado con guarnición:

9

Bolón de queso + café

7,9

Bolón mixto (chicharrón y queso) + café:

8,9

Bolón completo + café

14,9



LACTEOS



CONTIENE  
GLUTEN





# POSTRES



## PORCIÓN DE TARTA FRIGO

Queso con arándanos.

Carrot cake.

Tarta Sacher.

7

## COPA MONODOSIS FRIGO

Copa 3 chocolates.

Copa cheesecake y frutos del bosque.

Copa Tiramisú

7

## MOUSSE DE FRUTA TROPICAL

7

## COPA HELADO 3 BOLAS

7,5

## FRUTA NATURAL

5





# BEBIDAS

## REFRESCOS

Gama Coca Cola 33cl: 3

Agua: 2,5

Agua gas 2,5

## REFRESCOS IMPORTACIÓN

Manzana, Inca, Uva, Pony Malta: 3,5

## VINO

Copa blanco o tinto Roca Xica: 2,9

Copa blanco o tinto Valderibeiro: 3,5

Copa tinto de verano 0,5cl: 4,5

## CERVEZAS

Mahou, Mahou 0,0, Clara : 2,7

Alhambra: 3,2

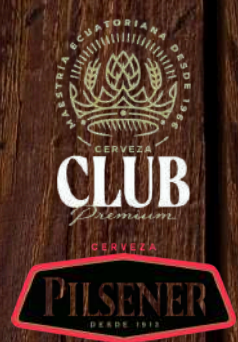
Corona, Budweiser, Heineken: 3,3

Desperados Michelada: 3,5

## CERVEZA ECUATORIANA

Pilsener: 3,9

Club Premium: 4,5



## BEBIDAS PARA COMPARTIR 1.7 litros

Jarra jugo pulpa en agua : 16,5

Jarra batido pulpa leche: 17,5

Jarra limonada: 14,5

Jarra Sangría Tropical sin: 16,5

Jarra Sangría Tropical con: 17,5

Jarra Sangría de cava: 18,5

Jarra Sangría de vino: 17,5

## CUBOS DE CERVEZA 5UDS

Corona Michelada: 15,9

Budweiser, Heineken, Mahou: 15,5

Desperados Michelada: 16,5

Corona Sunrise: 25

Pilsener: 19

Club Premium: 21





●

- 1

•

•

- 







## OFERTAS Y PROMOCIONES

### **"JUERNES 2\*1 EN CENAS"**

Todos los jueves disfruta del 2 x 1  
en nuestra carta de comida  
de 20:00 a 23:00h.

Condiciones: Es necesario consumir al menos una bebida  
por persona y un postre o cóctel por cada dos.

\*No aplica en menús ni productos en oferta como parrilladas,

### **"CUMPLEAÑOS"**

Te invitamos a tu comida.

Condiciones: Asistir un grupo de al menos 4 personas  
en la semana del cumple.

Necesario consumir al menos una bebida y un  
plato por persona, el cumpleaños no paga su plato individual.  
Válido todos los días de la semana, indispensable demostrar la oferta.

### **"VIERNES SOCIAL"**

Consulta en nuestras redes la promo vigente

### **MENÚ DIARIO DE 12:30 A 17:00H.**



**@LENAALMONORESTAURANTE**

[www.supertropicalfood.com](http://www.supertropicalfood.com)





# LEÑA AL MONO

