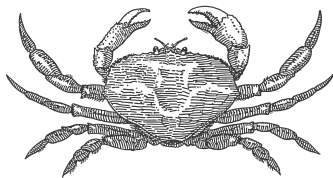


NÁCAR

restaurante



NÁCAR

restaurante

Manifesto

Vive la esencia de lo espontáneo, somos embajadores de momentos inolvidables junto al mar, donde la naturaleza y la paz interior se fusionan para crear la escapada perfecta.

Nuestro menú es una manifestación de la esencia en playa Cangrejera: productos frescos fusionados con un ambiente sereno, acogedor y moderno frente al mar.

Manifesto

Live the essence of spontaneity — we are ambassadors of unforgettable moments by the sea, where nature and inner peace come together to create the perfect getaway.

Our menu embodies the spirit of playa Cangrejera: fresh ingredients blended with a serene, welcoming, and modern beachfront atmosphere.



NÁCAR

restaurante

Desayuno

Desayuno local 11.95

Frijoles volteados, salsa ranchera, crema o queso mantequilla y aguacate, huevos al gusto y plátanos.

Agrega chorizo por \$2.25.

Breakfast sandwich 11.95

Pan brioche, huevos revueltos, queso cheddar, lomito canadiense y tocino.

Omelette tocino 11.95

Queso cheddar y tocino.

Tropical bowl 11.95

Yogurt griego, granola de la casa, fruta de temporada y miel de abeja.

Waffles 11.95

Waffles servidos con miel de abeja o maple, frutos rojos y un toque de azúcar glass.

Breakfast

Local breakfast 11.95

Refried beans, ranchero sauce, cream or butter cheese, and avocado, served with eggs of your choice and plantains.

Add chorizo for \$2.25.

Waffles 11.95

Waffles served with honey or maple syrup, red berries and a touch of powdered sugar.

Breakfast sandwich 11.95

Brioche bread, scrambled eggs, cheddar cheese, Canadian loin, and bacon.

Tropical bowl 11.95

Greek yogurt, house-made granola, seasonal fruit, and honey.

Bacon omelet 11.95

Cheddar cheese and bacon.



NÁCAR

restaurante

Entradas

Guac and chips 5.95
Guacamole fresco, tostaditas de plátano.

Tostada de camarones en salsa rosada 7.95
Tostada de maíz, aguacate y coctél de camarones en salsa rosada.

Chorizos de Nahuizalco 12.95
Chorizos tradicionales, tortillas fritas, cebollín, chirmol y cebolla encurtida.

Platanitos con ceviche 12.95
Platanitos con topping de tu ceviche favorito.

Papas fritas 7.95
Con queso parmesano, mayonesa y ketchup.

Entrees

Guac and chips 5.95
Fresh guacamole, plantain toast.

Shrimp tostada in pink sauce 7.95
Corn tostadas, avocado, and shrimp coctel in pink sauce.

Nahuizalco chorizos 12.95
Traditional chorizos, fried tortillas, chives, chirmol and pickled onion.

Plantains with ceviche 12.95
Plantains with your favorite ceviche topping.

French fries 7.95
With parmesan cheese, mayonnaise and ketchup.



NÁCAR

restaurante

Ceviche

Ceviche peruano 16.95

Pescado fresco marinado en leche de tigre, camote glaseado y elote asado. Acompañado con tostaditas de plátanos.

Ceviche al carbón 16.95

Pescado fresco marinado en nuestra leche de tigre especial al carbón. Acompañado de chirmol, cebolla morada y cilantro fresco. Servidas con tostaditas de plátano.

Cóctel de camarón Bloody Mary 16.95

Cóctel de camarones al estilo Bloody Mary con un toque de limón, apio, cebolla morada, y aceitunas negras. Acompañado de tostaditas de plátano.

Cóctel de camarón en salsa rosada 16.95

Camarones en salsa rosada especial, chirmol y jugo de limón, servidos con aguacate fresco, cebolla morada y cilantro. Servidas con tostaditas de plátano.

Ceviche

Peruvian ceviche 16.95

Fresh fish marinated in leche de tigre, glazed sweet potato, and grilled corn. Served with plantains chips.

Grilled ceviche 16.95

Fresh fish marinated in our special leche de tigre over charcoal grilled. Accompanied with chirmol, red onion, and fresh cilantro. Served with plantain chips.

Bloody Mary shrimp cocktail 16.95

Shrimp served in a vibrant Bloody Mary-style cocktail sauce with a touch of lime, celery, red onion, and black olives. Served with plantain chips.

Shrimp Cocktail in Pink Sauce 16.95

Shrimp in a special pink sauce, chirmol, and lemon juice, served with fresh avocado, red onion, and cilantro. Served with plantain chips.



NÁCAR

restaurante

Platos fuertes

Camarones relajo 25.95

Camarones jumbo con mantequilla de relajo, tortilla frita, cebollines y limón.

Pescado frito 27.95

Boca colorada frito y marinado, acompañado con cebollines tortilla frita y un toque de limón.

Lomito jalapeño 26.00

Lomito de aguja, acompañado con salsa jalapeña, papas fritas o papines. Acompañado de un side de ensalada César.

Main courses

Relajo shrimp 25.95

Jumbo shrimp with special butter, fried tortilla, grilled scallions and lemon.

Fried whole fish 27.95

Fresh and whole fried fish, accompanied with lemon, with grilled scallions fried traditional tortilla and side of lemon.

Jalapeño steak 26.00

Grilled sirloin steak with a side of french fries or grilled baby potatoes. With a side caesar salad.

Pastas

Pasta Alfredo 17.95

Pasta corta fresca, salsa alfredo, pechuga de pollo, champiñones frescos, queso parmesano.

Pasta de mariscos Nácar 17.95

Pasta corta fresca con camarones, fileted de pescado y mejillones salteados con nuestra salsa de mariscos y queso parmesano.

Pasta chipotle con camarones 17.95

Pasta corta fresca, salsa cremosa chipotle, camarones salteados con tocino y queso parmesano.

Pastas

Alfredo pasta 17.95

Homemade short pasta, Alfredo sauce, chicken breast, fresh mushrooms, fresh shaved parmesan cheese.

Nácar Seafood pasta 17.95

Homemade short pasta with saute shrimp, fish ficket and mussels with our special seafood sauce.

Chipotle pasta with shrimp 17.95

Homemade short pasta, creamy chipotle sauce, saute shrimp with bacon and parmesan cheese.



NÁCAR

restaurante

Bistro

Pepito burger 15.95

Sandwich de lomito de aguja, frijoles, aguacate, salsa chipotle, queso emmental y cebollita asada. Acompañado de papas fritas o side de ensalada de la casa.

Hamburguesa de pollo 14.95 **césar**

Pechuga de pollo a la parrilla, aderezo césar de la casa, queso parmesano y vegetales frescos. Acompañado de papas fritas o side de ensalada de la casa.

Hamburguesa clásica 14.95

Patty hecha en casa 100% de res, queso cheddar, arúgula, tomate, cebolla morada y pepinillos. Acompañado de papas fritas o side de ensalada de la casa.

Bistro

Pepito burger 15.95

Sirloin steak sandwich, refried beans, avocado, chipotle dressing, Emmental cheese, and roasted onion. Side with French fries or side house salad.

Chicken Caesar Burger 14.95

Grilled chicken breast, Homemade Caesar dressing, Parmesan cheese, and fresh vegetables. Side with French fries or side house salad.

Classic burger 14.95

Home made 100% beef patty with cheddar cheese, and cheddar cheese, arugula, tomato, red onion and pickles. Side with French fries or side house salad.



NÁCAR

restaurante

Oasis specials

Bandeja de Fogata 65.00

Pinchos de lomo de aguja, camarones empanizados con harinas artenasales, trozos de pescado empanizado de pesca local y chorizos de nahuizalco. Incluye papas fritas y cebollines asados, tortilla frita, cebolla encurtida y 3 distintas salsas de la casa: Buffalo, jalapeño y tartara.

S'mores On the Beach 20.00

Malvaviscos de vainilla con Galletaa mantequilla y Chocolate artesanal.

Especial de Atardecer 55.00

Escoja entre una jarra de sangria, botella de espumante, botella de vino tinto o vino blanco. Servido malvaviscos y chocolates artesanales en el Pit con fogata.

Fire Pit Platter 65.00

Grilled Sirloin skewers, breaded shrimp in artisana flours, battered pieces of locally caught fish, and Nahuizalco chorizo. Served with French fries, grilled scallions, crispy tortilla, pickled onions, and three house sauces: buffalo, jalapeño, and tartar.

S'mores On the Beach 20.00

Vanilla Marshmallows with Butter Cookies and artisanal Chocolate

Sunset Special 55.00

Choose between a pitcher of Sangria, a sparkling wine, white wine or red wine. Marshmallows and artisanal Chocolates served at the Fire Pit.



NÁCAR

restaurante

After hours menu

Vino tinto / Red wine

Amami, Montepulciano D'Abruzzo 50

Vino Blanco / white wine

Martin Berdugo, Verdejo 45

Rosé

Cecchi La Mora, Rosato 35

Espumante / Sparking

Bottoga, Millesimato 50

Cubeta con 6 Cervezas

Pilsener - Corona - Michelob - Stella Artois 20

Chips de Plátano y Camote

Plantain and Sweet Potato Chips 7.95

Sándwich BLT con Pan Brioche

BLT Sandwich with Brioche Bread 10.95

Medio sándwich BLT con Pan Brioche

Half BLT Sandwich with Brioche Bread 4.95

Coctél de frutas con yogurt (parfait)

Fruit cocktail with yogurt (parfait) 5.50

Extras

2.00

- *Tortilla frita / fried tortilla*
- *Tostadas de plátano / plantain chips*
- *Crema / sour cream*
- *Queso mantequilla / butter cheese*
- *Tocino / bacon*
- *Medio aguacate / half avocado*
- *Salsa de la casa de tu elección / house sauce of your preference*
- *Frijoles fritos/ refried beans*

2.25

- *Ensalada de la casa / side of house salad*
- *Chirmol / pico de gallo.*
- *Guacamole*

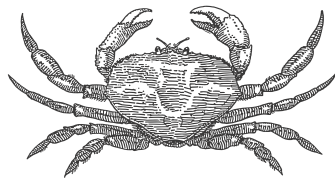
4.00

- *Papas fritas / side of French fries*



NÁCAR

restaurante



Bebidas / drinks

NÁCAR

restaurante

Non-alcoholic drinks

- Frozen Nácar 5.25
- Frozen fruta de estación 4.00
- Banana espresso 5.25
- Smoothie de frutos rojos 5.25
- Refresco del día 4.25
- Frozen de café 5.25

Cervezas / beers

Nacionales / local

- Pilsener 3.95
- Regia 7.95

Extranjeras / international

- Corona 4.95
- Heineken 4.95
- Stela Artois 4.95

Sodas

- Coca-Cola 2.95
 - Coca-Cola zero 2.95
 - Sprite 2.95
 - Fanta 2.95
 - Uva / grape 2.95
 - Fresa / strawberry 2.95
 - Agua en botella 2.95
 - Coco 3.50
- (Sujeto a disponibilidad)

Alcoholic drinks

- Mimosa 11.95
 - Carajillo 11.95
 - Aperol spritz 11.95
 - Sangría tinta/blanca 7.95
 - Margarita 11.95
- (Mezcal, tequila o spicy)

- Jarra de margarita 45.00
 - Cuba libre 11.95
 - Vodka tonic 11.95
 - Mix de michelada 2.25
 - Negroni 12.95
 - Espresso martini 12.95
 - Piña colada 11.95
 - Coco - loco 11.95
- (Agua de coco, ron Cihuatán Índigo, Malibu)

- Paloma 11.95
- (Mezcal o tequila)

- Bloody mary 11.95
 - Gin & tonic 11.95
- (Frutos rojos o Pepino)

- Litoral 11.95

(Ron Cihuatán Índigo, dulce de panela y leche de coco)

Coffee

- Americano 3.25
- Capuccino 4.25
- Iced coffee 3.95
- Iced latte 4.95

NÁCAR

restaurante

Vinos / Wines

Espumantes / Sparking

(botella / bottle)

- | | |
|-----------------------------------|-----|
| • Torresella Proseco | 35 |
| • Bottega Millesimato Brutt | 45 |
| • Laurent Perrier Champagne Brutt | 135 |
| • Billecart- Salmon Brut | 200 |
| • Moet Chandon | 220 |

Blanco / White

- | | |
|--|------|
| • Familia Valdelana Rioja <i>(copa / glass)</i> | 5.95 |
| • Martin Berdugo Verdejo <i>(botella / bottle)</i> | 45 |
| • Bottega Pinot Grigio <i>(botella / bottle)</i> | 50 |
| • Davide Albariño <i>(botella / bottle)</i> | 65 |

Rose

- | | |
|---|----|
| Cecchi La Mora Rosato <i>(botella / bottle)</i> | 35 |
|---|----|

Tinto / Red

- | | |
|---|------|
| • Familia Valdelana Tempranillo <i>(copa / glass)</i> | 5.95 |
| • Cecchi La mora Marema Toscana <i>(botella / bottle)</i> | 40 |
| • Allo Molino Malbec <i>(botella / bottle)</i> | 45 |
| • Amami Montepulciano D'Abruzzo <i>(botella / bottle)</i> | 50 |

NÁCAR

restaurante

