

ESTABLISHED 11.11.1995



*Lo Nuestro*  
**Restaurante**

---

**EL SABOR DE NUESTRO MAR**

---



---

**PLATO DE BOCAS | \$16.00**

*Lo Nuestro appetizer platter (steak, chorizo, shrimp, calamari & fish fillet)*

**FAJITAS DE RES | \$8.00**

*Steak fajitas*

**CHORIZO COMPLETO | \$7.00**

*Chorizo, cottage cheese, avocado & tortillas chips*

**CAMARONCILLO | \$7.00**

*Grilled shrimp or choice of shrimp in our lemon garlic sauce*

**CONCHAS GRATINADAS | \$6.00**

*Baked bloody clams topped with garlic and cheese*

**MEJILLONES AL AJO | \$7.00**

*Grilled mussels*

**DOCENA DE CONCHAS | \$5.00**

*Dozen bloody clams*

**PESCADETAS | \$5.00**

*Breaded pescadetas*

**PAPAS FRITAS | \$2.50**

*French fries potatoes*

**DOCENA DE OSTRAS | (según tamaño)**

*Dozen oysters*



---

**ARROZ LO NUESTRO EN SU TINTA | \$16.00**

*Mixed rice with steak, chorizo, shrimp and calamari*

**ARROZ MARISCADA | \$9.00**

*Mixed rice with shrimps, calamari and crab.*

**ARROZ MIXTO CAMARÓN Y CALAMAR | \$8.00**

*Mixed rice with shrimps and calamari*

**ARROZ CON CAMARONES | \$8.00**

*Mixed rice with shrimps*

**ARROZ CON CALAMARES | \$8.00**

*Mixed rice with calamari*



**MARINERO | \$8.50**

(CAMARÓN, CONCHA Y CALAMAR)

*Marinero cocktail (shrimps, calamari and bloody clams)*

**MARCELA | \$8.50**

(CONCHA, CAMARÓN, CALAMAR Y PESCADO)

*Marcela cocktail (bloody clams, shrimp, calamari, fish)*

**CAMARÓN EN SALSA ROSADA | \$8.00**

*Shrimp in rose sauce (mayonnaise based sauce)*

**CAMARÓN NATURAL | \$8.00**

*Shrimp in red sauce (tomato based sauce)*

**MIXTOS (elige 2 opciones) | \$8.00**

*Mixed cocktail*

- CAMARÓN
- CALAMAR
- PESCADO
- CONCHA

**CONCHA | \$6.75**

*Bloody clams cocktail*



**CEVICHE LO NUESTRO | \$10.00**

(CAMARÓN, CALAMAR Y PESCADO)

*Lo nuestro ceviche (shrimp, fish and calamari)*

**PESCADO | \$8.00**

*Fish ceviche (corvina)*

**CAMARÓN | \$8.00**

*Shrimp ceviche*

**CALAMAR | \$8.00**

*Calamari ceviche*

**MIXTOS (elige 2 opciones) | \$8.00**

*Mixed ceviche*

- CAMARÓN
- CALAMAR
- PESCADO





**RIB EYE STEAK | \$25.00**

**LANGOSTA RELLENA | \$18.00 - \$20.00**

*Lobster stuffed with shrimp*

**PESCADO RELLENO CON  
CAMARONES | \$18.00 - \$22.00**

*Fish stuffed with shrimp*

**PESCADO RELLENO CON  
CAMARONES Y CALAMAR | \$18.00 - \$22.00**

*Fish stuffed with shrimp and calamari*



**PESCADO BOCA COLORADA | \$20.00  
FRITO/LIGHT**

*Fried fish or grilled fish*

**LANGOSTA TERMIDOR | \$16.00**

*Lobster in our mozzarella sauce*



**LANGOSTA AJO/PLANCHA | \$15.00**

*Grilled lobster or lobster in our garlic lemon sauce*

**CAMARONES CON SALSA TERMIDOR | \$14.00**

*4 grilled shrimps in our mozzarella sauce*

**PESCADO FRITO/ASADO | \$15.00 - \$18.00**

*Fried fish or grilled fish*



**CHURRASCO | \$13.00**

*Tenderloin steak, chorizo, rice and vegetables*

**PLATO MIXTO (CAMARÓN Y FILETE) | \$12.00**

*Fish fillet and shrimps (garlic lemon sauce, grilled or breaded)*

**MAR Y TIERRA (CAMARÓN Y CARNE) | \$12.00**

*Tenderloin steak and shrimps*

**CAMARONES AL AJO/PLANCHA/EMPANIZADO | \$12.00**

*4 grilled, breaded or garlic lemon sauce shrimps*

P  
L  
A  
T  
O  
S  
  
F  
U  
E  
R  
T  
E  
S



---

**PUNTA JALAPEÑA | \$10.00**

*Thick cut tenderloin steak served with jalapeño sauce*

**FILETE DE CORVINA RELLENO  
CON CAMARONES | \$10.00**

*Fish fillet with shrimp*

**FILETE DE CORVINA  
JALAPEÑO/MENIER/EMPANIZADO/TERMIDOR | \$8.00**

*Fish fillet jalapeño / garlic lemon sauce / breaded / mozzarella sauce*



**CALAMAR EMPANIZADO | \$8.00**

*Breaded calamari*

**FILETE DE CORVINA AJO/PLANCHA | \$7.00**

*Fish fillet garlic / grilled*

**CALAMAR AJO/PLANCHA | \$7.00**

*Grilled or garlic calamari*



**POLLO AL CARBÓN | \$7.00**

*Rostisserie chicken*



---

**MARISCADA LO NUESTRO | \$19.00**

**MEDIA MARISCADA | \$13.00**

**SOPA/CREMA DE LANGOSTA | \$16.00**

**SOPA/CREMA DE PESCADO | \$15.00**

**SOPA/CREMA DE CAMARÓN | \$12.00**

**SOPA/CREMA DE CALAMAR | \$8.00**

**SOPA/CREMA MIXTA | \$10.00  
(CAMARÓN Y CALAMAR)**

## BEBIDAS - DRINKS

### PIÑA COLADA SIN LICOR | \$4.00

*Piña colada (Non-alcohol)*

### NARANJADA CON SODA | \$3.00

*Orange spritzer*

### JUGO DE NARANJA / NARANJADA | \$2.50

*Orange juice / Fresh squeezed orange juice*

### FROZEN MIXTO | \$3.00

### FROZEN NATURAL | \$2.50

### JUGO DE TOMATE PREPARADO | \$2.50

*Tomato juice (seasoned)*

### LIMONADA CON SODA | \$2.50

*Sparkling lemonade*

### LIMONADA NATURAL | \$1.50

*Lemonade*

### TÉ HELADO | \$2.50

*Ice Tea*

### SAN PELLEGRINO | \$2.50

*San Pellegrino sparkling water*

### GASEOSA | \$1.50

*Soda*

### AGUA | \$1.00

*Bottled water*

## POSTRES - DESERTS

CHEESECAKE | \$4.00

PIE DE MANZANA | \$4.00

SORBETE | \$3.00

## CERVEZAS - BEERS

### CERVEZA NACIONAL

*National beers*

PILSENER | \$ 1.70 \$2.70

GOLDEN | \$1.70 \$2.70

SUPREMA | \$1.90 \$2.90

### MICHELADA

### CERVEZA EXTRANJERA

*International beers*

CORONA | \$2.60 \$3.60

STELLA ARTOIS | \$2.60 \$3.60

MODELO | \$2.60 \$3.60

HEINEKEN | \$2.60 \$3.60

SMIRNOFF ICE | \$2.60 \$3.60

### MICHELADA

### MIX DE MICHELADA | \$1.00

### CIGARROS | \$3.50

*(Caja personal) Cigarettes*

## TRAGOS PREPARADOS - COCKTAILS

SHOT DE VODKA | \$4.00

SHOT DE TEQUILA | \$4.00

SHOT DE RON | \$4.00

MARGARITA | \$6.00

PIÑA COLADA CON LICOR | \$6.00

TEQUILA SUNRISE | \$6.00

CUBA LIBRE | \$6.00

BLOODY MARY | \$6.00



# Desayunos

## Desayuno Americano

\$7.00

Dos huevos (picados ó estrellados), dos waffles, chorizo desayunero, frijoles salteados, plátano, crema, salsa ranchera.

## Desayuno Lo Nuestro

\$7.00

Cuatro onz. de lomo de res, champiñones, queso mozzarella, huevo, frijoles salteados, plátano, crema, salsa ranchera.

## Omelette de Mariscos

\$7.00

Camarón, calamar y queso mozzarella, frijoles salteados, papas a la francesa.

## Omelette Supremo

\$6.00

Jamón, Champiñones, queso mozzarella, frijoles salteados, plátano.

## Bowl de Frutas

\$4.00

Frutas de estación, yogurt griego, granola, miel de abeja.

## Waffles

\$4.00

Tres unidades de Waffles, fruta de estación y miel de maple.

## Hotcakes

\$3.50

Tres unidades de Hotcakes, fruta de estación y miel de maple.

## Desayuno Típico

\$3.50

Dos huevos (picados o estrellados), frijoles salteados, plátano, crema, salsa ranchera.



\*TODOS LOS DESAYUNOS  
INCLUYEN PAN/TORTILLA Y CAFÉ.





# Bebidas

## Jugos Naturales

**\$2.50**

- Naranja
- Fresa
- Piña
- Sandía
- Coco
- Melón
- Tamarindo
- Zanahoria
- Papaya
- Limón

## Jugo Mixto

**\$3.00**

Elige dos opciones de frutas para crear tu jugo mixto.

## Licuados

**\$2.50**

Banano o fresa.

## Leche

**\$1.00**

Taza de leche caliente.

# Postres

## Cheesecake a la Mode

**\$4.00**

Porción de cheesecake acompañado con una bola de sorbete y jalea de frutas.

## Tostadas francesas

**\$4.00**

Dos tostadas a la francesa acompañadas con miel de maple y fruta de estación.

## Sorbete

**\$3.00**

Tres bolas de sorbete con jalea de frutas.

# Extras

## Ord. Chorizo (3 unidades)

**\$4.00**

## Ord. Cuajada

**\$2.00**

## Ord. Aguacate

**\$2.00**

## Ord. Pan con Ajo (2 unidades)

**\$1.50**

## Ord. Tortilla o Pan (3 unidades)

**\$1.00**

\*Se aplicará el 10% de propina a la cuenta.

No admitimos cheques ni billetes mayores a \$20.00.

Aceptamos tarjetas Visa y Mastercard por cargos mayores a \$10.00.