



Menú

Las Dunas

Resort & Beach Club
★★★★



SNACKS, TAPAS Y ENTRANTES / SNACKS, TAPAS AND STARTERS

PAPAS BRAVAS / SPICY POTATOS \$6

CORTADAS A MANO CON LA SALSA ESPECIAL DE LA CASA / HAND-CUT WITH OUR SPECIAL HOUSE SAUCE.

CEVICHE DE CORVINA \$9

CORTES FRESCOS DE CORVINA, CEBOLLA, CHILTOMAS, TOMATES FINAMENTE CORTADOS Y ACOMPAÑADOS DE GALLETAS CRUJIENTES / FRESH CUTS OF SEA BASS, ONION, CHILTOMAS, FINELY CUT TOMATOES AND ACCOMPANIED BY CRUNCHY COOKIES.

CEVICHE DE CAMARONES / SHRIMP CEVICHE \$13

CAMARONES FRESCOS CORTADOS, CEBOLLA, CHILTOMAS, TOMATES FINAMENTE CORTADOS Y ACOMPAÑADOS DE GALLETAS CRUJIENTES / FRESH CUT SHRIMP, ONION, CHILTOMAS, FINELY CUT TOMATOES AND ACCOMPANIED BY CRUNCHY CRACKERS.

CROQUETAS DE MARISCOS Y MAYONESA DE SIRACHA / SHELLFISH CROQUETTES AND SRIRACHA MAYONNAISE \$7

CON UN TOQUE PICANTE, CRUJIENTE Y SABOR A MAR / WITH A SPICY, CRUNCHY TOUCH AND FLAVOR OF THE SEA.



DEDITOS DE POLLO / CHICKEN FINGERS \$9

ACOMPAÑADOS DE NUESTRAS DELICIOSAS PAPAS CACERAS / ACCOMPANIED BY OUR DELICIOUS HOMEMADE POTATOES.

DEDITOS DE PESCADO / FISH FINGERS \$12

ACOMPAÑADOS DE NUESTRAS DELICIOSAS PAPAS CACERAS / ACCOMPANIED BY OUR DELICIOUS HOMEMADE POTATOES.

TOSTONES CON QUESO Y CARNE / TOSTONES WITH CHEESE AND MEAT \$11

ACOMPAÑADOS DE NUESTRAS DELICIOSAS PAPAS CACERAS / ACCOMPANIED BY OUR DELICIOUS HOMEMADE POTATOES.

SOPAS Y ENSALADAS / SOUPS AND SALADS

SOPA DE LANGOSTA Y MARISCOS/LOBSTER SEAFOOD SOUP \$12

CON NUESTRO CALDO CASERO DE PESCADO, LANGOSTA Y CAMARONES CON VERDURAS ACOMPAÑADA DE ARROZ AL VAPOR / WITH OUR HOMEMADE FISH, LOBSTER AND SHRIMP BROTH WITH VEGETABLES ACCOMPANIED BY STEAMED RICE.

ENSALADA CESAR / CAESAR SALAD \$10

LECHUGA, POLLO, BACON, FRUTOS SECOS, PICATOSTES Y SALSA CESAR / LETTUCE, CHICKEN, BACON, NUTS, CROUTONS AND CAESAR SAUCE.

ENSALADA DE FALAFEL CASERO / HOMEMADE FALAFEL SALAD \$9

ENSALADA DE VERDURAS CRUJIENTES Y FALAFEL CASERO CON SALSA DE YOGUR / CRISPY VEGETABLE SALAD AND HOMEMADE FALAFEL WITH YOGURT SAUCE.

TACOS, BURGERS Y MÁS / TACOS, BURGERS AND MORE

TACOS DE PESCADO / FISH TACOS \$11

FILETE DE PESCADO EN TEMPURA, COLES ENCURTIDAS, AGUACATE Y MAYONESA DE ALBAHACA / TEMPURA FISH FILLET, PICKLED CABBAGE, AVOCADO AND BASIL MAYONNAISE.

BURRITO DE POLLO / CHICKEN BURRITO \$9

POLLO ASADO AL HORNO DE LEÑA Y DESHUESADO, GALLO PINTO, ELOTE, ENSALADA Y QUESO CREMA / BONELESS, WOOD-FIRED OVEN-ROASTED CHICKEN, GALLO PINTO, CORN, SALAD AND CREAM CHEESE.

SANDWICH CLUB \$10

POLLO, BACON, HUEVO, QUESO, LECHUGA, TOMATE Y MAYONESA LAS DUNAS EN NUESTRO PAN ESPECIAL CASERO / CHICKEN, BACON, EGG, CHEESE, LETTUCE, TOMATO AND MAYONNAISE THE DUNES IN OUR SPECIAL HOMEMADE BREAD.

HAMBURGUESA MEAT LOVERS \$10

200GRS DE RES EN PAN CASERO DE REMOLACHA, DOBLE QUESO FUNDIDO, BACON, CEBOLLA CARAMELIZADA, SALSA ESPECIAL Y PAPAS CORTADAS A MANO / 200 GRAMS OF BEEF ON HOMEMADE BEETROOT BREAD, DOUBLE MELTED CHEESE, BACON, CARAMELIZED ONION, SPECIAL SAUCE AND HAND-CUT POTATOES.

HAMBURGUESA LA CHILUDA \$11

180GRS DE PECHUGA DE POLLO PICADA, EN PAN BRIOCHE, DOBLE QUESO FUNDIDO, AGUACATE (EN TEMPORADA), CHILI Y PAPAS CORTADAS A MANO / 180G OF CHOPPED CHICKEN BREAST, IN BRIOCHE BREAD, DOUBLE MELTED CHEESE, CHILI, AVOCADO (IN SEASON), AND HAND-CUT POTATOES.



PLATOS ESPECIALES LAS DUNAS / SPECIAL DISHES THE DUNES

CURRY VERDE TAILANDES DE PESCADO / THAI GREEN FISH CURRY \$15

CURRY VERDE TAILANDES, SOBRE CAMA DE FILETE DE CORVINA MADURO AL GRILL Y VERDURAS, ACOMPAÑADO DE ARROZ AL VAPOR / THAI GREEN CURRY, ON A BED OF GRILLED RIPE SEA BASS FILLET AND VEGETABLES, ACCOMPANIED BY STEAMED RICE.

CURRY VERDE TAILANDES DE VERDURAS / THAI VEGETABLE GREEN CURRY \$11

CURRY VERDE TAILANDES, SOBRE CAMA DE VERDURAS, ACOMPAÑADO DE ARROZ AL VAPOR / THAI GREEN CURRY, ON A BED OF GRILLED VEGETABLES, ACCOMPANIED BY STEAMED RICE.

COSTILLAS DE CERDO GLASEADAS AL ESTILO CHINO / CHINESE-STYLE GLAZED PORK RIBS \$13

COCINADA A BAJA TEMPERATURA Y GLASEADA AL ESTILO CHINO, ACOMPAÑADA DE WOK DE ARROZ Y VERDURAS / COOKED AT LOW TEMPERATURE AND GLAZED IN THE CHINESE STYLE, ACCOMPANIED BY WOK RICE AND VEGETABLES.

ESPAGUETI ALFREDO \$15

CAMARONES FRESCOS CON NATA, QUESO PARMESANO Y PIMIENTA NEGRA / FRESH SHRIMP WITH CREAM, PARMESAN CHEESE AND BLACK PEPPER.

POLLO JALAPEÑO / JALAPENO CHICKEN \$11

FILETE DE POLLO A LA PLANCHA EN SALSA AGRIA Y JALAPEÑOS ACOMPAÑADOS DE ARROZ / GRILLED CHICKEN FILLET IN SOUR SAUCE AND JALAPEÑOS SERVED WITH RICE

MARISCOS FRESCOS / FRESH SEAFOOD

PAELLA DE MARISCOS (PARA 4 PERSONAS \$60 SOLO CON RESERVA PREVIA) / SEAFOOD PAELLA (FOR 4 PEOPLE \$60 ONLY WITH PRIOR RESERVATION)

ARROZ AL ESTILO MEDITERRÁNEO, CON LANGOSTA, CAMARONES, CALAMARES, CORVINA / MEDITERRANEAN-STYLE RICE WITH LOBSTER, SHRIMP, SQUID, SEA BASS.

FIDEUÁ DE CALAMAR Y CAMARÓN PARA 4 PERSONAS \$50 (MIN X 2P \$30) / SQUID AND SHRIMP FIDEUÁ FOR 4 PEOPLE \$50 (MIN X 2P \$30)

FIDEOS CABELLO DE ÁNGEL, CALAMAR DE NUESTRAS PLAYAS, CAMARONES Y ALIOLI / ANGEL HAIR NOODLES, SQUID FROM OUR BEACHES, SHRIMP AND AIOLI.

PARRILLADA DE PESCADO Y MARISCO / GRILLED FISH AND SEAFOOD \$30

CON LANGOSTA, CAMARÓN JUMBO Y FILETE DE PESCADO Y CEVICHE DEL DÍA ACOMPAÑADO DE MOJO VERDE, PICO DE GALLO, ARROZ Y TOSTONES / WITH LOBSTER, JUMBO SHRIMP AND FISH FILLET AND CEVICHE OF THE DAY ACCOMPANIED BY GREEN MOJO, PICO DE GALLO, RICE AND TOSTONES

PARGO ENTERO SIN ESPINAS / WHOLE BONELESS SNAPPER \$15

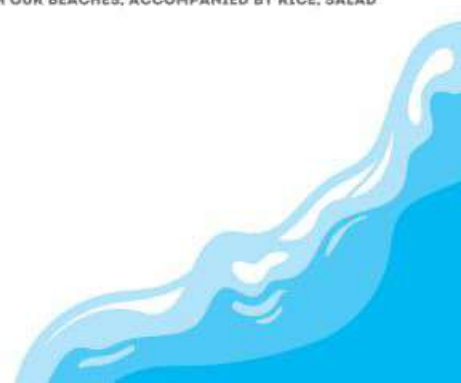
PARGO FRESCO DE NUESTRAS PLAYAS, ENTERO, FRITO Y REBOZADO, ACOMPAÑADO DE ARROZ, ENSALADA Y TOSTONES / FRESH SNAPPER FROM OUR BEACHES, WHOLE, FRIED AND BATTERED, ACCOMPANIED BY RICE, SALAD AND CROUTONS.

FILETE DE CORVINA A LA PLANCHA / GRILLED CORVINA FILLET \$14

FILETE DE CORVINA FRESCO DE NUESTRAS PLAYAS, ACOMPAÑADO DE ARROZ, ENSALADA Y TOSTONES / FRESH SEA BASS FILLET FROM OUR BEACHES, ACCOMPANIED BY RICE, SALAD AND PLANTAINS.

CAMARONES A LA PLANCHA O AL AJILLO / GRILLED OR GARLIC SHRIMP \$14

CAMARONES FRESCOS DE NUESTRAS PLAYAS, ACOMPAÑADO DE ARROZ, ENSALADA Y TOSTONES / FRESH SHRIMP FROM OUR BEACHES, ACCOMPANIED BY RICE, SALAD AND TOSTONES.



PIZZAS

MARGARITA \$7

TOMATE ITALIANO, MOZZARELLA, ALBAHACA / ITALIAN TOMATO, MOZZARELLA, BASIL

LA DIABLA \$10

PEPPERONI PICANTE, TOMATE ITALIANO, MOZZARELLA, CHILE / SPICY PEPPERONI, ITALIAN TOMATO, MOZZARELLA, CHILI

VEGETARIANA \$9

TOMATE, VEGETALES DE TEMPORADA / TOMATO, SEASONAL VEGETABLES.

LA FUENTE \$10

TREPPERONI PICANTE, CEBOLLA, PIMIENTOS, TOMATE ITALIANO, MOZZARELLA, CHILES JALAPEÑOS / SPICY PEPPERONI, ONION, BELL PEPPERS, ITALIAN TOMATO, MOZZARELLA, JALAPENO PEPPERS.

HAWAIANA \$10

JAMÓN, PIÑA, TOMATE Y MOZZARELLA / HAM, PINEAPPLE, TOMATO AND MOZZARELLA.

FUNGI \$11

TOMATE ITALIANO, MOZZARELLA, CHAMPIÑONES Y JAMÓN COCIDO / ITALIAN TOMATO, MOZZARELLA, MUSHROOMS AND COOKED HAM.

LA CAPRICHOSA \$12

CHAMPIÑONES, PEPPERONI, CEBOLLA, TOMATE, MOZZARELLA / MUSHROOMS, PEPPERONI, ONION, TOMATO, MOZZARELLA.

LA MARINERA \$13

TOMATE, MOZZARELLA, ALMEJAS, CAMARÓN Y CALAMAR / TOMATO, MOZZARELLA, CLAMS, SHRIMP AND SQUID

LA CAMPESINA \$10

TOMATE, MOZZARELLA, POLLO DESMECHADO AL HORNO / TOMATO, MOZZARELLA, SHREDDED BAKED CHICKEN

LA SANTA MARÍA \$10

TOMATE, MOZZARELLA, BURRATA, CAMARONES / TOMATO, MOZZARELLA, BURRATA, SHRIMP

LA JARDINERA \$10

TOMATE, MOZZARELLA, BERENJENA, PESTO, ESPINACAS FRESCAS / TOMATO, MOZZARELLA, EGGPLANT, PESTO, FRESH SPINACH

EXTRAS

ARROZ / RICE \$2

TOSTONES. \$2

QUESO / CHEESE \$2

PEPERONI \$2

JAMÓN / HAM \$2

CHAMPIÑONES / MUSHROOMS \$1

PAPAS FRITAS / FRENCH FRIES \$4

ENSALADA CRIOLLA / CREOLE SALAD \$3



POSTRES / DESSERTS

BROWNIE DE CHOCOLATE / CHOCOLATE BROWNIE \$5

BIZCOCHO DE CHOCOLATE Y ALMENDRAS, ACOMPAÑADO CON HELADO DE VAINILLA / CHOCOLATE AND ALMOND CAKE, ACCOMPANIED WITH VANILLA ICE CREAM

CHEESE CAKE DE MORA / BLACKBERRY CHEESECAKE \$5

TARTA DE QUESO, GALLETA ESPECIADA Y DULCE DE MORA CHEESECAKE, SPICED BISCUIT AND BLACKBERRY JAM

TARTA TATIN \$5

TARTA DE MANZANA CARAMELIZADA / CARAMELIZED APPLE PIE

BEBIDAS REFRESCANTE

COCA COLA 12OZ. \$1.5

FRESCA 12OZ. \$1.5

ROJITA 12OZ. \$1.5

GASEOSAS LATAS \$2

CANADA DRY \$2

GINGER ALE \$2

LIMONADA. \$3

AGUA 600ML. \$1.5

AGUA LITRO \$2

GATORADE. \$2

HC \$1.5

JUGO LATA \$1.5

JUGO NARANJA 600ML \$2

CERVEZAS

TOÑA \$2

TOÑA LIGHT \$2

VICTORIA CLÁSICA \$2

VICTORIA FROST \$2

CERVEZA LATA \$2

CORONA \$5

SOL \$2.5

MILLER. \$3

HEINEKEN \$3

SMIRNOFF \$4

SELTZER \$3



MONTA TU PROPIO LICUADO CON NUESTRAS FRUTAS DE TEMPORADA / MAKE YOUR OWN SMOOTHIE WITH OUR SEASONAL FRUITS. \$5 SENCILLO / SINGLE \$7 MIXTO/MIX

A BASE DE / BASED

LECHE, AGUA O JUGO DE NARANJA / MILK, WATER OR ORANGE JUICE

ELIGE UNO / CHOOSE ONE

SANDIA, MELÓN, PIÑA, BANANITO, PAPAÑA, NARANJA O LIMÓN, FRESAS, MENTA FRESCA, MANGO (EN TEMPORADA) Y MARACUYÁ / WATERMELON, MELON, PINEAPPLE, BANANA, PAPAÑA, ORANGE OR LEMON, STRAWBERRIES, FRESH MINT, MANGO (IN SEASON) AND PASSION FRUIT.

COCKTAILS

MARGARITA \$5

PIÑA COLADA \$5

CHELADA \$3

MICHELADA \$5

SANGRIA \$5

NICA LIBRE \$5

MOJITO \$5

RON COCO \$5

GIN MARE PREMIUM AND TONIC \$8

BOTELLAS

½ GRAN RESERVA \$14

½ AÑEJO CLÁSICO \$12

½ ULTRA / EXTRA LITE \$10

VINO TINTO FINCA LAS MORAS CABERNET SAUVIGNON \$25

VINTO TINTO FINCA LAS MORAS BARRET SELECT \$30

VINO BLANCO FINCA LAS MORAS CHARDONAY \$25

SHOTS

JOSÉ CUERVO \$5

JIMADOR \$3

FDC ULTRA/EXTRA LITE \$2

FDC AÑEJO CLÁSICO \$2.5

FDC GRAN RESERVA \$3

FDC 12 AÑOS \$6

FDC 18 AÑOS \$8

RON CAFÉ \$4

RED LABEL \$4

BLACK LABEL \$10

CHIVAS REGALS \$10

JACK DANIELS \$10

VODKA \$7



PROPINA VOLUNTARIA

5% CARGO POR PAGO CON TARJETAS

INFO Y RESERVAS AL +505 8476 5211

SÍGUENOS EN

LASDUNASRESORTBEACHCLUB

LAS DUNAS RESORT & BEACH CLUB NICARAGUA

