

DAYTIME MENU


YEMAYA REEFS
Caribbean Island Casitas

LITTLE CORN ISLAND, NICARAGUA

Colibri
Boutique
Hotels®

SMALL
LUXURY
HOTELS
OF THE WORLD

ENTRADAS

- * **CEVICHE MIXTO** **\$19.95**
Deliciosa mezcla de kingfish, camarones y caracoles locales; preparada con limón, chile cabro, cebolla y leche de coco. Totopos de plátano macho o yuca
- * **CEVICHE KINGFISH** **\$14.95**
Ceviche clásico preparado con limón, chile cabro, cebolla y leche de coco. Totopos de plátano o yuca.
- * **FRITO DE CERDO** **\$11.95**
Con salsa de piña-habanero y tortillas.
- * **PATY DE RES** **\$11.95**
Empanada de harina de achiote rellena de carne molida picante. Servida con mayonesa de chipotle. .
- * **PESTO DE ALBAHACA, TOMATE DESHIDRATADO o HUMMUS DE AJO NEGRO** **\$10.95**
Elegir entre naan, pan de coco o crudités.
- * **EMPANADA CRIOLLA** **\$10.95**
Harina de maíz relleno de chorizo.
- * **PAPAYA GAZPACHO** **\$10.95**
Con tomate, sandía, frutos secos y queso feta..
- * **TIRADITO DE PESCADO** **\$11.95**
Leche de tigre, sandía, lima, achiote y aceite de cilantro.

ENSALADA

Agregar Res +\$8, Camaron +\$8 o Pollo +\$7

- * **ENSALADA DE REMOLACHA Y VERDURAS** **\$10.95**
Remolacha asada con verduras, tomate, queso de cabra, nueces y semillas con vinagre balsámico.
- * **ENSALADA, TOCINO Y CALALA** **\$11.95**
Quinoa, tomate, nueces mixtos & aderezo de calala.
- * **CARPACCIO DE PIÑA** **\$10.95**
Pepino blanco, nueces secas, queso feta y calabacín.
- * **CEVICHE DE PALMITOS Y FRUTA** **\$9.95**
Palmitos, fruta tropical, pepino y aceite de oliva



BOCADILLOS

HAMBURGUESA DE RES	\$22.95
Carne de res con queso cheddar, tocino, mayonesa de chipotle y cebolla caramelizada, con pan brioche. Papas fritas.	
SANDWICH DE POLLO	\$19.95
Pechuga de pollo crujiente con mezcla de quesos, mayonesa picante y ensalada de col. con pan brioche. Papas fritas.	
POLLO CRUJIENTE CON COCO	\$19.95
Pollo rebozado en panko y coco hasta que esté y crujiente. Sustituye por camarones por \$8 adicionales.	
BURRITO (carne de res o pollo)	\$16.95
Tortilla de harina, carne a elegir, aguacate (de temporada) y mezcla de quesos. Sustituya por camarones por \$8 o langosta por \$12.	
BURRITO VEGETARIANO	\$12.95
Frijoles, quinoa, verduras salteadas, queso feta, aguacate, plátano, alioli, tomate y lechuga.	
TACOS DE PESCADO (3)	\$12.95
Kingfish rebozado servido en tortillas de maíz caseras, con mayonesa de chipotle, aguacate fresco y salsa de piña y habanero. Sustituto por camarones +\$8 o langosta +\$12..	
MAC & CHEESE	\$15.00
Agregue camarones por \$8 / Pollo \$7 / Tocino 2 \$7.	

GUARNICIONES \$6.95

- * PURÉ DE PAPA CON LECHE DE COCO
- * PAPAS FRITAS
- * FETTUCCINI CON TOMATE Y ALBAHACA
- * TOTOPOS CON GUACAMOLE

ESPECIALES

RONDON	\$33.95
Traditional island seafood soup with Lobster, Shrimp, King Crab, Conch, Kingfish, vegetables and a coconut milk broth. Served from 11am to 6pm <u>**1-hour preparation required. Please pre-order.</u>	
LOBSTER TAIL	\$32.95
Locally caught Lobster, served with rice curry and a garden salad.	
ISLAND BEEF TENDERLOIN	\$32.95
Island chimichurri sauce, served with gallopinto & tostones.	
CATCH OF THE DAY	\$24.95
Local fresh fish, slow-cooked and served with spinach & tomato risotto.	
CARIBBEAN CURRY	\$21.95
Coconut rice with Chicken or Vegetarian curry. Beef or Shrimp +\$8, Lobster +\$12.	
BROWN CHICKEN	\$20.95
Local island favorite, roasted thigh served with boiled cassava.	
VEGETARIAN CASSEROLE	\$19.95
Beans & rice with plantain, zucchini, carrot, potato, glazed with a vegetable reduction.	

POSTRES \$7.95

- * TARTA DE CALALA
- * BUÑUELOS DEL CARIBE
- * BOTE DE CREMA DE CHOCOLATE
- * HELADO DEL DÍA
- * PASTEL DE COCO

