



Casa Marimba

Nature, Music & Food lovers



MARIMBAR

Softs

Soda	\$1.5
<i>Coca Cola, Coca Zero, Fanta Naranja, Fanta Roja, Canada Dry, Ginger Ale, Ensa, Fresca</i>	
Kombucha Casera	\$2
<i>Pregunta por nuestros sabores!</i>	
Limonada Casera	\$1.5
Jugo Natural de Temporada	\$1.5
Batido de frutas	\$2
Batido "Gourmand"	\$3
<i>Banano, Mantequilla de Mani, Cacao, Leche</i>	
Coco Entero	\$2
Té Caliente / Helado	\$1.5/\$2
Café / Latte / Capuccino	\$1.5/\$2/\$2
Café Helado con Leche	\$2
Agua Mineral Fuente Pura	\$1

Cócteles

Mojito Clásico	\$3.5
<i>Ron 4, Ensa, Limón, Azúcar, Hierba Buena</i> <i>Ponle sabor a Jengibre o Calala por un extra \$0.5</i>	
Daiquiri Clásico	\$3
<i>Ron 5, Limón, Azúcar</i> <i>Hacelo en Daiquiri Fresa por un extra \$0.5</i>	
Margarita	\$4
<i>Tequila, Triple Sec, Limón, Sirope de Jengibre</i> <i>Ponle picante por un extra \$0.5</i>	
Nica Libre	\$3
<i>Ron 5, Coca Cola</i>	
El Mono Feliz	\$3.5
<i>Ron 4, Triple Sec, Banano, Limón, Crema de Vainilla</i>	
Ron Calala	\$3
<i>Ron 5, Jugo de Calala</i>	
Piñaçao	\$3
<i>Curaçao, Jugo de Piña</i>	
Piña Colada	\$4.5
<i>Piña, Ron 4, Sirope de Jengibre, Coco, Hierba Buena</i>	

Cervezas

Toña/Victoria/Victoria Frost	\$1.5
Chelada	\$2.5
Michelada	\$2.5
Miller	\$2.5
Erdmann's	\$4
Smirnoff	\$2.5

Licores

Amaretto Con Limón y Soda	\$3.5
Gin Bombay Con Limón y Soda	\$3.5
Flor de Caña 4/5/7 Cuarto de Litro	\$4/\$5/\$6
Flor de Caña 4/5/7 Media	\$8/\$10/\$12
Vino Blanco o Tinto	Copa/Botella
<i>Lazo / Undurraga</i> \$4/\$20	
<i>Luis Felipe Edwards</i> \$5/\$25	

Precios no incluyen 15% IVA ni 10% de propina voluntaria



Casa Marimba

Nature, Music & Food lovers



COCINA

Entradas

HUMMUS

4.50 \$

Puré de Garbanzo, Aceite de Oliva, Ajo, Paprika, Ajonjolí, servido con Palitos de Zanahoria y Apio.

PIZZA FOCACCIA MARGARITA

6.00 \$ / 10.0 \$

Pan Focaccia Casero, Salsa Tomate Casera, Mozzarella, Oregano.

Extras (+\$1): Aceitunas, Hongos, Pepperoni.

PIZZA FOCACCIA VEGETARIANA

7.00 \$ / 11.00 \$

Pan Focaccia Casero, Salsa Tomate Casera, Mozzarella, Tomate, Chiltoma, Cebolla, Oregano.

Extras (+\$1): Aceitunas, Hongos, Pepperoni.

TOSTONES MIXTOS

11.00 \$

9 Unidades de Plátano Frito (3 de Carne de Res, 3 de Pollo, 3 de Queso) con Rodajas de Tomate acompañado con Ensalada del Chef.

EXTRA: PAPAS FRITAS / TOSTONES

3.00 \$

Si todavía no has probado nuestras Papas Fritas Caseras, aquí te damos la Oportunidad! No te vas a Arrepentir!

Platos Veganos

VEGGIE BURGER

9.00 \$

Empanadas de Lentejas verdes y Avena, Encurtidos, Cebolla Caramelizada, Vinagreta, Ensalada, acompañado con Ensalada de Agapito o Papas Fritas Caseras.

ENSALADA MARIMBA

6.00 \$

Lechuga, Rúcula, Col rizado, Moringa, Zanahoria, Remolacha, Tomate cherry, Pepino, Cebolla Morada, Tomate

Deshidratado.

Opcional Queso de Cabra (+\$1).

Platos Principales

MEDALLON DE FILETE MIGNON

15.00 \$

Filete Mignon a la Plancha con Papas Fritas Caseras, Salsa del Chef, acompañado con Arroz y Ensalada del Chef.

POLLO JALAPENO

10.00 \$

Filete de Pollo a la Plancha con Salsa Jalapeña, acompañado de Tostones, Arroz y Ensalada del Chef.

DEDOS DE POLLO

10.00 \$

Dedos de Pollo empanizados con Salsa del Chef, Papas Fritas Caseras y Ensalada del Chef.

¡¡PREGUNTA POR EL ESPECIAL DEL DIA!!

Platos Vegetarianos

MUSSAKA VEGETARIANA

9.00 \$

Preparación de Lentejas, Papas, Zanahorias y Salsa de Tomate, Berenjenas horneadas y Mozzarella, acompañada con Ensalada del Chef.

LASANA DE BERENGENAS

9.00 \$

Berenjenas horneadas, Salsa de Tomate y Cebolla, Mozzarella, Parmesano, acompañada con Arroz y Ensalada del Chef.

PASTA PESTO

9.00 \$

Pasta Linguine con Salsa Pesto Casera (Albahaca, Aceite de Oliva, Nueces, Queso Parmesano y Ajo).

Postres

TORTA DE CALALA

5.00 \$

Un Postre Pura Fusión Franco Nica, Único, con Masa Sablé Breton Casera y su Exquisito Curd de Calala, acompañado con su Coulis de Fruta y Coco Rayado.

BANANA CAKE

2.50 \$

Pudin de Banano con su Crema de Vainilla Casera.

Precios no incluyen 15% IVA ni 10% de propina voluntaria.