

iche
RESTAURANTE

MENÚ DE DEGUSTACIÓN CORTO

\$ 40,00

6 pasos: snacks, 2 entradas, 2 fuertes, 1 pre-postre, 1 postre, café/infusión y dulcería manaba

-El chef elije los platos

-Toda la mesa

-Es posible realizar modificaciones al menú por alergias e intolerancias

-Consultar disponibilidad

-ENTRADAS-

CEVICHE DE CONCHA

\$ 11,00

Concha ahumada, sandía, leche de tigre

CEVICHE JIPIJAPA

\$ 10,00

Pesca del día, leche de tigre, maní, aguacate, chillangua

CEVICHE DE LANGOSTINO

\$ 10,00

Langostino, leche de tigre, tomate, cebolla, ají

A'PINGACHO

\$ 6,00

Yuca, guiso de cerdo, fréjol de palo, queso, ají de maní

ENSALADA DE MADURO*

\$ 5,00

Verdes del huerto, maduro especiado, maní, cítricos

*Vegana

-FUERTES-

CALDO DE GALLINA*

\$ 12,00

Consomé de gallina criolla, gallina criolla ahumada, hierbas manabitas, huevo duro.

*disponible en día domingo

PESCA TEMPURA

\$ 11,00

Pesca rebozada, salsa tártara, encurtidos, sango de zapallo

MELOSO DE PESCADO

\$ 15,00

Pesca del día, arroz, habichuelas, cebolla caramelizada, limón

MELOSO COCO Y HABICHUELA*

\$ 14,00

Coco, arroz, habichuelas, cebolla caramelizada, limón.

GALLINA CRIOLLA Y JERÉN DE MAÍZ Gallina criolla confitada y jerén de maíz	\$ 15,00
BISTEC DE RES Carne al término, cebolla frita, cilantro, huevo estrellado	\$ 16,00
LAMBADA Leche de coco, verde, camarón, calamar, almejas, concha negra	\$ 16,00
PESCA PRIETA* Pesca del día ahumada, salsa de sal prieta, vegetales al horno. *plato Ruta Spondylus a lo Diners	\$ 15,00
COSTILLAS ENCOCADAS* Costillas de cerdo ahumadas, leche de coco, maduro. *disponible en fines de semana	\$ 22,00

-POSTRES-

HELADO DE MANANÍ* Helado, crema de maní con chocolate, pionono y galleta de maní *Sin gluten	\$ 5,00
TODO COCO* Polvo de jamaica, coco deshidratado, granita, malvavisco, gelatina y espuma de coco. *no lactosa	\$ 5,00
CHOCOLATE DE ORIGEN Chocolate en agua 75%, haba tonka, helado de chocolate 75% de Cojimíes	\$ 5,00

iche
LA CURRINCHERIA

-BEBIDAS ALCOHÓLICAS-

MULA MANABITA Currincho macerado en jengibre, Kion, almíbar de jengibre, limón	\$ 10,00
PANTERA ROSA Toronja, currincho, Campari	\$ 8,00
NIÑA MARGARITA Miske Casa Agave, currincho macerado con cítricos, limón	\$ 10,00
CURRINCHO SOUR Currincho, limón, almíbar simple, amargo de semillas de cilantro, pechiche	\$ 10,00
BLOODY MARY Tomate, pimienta, salsa inglesa, currincho, tabasco, salsa inglesa	\$ 10,00
PASIÓN COLADA Currincho re-destilado, Ron Cabo Pasado 7 años, maracuyá, crema de coco, limón	\$ 10,00
NEGRICHE Currincho re-destilado, Campari, Vermouth Rosso, naranja	\$ 10,00
CABO PASADO OLD FASHIONED Ron cabo pasado 7 años, almíbar de coco, coco garrapiñado, esencia de cítricos	\$ 10,00
CANELAZO NAULA Currincho re-destilado, currincho macerado con canela, maracuyá, limón, almíbar de canela, ralladura de cacao	\$ 15,00
CARAJILLO COSTEÑO Espresso doble, mistela de pechiche	\$ 5,00
DEGUSTACION DE CURRINCHO Seis shots	\$ 12,00
SHOT DE CURRINCHO	\$ 3,00
CERVEZA Club	\$ 2,50
VINOS NACIONALES E IMPORTADOS Solicite la carta de vinos	

-BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS-

MULA VIRGEN Kion, almíbar de jengibre, limón	\$ 7,00
CANELAZO VIRGEN Limón, maracuyá, almíbar de canela, ralladura de chocolate	\$ 7,00
LIMONADA LUISA Limonada, perlas de flor de jamaica y hierba luisa, leche condensada de la casa	\$ 6,00
GASEOSA ARTESANAL Jengibre o mandarina	\$ 3,25
REFRESCO DEL DÍA	\$ 3,25
PRENSADO Granizado de la semana	\$ 5,00
CAFÉ Espresso	\$ 1,50
Americano	\$ 2,00
Capuccino	\$ 3,50
Flat White	\$ 2,50
Mocca	\$ 3,50
INFUSIONES Infusiones botánicas del huerto	\$ 2,00

iche

@icherestaurante