EL MANGLAR
AT OLAS VERDES

# DINNER MENU CENA

## *MAIN DISHES* PLATOS FUERTES

### PLAYA ROSADA (CATCH OF THE DAY)/PESCA DEL DÍA $28
**Grilled fish fillet, sautéed shrimp, vegetables, and mashed potatoes, with mango and pineapple salsa.**
Filete de pescado a la plancha, camarones salteados, vegetales y puré de papas, con salsa de mango y piña.

### POLLO TAMARINDO $22
**Grilled chicken breast, sautéed zucchini, sweet potato puree, chayote, and tamarind sauce.**
Pechuga de pollo a la parrilla, zucchini salteado, puré de camote, chayote y salsa de tamarindo.

### PREMIUM CUTS OLAS VERDES/CORTES PREMIUM OLAS VERDES $32
**Choose your cut: Lomito $32 Rib Eye $36 Tender and juicy premium cuts accompanied by sweet plantains and baby potatoes, topped with a creamy pepper Dijon mustard sauce.**
Elige tu corte: Lomito **$32** Rib Eye **$36** Exquisitos y jugosos cortes premium acompañados de plátanos dulces y papas pequeñas, cubiertos con una cremosa salsa de mostaza Dijon y pimienta.

### GRILLED FISH IN GARLIC BUTTER SAUCE/ $28
PESCADO A LA PLANCHA CON SALSA DE MANTEQUILLA Y AJO

**Catch of the day served with roasted vegetables and hearts of palm rice.**
Pescado del día servido con vegetales asados y arroz con palmito.

### MANGLAR GNOCCHI/ÑOQUIS MANGLAR $23
**Housemade gnocchi of pejibaye and wheat* served in a avocado sauce with bacon bits.**
Ñoquis caseros de pejibaye y trigo* servidos en salsa de aguacate con trocitos de tocino.

### PASTA
**Choose your protein: Chicken $22 Shrimp $24 Our homemade sauces are pomodoro or pesto.**
Elige tu proteína: Pollo **$22** Camarón **$24** Nuestras salsas caseras son pomodoro o pesto.

### GUIONES BOWL $25
**Your choice of tofu, tuna, chicken with sushi rice, mushroom, grilled pineapple, carrot, kale, cucumber, cherry tomatoes, avocado and chipotle-mayo.**
Elige entre tofu, atún o pollo con arroz para sushi, hongos, piña a la parrilla, zanahoria, col rizada, pepino, tomates cherry, aguacate y mayonesa de chipotle.

### SURF & TURF $33
**Beef tenderloin, sautéed shrimp, seasonal vegetables, with a red wine passion fruit reduction.**
Lomo de res, camarones salteados, vegetales de temporada, con reducción de maracuyá al vino tinto.

### ATÚN LOS DIABLITOS $28
**Seared tuna served with roasted vegetables, and a jalapeño pepper stuffed with guacamole and cream cheese.**
Atún sellado servido con vegetales asados y un jalapeño relleno de guacamole y queso crema.

### CAMARONES CARIBE $25
**Coconut shrimp and sweet potato puree with sweet & sour sauce.**
Camarones al coco y puré de camote con salsa agridulce.

**Gluten free/**Libre de gluten **Vegetarian/**Vegetariano

EL MANGLAR
AT OLAS VERDES

# *DINNER* MENU CENA

## *APPETIZERS* APERITIVOS

### TEMPURA CALAMARI/CALAMARES TEMPURA $16
**Beer-battered tempura squid served with chipotle mayo dressing.**
Calamares tempura rebozados en cerveza servidos con aderezo de mayonesa chipotle.

### BARRIGONA TARTAR $16
**A tower of tuna, avocado, scallions, quinoa, mango chutney, and sesame sauce.**
Una torre de atún, aguacate, cebollino, quinoa, chutney de mango y salsa de sésamo.

### CARPACCIO $18
**Thin slices of local line-caught white fish, with grilled avocado, red onion, lemon, and olive oil.**
Finas láminas de pescado blanco local capturado con anzuelo, con aguacate a la parrilla, cebolla roja, limón y aceite de oliva.

### CEVICHE MANGLAR $17
**Local line-caught white fish and avocado served with plantain chips.**
Pescado blanco local capturado con anzuelo y aguacate servido con chips de plátano.

### GUACAMOLE AND CHIPS $15
**Served with pico de gallo and mixed root chips.**
Servido con pico de gallo y chips de raíces mixtas.

### TICO NACHOS $17
**Corn chips with mozzarella and cheddar cheese, lettuce, sour cream, mashed beans, avocado, and pico de gallo. Your choice of chicken, ground beef, or veggie.**
Nachos con queso mozzarella y cheddar, lechuga, crema agria, frijoles molidos, aguacate y pico de gallo. A elegir entre pollo, carne molida o vegetariano.

### ENSALADA MANGLAR $22
**Mixed greens, strawberries, roasted nuts, and balsamic vinaigrette reduction. Served with grilled chicken or seared tuna. Without protein $17.**
Ensalada mixta con fresas, frutos secos tostados y reducción de vinagreta balsámica. Servida con pollo a la parrilla o atún sellado. Sin proteína **$17.**

### ENSALADA OSTIONAL $21
**Grilled shrimp on a bed of lettuce, grilled avocado, grilled hearts of palm, pickled onion, and tomato vinaigrette. Served with mixed root chips.**
Camarones a la parrilla sobre una cama de lechuga, aguacate a la parrilla, palmitos a la parrilla, cebolla encurtida y vinagreta de tomate. Servida con chips de raíces mixtas.

**Prices include 13% sales tax and 10% service tax.**
**Please inform your server about any allergies.**

Los precios incluyen 13% de IVA y 10% de impuesto sobre servicios.
Por favor informe al camarero sobre cualquier alergia.