



TANUSAS

PUERTO CAYO-ECUADOR

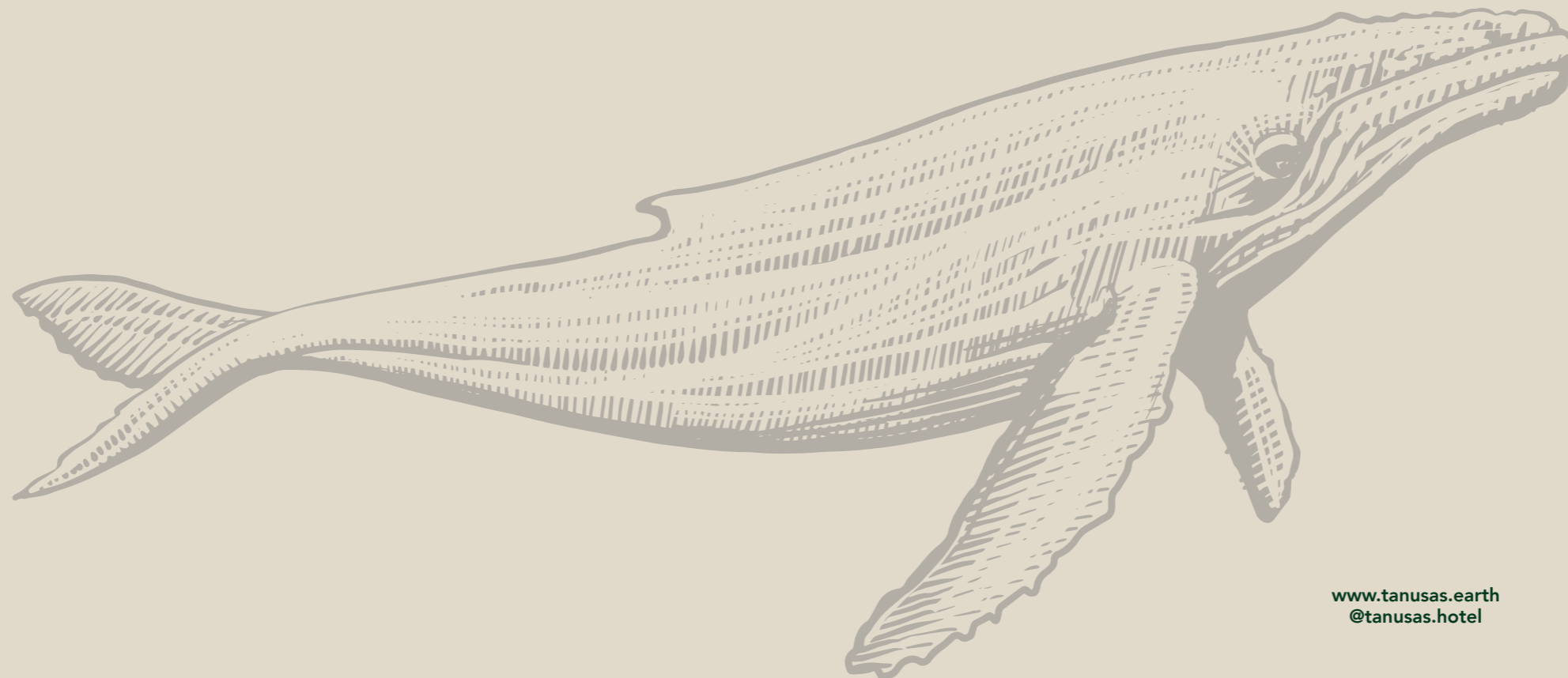
La filosofía de Tanusas es adoptar el concepto de sostenibilidad desde todas las perspectivas posibles. Buscamos suministrar trabajo a personas locales implementando programas de capacitación en las áreas de Hotelería, Turismo y Construcción.

¡Cuando inviertes en Tanusas, te conviertes en un participante activo de esta visión!

Tanusas philosophy is to embrace the concept of sustainability from every possible perspective. We seek to provide jobs to local people by promoting training programs in different areas such as Hospitality, Tourism and Construction.

When you invest in Tanusas, you become an active participant in this vision!

Menú



www.tanusas.earth
[@tanusas.hotel](https://www.instagram.com/tanusas.hotel)

PICADAS / SNACKS

• PICADA MONTUBIA 11,50

- Combinación de los favoritos de Manabí, corviche de pescado bañado en salsa de maní, greñoso de pollo, muchín relleno de queso manaba.

- *Combination of Manabi favorites, fish corviche bathed in peanut sauce, chicken greñoso, muchín stuffed with manaba cheese.*

• EMPANADAS DE VERDE 8,50

- Rellenas de camarón y queso (dos porciones de cada una)

- *Deep fried green plantain patties filled with shrimp & "manaba" cheese (2 each)*

• CAMARONES APANADOS 9,00

- Con patacones y salsa de la casa.

- *Deep fried shrimp with plantain and homemade sauce.*

• FISH & CHIP 9,90

Con salsas de la casa.

- Crujientes dedos de pescado acompañados de una mezcla de camote y papa frita.

- *Crispy fried local fish fingers served with a mix of sweet & salty fries.*

• PATACONES CON QUESO Y SALPRIETA 5,50

- Tradicionales rebanadas de plátano verde frito acompañado de queso manaba y salprietá.

- *Deep fried green plantain slices with melted "manaba" cheese and salprietá.*

• MADURO CON QUESO Y SALPRIETA 5,00

CEVICHES

ESCOGE LA PROTEÍNA

- Pesca del día / Catch of the day 11,90
- Camarón / Shrimp 13,50
- Mix de mariscos / Seafood mix 15,00
- Vegetariano / Vegetarian 9,50

* **Todos los ceviches incluyen porción de arroz y patacones.**

ESCOGE LA BASE

- Jipijapa / Peanut sauce
- Cítrica / Citrus mix
- Entomatillada / Tomato sauce
- Aguacate / Avocado

COMIDA DEL MAR / SEAFOOD

ESCOGE LA PROTEÍNA

- Pesca del día / Catch of the day 12,50
- Langostinos / Prawns 14,00
- Pulpo y Calamar / Octopus & Squids 13,50

* **Todos los platos incluyen arroz, patacones y ensalada de la huerta.**

ESCOGE LA PREPARACIÓN

- A la sartén / Pan fried
- Encocado / Cooked in coconut sauce
- Frita / Deep fried
- Al ajillo / Cooked in garlic sauce

• ARROZ MARINERO 19,90

- Plato tradicional que evoca la riqueza de nuestras costas, servido con maduro frito y ensalada de la huerta.

- *Sauteed rice with all the richness of our seafood served with fried sweet plantain and garden salad.*

• CAZUELA

- Las sabores de la tierra y el mar en un clásico de la cocina manabita.

- Mariscos 17,50
- Vegetariana 11,00

- *The flavors of the land and the sea in a classic of Manabi cuisine, cooked in a traditional mudpot.*

• VICHE

- La sopa emblemática de Manabí servida y contada a nuestra manera.

- Mariscos 15,50
- Vegetariana 10,50

- *The iconic soup of this region, made with the wisdom of our ancestors. Let us tell you the story.*

• SPONDYLUS 24,00

- Te presentamos una ruta de sabores y texturas a través de los alimentos que el mar nos proporciona. Seis diferentes frutos del mar cocinados al dente con salsas de la casa y patacones.

- *We present you a route of flavors and textures through the food that the sea provides us. Six different seafood cooked al dente with homemade sauces and fried green plantain slices.*

• HAMBURGUESA DE LA CASA 12,00

Con salsas de la casa y camote frito.

- Deliciosa hamburguesa acompañada de aguacate, mayo de salprietá y vegetales del huerto.

- *Delicious burger with avocado, salprietá sauce and veggies from our garden.*

