



Finca Santa Marta

RESTAURANTE • CAFÉ • ECOTURISMO • EVENTOS

menu



Finca Santa Marta

RESTAURANTE • CAFÉ • ECOTURISMO • EVENTOS

Nuestro menú se basa en la cocina tradicional salvadoreña, en donde el ingrediente principal es el amor con que cada platillo es preparado utilizando productos frescos y orgánicos muchos de ellos producidos en nuestra finca, para la elaboración de los alimentos utilizamos utensilios de barro y nos caracterizamos por el uso de leña la cual se recolecta de la poda de ramas de nuestros arboles para no contribuir con la deforestación de nuestros bosques cafeteros, obteniendo así ese sabor tan especial y natural en nuestros alimentos.

El café que degustaran es producido en nuestra finca con buenas prácticas agrícolas evitando usar productos químicos en nuestros procesos. Finca Santa Marta esta ubicada a 1000 msnm en la Cordillera del Balsamo una de las cordilleras mas importantes en la producción de café de especialidad en El Salvador.

Esperamos disfruten este menú sencillo pero preparado con mucho cariño a todos los que nos visitan.



Finca Santa Marta

RESTAURANTE • CAFÉ • ECOTURISMO • EVENTOS

DESAYUNOS Y CENAS

Plato Típico Salvadoreño \$5.00

Deliciosos huevos revueltos o estrellados, frijoles fritos acompañados de queso, crema, plátanos fritos y pan francés, una taza de café

Plato Light \$5.00

Yogur natural acompañado con granola, miel y fruta de temporada, una taza de café

Orden de Pupusas \$3.50

3 pupusas revueltas, frijol con queso o queso acompañadas de un delicioso curtido y salsa de tomate, una taza de café



Finca Santa Marta

RESTAURANTE • CAFÉ • ECOTURISMO • EVENTOS

PLATOS FUERTES

Gallina Asada (pedido mínimo 4 ordenes) \$10.00

1/4 de gallina asada a las brasas, porción de arroz, vegetales, ensalada fresca, tortillas, acompañado de una deliciosa sopa preparada en olla de barro.

Carne Asada 6 onz. \$8.50

lomo pachón (Strip Loin) asado a las brasas acompañado de una porción de arroz, vegetales, ensalada fresca, chimol y tortillas.

Carne Asada 8 onz. \$10.50

lomo pachón (Strip Loin) asado a las brasas acompañado de una porción de arroz, vegetales, ensalada fresca, chimol y tortillas.



Finca Santa Marta

RESTAURANTE • CAFÉ • ECOTURISMO • EVENTOS

PLATOS FUERTES

Costilla de Cerdo 8 anz. \$10.00

Costilla de cerdo asada a las brasas
acompañada de arroz, vegetales, ensalada
fresca, chimol y tortillas.

Pollo Asado \$8.50

Filete de pechuga de pollo asada a las
brasas acompañado de arroz, vegetales,
ensalada fresca y tortillas

Opción Vegetariana \$6.50

Espagueti o Lasaña bañado en una deliciosa
salsa de tomate natural, hongos y vegetales.

Menu Infantil \$6.50

Filete de pechuga de pollo asado o 4 onz.
de lomo pachón, acompañado de papas fritas
y arroz.



Finca Santa Marta

RESTAURANTE • CAFÉ • ECOTURISMO • EVENTOS

EXTRAS

Porción de queso y tortilla	\$1.50
Aguacate	\$0.50
1 libra de café de la casa molido o en grano	\$4.50

BEBIDAS CALIENTES

Cafe Americano	\$1.25
Cafe Prensado (Prensa Francesa)	\$1.50
Cafe Filtrado (V60 o Chemex)	\$1.75
Chocolate	\$1.00

POSTRES

Pie de Higo	\$3.50
Pie de Manzana	\$3.50
Tres Leches	\$3.50

*Todos los postres incluyen una taza de café de la casa

BEBIDAS FRIAS

Soda	\$1.00
Refresco de la casa (ensalada)	\$1.50
Limonada natural con hierba buena	\$1.00
Cerveza Nacional (Pilsener, Golden)	\$1.50
Cerveza Nacional (Suprema)	\$1.75