

Menú



Isla Real
Hotel

Starters / Entradas

BREADED FRIED SQUID RINGS / CALAMARES APANADOS Accompanied with sweet sour sauce / acompañado con salsa agridulce	\$36.000
BREADED FISH CROQUETTES / CROQUETAS DE PESCADO With hot honey sauce / acompañado de salsa de miel picante	\$35.000
PERUVIAN CEVICHE / CEVICHE PERUANO Marinated seabass in leche de tigre with overflowing veggies / pescado marinado en leche de tigre y vegetales rebosados	\$32.000
TROPICAL CEVICHE / CEVICHE TROPICAL Fresh seabass in leche de tigre, mix with tropical fruits / pescado en leche de tigre y frutas tropicales	\$35.000
SHRIMP BASKET / CANASTAS DE CAMARON 3 units petacones basket filled with shrimp / 3 unidades de canasta de platanos bañados en camarón	\$36.000
SHRIMP COCKTAIL / COCTEL DE CAMARON Shrimp in Pink sauce and julienned onion / camarones mezclados en salsa rosada y cebolla en julianas	\$35.000
CITRUS SQUID / CALAMARES CITRICOS Sauteed squid rings, mix with citrus juices / anillos de calamar salteados a la plancha, mezclados con jugos cítricos	\$40.000
SHRIMP POPCORN / CRISPETA DE CAMARON Pasta cabello de ángel and shrimps in sweet sour sauce / Cabello de angel y camarones en salsa agridulce	\$38.000
CHICKEN NUGGETS / NUGGETS DE POLLO Accompanied with French fries and sweet sour sauce / acompañado con papas a la francesa y salsa agridulce	\$35.000
FISH OR CHICKEN CONSOME / CONSOME DE PESCADO O POLLO	\$25.000

Main Dishes / Platos Fuertes

Meats And Poultry / Carnes y Aves

BABY BEEF Accompanied with French fries / acompañado con papas a la francesa	\$60.000
GRILED CHIMICHURRI STEAK / LOMO EN SALSA DE CHIMICHURRI Accompanied with french fries and chimichurri sauce / acompañado con papas a la francesa y salsa chimichurri	\$65.000
GAUCHO STEAK / LOMO GAUCHO Gratin cheese accompanied with french fries / queso gratinado acompañado con papas a la francesa	\$70.000
STEAK IN SEAFOOD SAUCE / LOMO EN SALSA DE MARISCOS Grilled steak, smothered with seafood / lomo de res a la plancha bañado en frutos del mar	\$80.000
SAUTEED PORK / LOMO DE CERDO SALTEADO Grilled pork tender loin, accompanied with sauteed vegetables, white rice of french fries / lomo de cerdo a la Plancha, acompañado de vegetales salteados, arroz blanco o papas a la francesa	\$55.000
GRILLED CHICKEN / PECHUGA A LA PLANCHA Accompanied with french fries / acompañado con papas a la francesa	\$50.000

Fish And Seafood /

Pescados y Mariscos

TYPICAL COSTEÑO DISH / PLATO TIPICO COSTEÑO Fried mojarra, accompanied with coconut rice, petacones and fresh salad / mojarra frita, acompañada con arroz de coco, patacones y ensalada fresca	\$50.000
FISH SANCOCHO / SANCOCHO DE PESCADO Accompanied with coconut rice and petacones / acompañado con arroz de coco y patacones	\$50.000
SNOOK WITH GARLIC / ROBALO AL AJILLO Accompanied with coconut rice, petacones and fresh salad / acompañado con arroz de coco, patacones y ensalada fresca	\$63.000
GRILLED SALMON / SALMON A LA PLANCHA Accompanied with mashed potatoes and sauted vegetables / acompañado con puré de papa y vegetales salteados	\$67.000
SALMON IN SEAFOOD SAUCE / SALMON EN SALSA DE MARISCOS Salmon smothered in seafoods, accompanied with coconut rice and fresh salad / salmón bañado en salsa de mariscos, acompañado con arroz de coco y ensalada fresca	\$85.000
FRIED RED SNAPPER / PARGO ROJO FRITO Accompanied with coconut rice, petacones and fresh salad / acompañado con arroz de coco, patacones y ensalada fresca	\$80.000
STEAM RED SNAPPER / PARGO SUDADO Red snapper smothered with vegetables in brunua, mix with coconut milk, accompanied with coconut rice and petacones / pargo rojo bañado con vegetales en brunua, mezclado con leche de coco, acompañado con arroz de coco y patacones	\$87.000
SEAFOOD CASSEROLE / CAZUELA DE MARISCOS Accompanied with coconut rice and petacones / acompañado con arroz de coco y patacones	\$80.000
GRILLED OCTOPUS / PULPO A LA BRASA Prepared in hoisin or garlic sauce, accompanied with mashed potatoes and sauteed vegetables / preparado en salsa hoisin o al ajillo, acompañado de puré de papa y vegetales salteados	\$90.000
SEAFOOD PAELLA FOR TWO / PAELLA PARA DOS Allow 45 MIN	\$108.000
VEGAN RISOTTO / RISOTTO VEGETARIANO	\$60.000
SEAFOOD RISOTTO / RISOTTO DE MARISCOS	\$85.000
MIXED PICADA SEA AND LAND / PICADA MIXTA MAR Y TIERRA Meat, pork, chicken, shrimp, squid accompanied with french fries, petacones and fresh salad / carne de res, cerdo, pechuga de pollo, camarones y calamares acompañado con papas a la francesa, patacones y ensalada fresca	\$150.000

Pastas

CARBONARA Long or short pasta in white sauce and bacon / pasta larga o corta en salsa blanca y tocineta	\$50.000
PASTA IN SEAFOOD SAUCE / PASTA EN SALSA DE MARISCOS Long or short pasta in white sauce, mix white shrimp, squid, octopus, mussels, large shrimp / pasta larga o corta en salsa blanca, mezclado con camarones, anillos de calamar, pulpo, mejillones y langostino	\$85.000
DON PEDRO REAL Shrimp, squid, mussels, large shrimp in napolitan sauce / camarones, calamar, mejillones y langostino mezclado en salsa napolitana	\$80.000
ISLA REAL Land and sea, mixed with onions, zucchini, salmon and shrimp in white sauce / tierra mar mezclado con cebolla en cuadros, zucchini, salmón y camarones en salsa blanca	\$80.000

ESTOS PRECIOS NO INCLUYEN IPC NI SERVICIO VOLUNTARIO

Salad / Ensaladas

CESAR SALAD / ENSALADA CESAR	\$40.000
CESAR SALAD WITH CHICKEN / ENSALADA CESAR CON POLLO	\$45.000
CAPRESE	\$35.000

Burgers / Hamburguesas

CLUB SANDWICH Chicken breast, ham, mozzarella cheese, fresh vegetables, accompanied with french fries / pechuga de pollo, jamon, queso mozzarella, vegetales frescos acompañado con papas a la francesa	\$35.000
CLASSIC BURGER / HAMBURGUESA CLASICA Accompanied with french fries or potatoes wedges / acompañado con papas a la francesa o papas al casco	\$35.000
CARAMELIZED BURGER / HAMBURGUESA CARAMELIZADA Caramelized onion accompanied with french fries or potatoes wedges / cebolla caramelizada acompañada con papas a la francesa o papas al casco	\$40.000
DOUBLE MEAT BURGER / HAMBURGUESA DOBLE CARNE Accompanied with french fries or potatoes wedges / acompañado con papas a la francesa o papas al casco	\$45.000

Sweet / Postres

TIRAMISU	\$23.000
PANNA COTTA	\$25.000
BROWNIE WITH VANILLA ICE CREAM / BROWNIE CON HELADO DE VAINILLA	\$25.000
FRUIT SALAD / ENSALADA DE FRUTAS	\$25.000

Additions / Adiciones

FRENCH FRIES / PAPAS A LA FRANCESA	\$12.000
PETACONES / PATACONES	\$10.000
PETACONES CHIPS / CHIPS DE PLATANO	\$12.000
WHITE RICE / ARROZ BLANCO	\$8.000
COCONUT RICE / ARROZ DE COCO	\$12.000
GREEN SALAD / ENSALADA VERDE	\$10.000