

AZUL
RESTAURANT

Menú de Almuerzo y Cena

B I E N V E N I D O S

Nuestro concepto se refleja en la exquisitez, belleza, delicadeza, personalidad y detalles de todos sus platos.

Con este menú quiero ofrecerle una experiencia culinaria única en Managua. Para eso he mezclado mis conocimientos culinarios de la comida gourmet francesa y la exquisitez de los productos salidos de la calidad tierra de Nicaragua creando una exquisita fusión franco-latino.

Para darle el mejor sabor a nuestros platos, hemos seleccionado los mejores ingredientes y trabajamos con productos frescos y orgánicos, siempre preparado al momento.

Para el maridaje de esa excelente combinación le ofrecemos una amplia selección de vinos de nuestra cava.

Bon appétit...

AL ESTILO CONTEMPO

entremés

ENTREMÉS CONTEMPO

Apetitoso plato de filete de res asado, jamón de pierna, pimentones, hongos a la plancha, aceitunas y queso gouda.
Mixed charcuterie plate with slices of beef, slices of grilled pork leg, grilled mushrooms, olives and gouda cheese.
19.50 (3 Personas)

PLATO DE QUESO MANCHEGO

Acompañado con aceitunas y perlas de melón.
Spanish Manchego cheese entree, olives and pearls of melon.
17.50 (3 Personas)

ROULE DE SALMÓN

Suculento salmón ahumado relleno con queso crema, cebolla morada y alcaparras.
Smoked Salmon with cream cheese, sweet onion and capers alcaparras.
16.50 (3 Personas)

ENTRADA FRÍA

Sumptuous Delights & Salads

COCKTAIL DE AGUACATE Y CAMARONES

Exquisita combinación de sabores al estilo del chef con salsa fresca de tomate.
Chef's style Cocktail with shrimps and avocado.
12.00

CARPACCIO DE RES

Filete de Res finamente preparado con pesto de albahaca y parmesano.
Beef Carpaccio with pesto, fresh basil and parmesan.
8.50

CARPACCIO DE SALMON

Excelentemente combinado con alcaparras, cebolla morada y limón.
Salmon Carpaccio combined with capers, red onions and lemon.
9.00

CARPACCIO DE PESCADO

Fina combinación de pescado con un aderezo agridulce ligeramente picante.
Sea bass Carpaccio with a light hot sour sauce.
8.00

ENSALADA FRESCA

Excelente combinación de lechuga, queso de cabra, bacon, palmito, melón, nueces caramelizadas y balsámico
Excellent combination of lettuce, cheese of goat, bacon, palms, melon, caramelized walnuts and balsamic dressing.
9.50

ENSALADA CÉSAR

Pollo a la plancha, lechuga romana, crotones y el delicioso aderezo cesar.
Grilled chicken, Romaine lettuce. Parmesan cream deliciosos Cesar dressing and croutons.
8.00

ENSALADA DEL MAR

Selección de lechugas, camarones, salmón ahumado, aguacate, toronja, palmito, y aderezo de limón y menta
Mixed lettuce, shrimps, smoked salmon, avocado, grapefruit, hearts of palm, and lemon and mint sauce.
12.00

ENTRADA CALIENTE

Sumptuous Delights & Salads

TACOS FRANCESES

Divina combinación de queso camembert con manzana y bacon envuelto con fina crepa crujiente.

Divine combination of camembert cheese with Apple and bacon wrapped in a house made buckwheat crepe.

8.00

TROCITOS DE CABRA ROSTIZADO

Delicioso queso de cabra horneado sobre crotones al estilo del chef.

Warm crusted goat cheese salad topped with garlic-herb croutons.

8.50

MEJILLONES VERDES AL QUESO AZUL

Suculentos mejillones preparados con cebollines flameados al ron y queso azul

Mussels with onion sauce, flambé to Flor de caña rum and blue cheese.

12.00

SOPA DE CEBOLLA

Riquísima receta autentica acompañado de pan gratinado con queso suizo

Classic onion soup with melted gruyere.

4.50

CREMA DE SUCHINI

Exquisita crema combinada con apio, cajun y queso asado

Zucchini with cream combined with garlic, celery and roasted cheese.

5.00

CAZUELITA DE MARISCOS

Sabrosa combinación de frutos del mar al ajillo cremoso

Chef choice, seafood filed in garlic cream sauce.

10.00

CARNES

Famous Nicaraguan Meat

LOMITO DE RES FLAMEADO AL COGNAC (8 onzas)

Servido con deliciosa salsa de 5 pimientos

Beef tenderloin flamed in cognac, served with peppers sauce.

17.50

PUNTA DE FILETE (8 onza)

Relleno de deliciosos hongos ostra con cebollín y salsa de vino tinto.

Beef Steak with stuffed mushrooms from the forest and red wine sauce.

19.00

CHATEAU BRIAND para 2 personas (16 onzas)

Exquisita pieza de res horneada con miel y salsa de hongos

Fillet of steak baked with honey served with Rosemary roasted potatoes and salad.

27.50

TACON ALTO JALAPEÑO

Con riquísima cebolla salteadas y salsa picante

Thickly cut of Beef with sauted onions and hot jalapeño sauce.

17.00

CHURRASCO JUGOSO (8 onzas)

Jugoso filete a la parrilla servido con chimichurri y papas salteadas y ensalada

Delicious char-broiled steak to melting your mouth.

16.50

LE PAVE (10 onzas)

Suculenta pieza de res asada, con salsa de cebolla morada

Suculent Broiled filet topped with delicious onion sauce.

19.00

MIGNON DE POLLO SALSA TAMARINDO

Sabroso filete de pollo con bacón combinado con una salsa agri dulce
Tasty filet mignon of chicken combined with a sour sauce.

12.00

PASTA VEGETARIANA

EFettuccini acompañado con vegetales frescos y case de tomate con albahaca
Fetuccini pasta tossed in extra virgin olive oil, fresh basil, and fresh vegetables.

10.50

PLATO TIPICO NICARAGÜENSE

Deliciosa carne asada, acompañado con gallopinto, maduro frito,
queso frito, pico de gallo, tortillas
Nicaraguan typical dish: a delicious roasted beef, served with
gallopinto, fried plantain, fried cheese and tortillas.

17.00

MENÚ DE NIÑO

Kids Menu

PECHUGA DE POLLO A LA PARRILLA

Jugosa pechuga de pollo acompañada con papas francesas, lechuga y tomate
Juicy grilled chicken breast served with French fries, lettuce and tomato.

10.00

MINI- CHURRASCO NICARAGÜENSE

6 onz. de churrasco acompañado de papas francesas
Char-broiled mini steak served with French fries.

12.00

MARISCOS

Our Fish and Seafood

FILETE DE PESCADO AL CULANTRO

Acompañado con ligera salsa de mantequilla combinada
de alcaparras y cebolla morada
Fresh sea bass fillet in a butter cream sauce with Cappers,
and escalonia onions, with a exquisite blend of cilantro.

14.00

FILETE DE PESCADO CON CITRICOS

Exquisita mezcla de limón, naranja y jengibre
Specially fresh sea bass topped with an exquisite blend
of lemon, orange and ginger.

14.00

FILETE DE PESCADO AL VAPOR

Con mantequilla de limon y hierbas frescas
Fish with lime butter and fresh herbs.

27.50

CAMARONES PROVENZAL

Acompañados con Riquísima salsa de cebolla, tomate, ajo y perejil
Shrimps topped with a delicious onion sauce, tomato, garlic and herbs.

22.00

SALMON Y FONDUE DE PUERRO

Recomendado del chef es esta combinación salsa
con puerro, ajo, vino blanco, crema y cajun
Salmon with garlic, white wine and creamy sauce.

23.00

PASTA DEL MAR MEDITERANEO

Sabroso fettuccini acompañado de pescado
y frutos del mar al estilo mediterráneo
Tasty fettuccine with seafood, Mediterranean style.

18.00

P O S T R E S

Sweet Finals

TARTA TATIN DE PIÑA

Piña caramelizada con jengibre y pasta hojaldre
Caramelized pineapple with ginger and puff pastry.

5.00

CREME BRULEE - DULCE DE LECHE

Tradicional creme brulee con el toque nicaragüense
Creme Brulee with the traditional Nicaraguan touch.

4.00

PROFITEROLE DE CHOCOLATE

Choux relleno de helado de vainilla con salsa de chocolate caliente
Chilled cream puffs drizzled with warm chocolate sauce.

5.00

CREPE SUZETTE

Crepe flameada con salsa naranja
Fresh crepes with orange, sugar and flamed in orange liquor.

4.00

CREPE DE CHOCOLATE Y HELADO DE VAINILLA VANILLA ICE CREAM AND CHOCOLATE SAUCE CREPE

Crepe con salsa de chocolate y helado de vainilla
Vanilla ice cream and chocolate sauce crepe.

4.00

La inspiración de Azul Restaurant, es debido a nuestro gran maestro de la literatura Ruben Dario; esta obra es considerada una de las mas relevantes del modernismo hispánico, es la recopilación de poemas, prosas y rimas del mas gran escritor que hemos tenido.

En honor a esta selección exquisita de literatura, en Azul Restaurant hacemos siempre nuestro máximo esfuerzo por poner en cada platillo lo mejor de las tendencias contemporáneas.

Seleccionando los mejores ingredientes, trabajamos con productos principalmente de la localidad, frescos y orgánicos para brindar los mejores sabores en nuestros platos, le invitamos a combinarlos con la selección de vino de nuestra cava.

Es un privilegio tenerle con nosotros y que nos permita atenderle; esperamos poder compartir con usted mas momentos como este.

