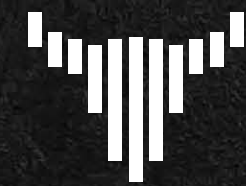




LOS RANCHOS

ENJOY A LIFE

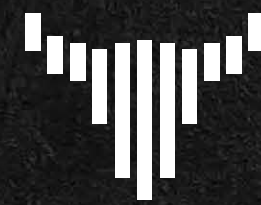
Done Well.



LOS RANCHOS

LET'S MEAT

Again



Fuego, Tiempo y Pasión

UNA RECETA SIMPLE

La cocina,
despojada de pretensiones,
ofrece la creación de platos
que cautivan primero al paladar
y luego al corazón.

La llama viva del fuego, paciente
y transformadora, el tiempo,
medido y respetado, y la pasión,
como único ingrediente imprescindible.

Tres elementos esenciales
que demuestran que, en el arte culinario,
la simplicidad supera a la complejidad.

Esta filosofía culinaria,
celebra la autenticidad
y la honestidad en cada bocado,
recordándonos que,
a menudo, menos, es más.

En la sencillez encontramos
la verdadera esencia de la cocina:
una experiencia pura, sin artificios,
que nos reconecta con los placeres
fundamentales de la vida.

★ RECOMENDACIÓN DEL CHEF



Entradas del Rancho

LA ANTESALA DE UNA
COMIDA ESPECTACULAR

CARPACCIO DE LOMITO 95

Finas lascas de lomito acompañadas de alcaparras, cebollín frito, queso parmesano, ensalada de arúgula y aceite de oliva extra virgen.



DIP DE ESPINACA & ALCACHOFA 95

Mezcla de espinacas frescas y corazones de alcachofa, marinados en una cremosa salsa de quesos.

PICADA DE CHORIZO 85

Chorizo argentino artesanal con tortillas, frijoles, guacamol, queso y chile de la casa.



PROVOLETA ASADA 95

Provoleta acompañada de chimichurri, tomates confitados y pan baguette.

SLIDER BURGERS 95

3 hamburguesas en versión degustación. Clásica cheddar, mozzarella con mayo-chipotle y suiza con cebollas caramelizadas.

Tacos



TACOS DE CHANCHITO 85

Chanchito adobado con queso, piña, pico de gallo y limón.

TACOS DE CAMARÓN A LA PARRILLA 95

Costra de queso con camarones dorados a la parrilla, cebollas encurtidas, mayo chipotle y salsa verde.

TACOS DE LOMITO CON HONGOS 85

Lomito a la parrilla con champiñones salteados dentro de tortillas con costra de queso y bañados en nuestra famosa Salsa Jalapeño.



Carpaccio de Lomito

Entradas del Mar

CADA PLATO ES UN HOMENAJE A
LOS SABORES AUTÉNTICOS DEL MAR



PULPO A LA PARRILLA 225

Ahumado a la parrilla y acompañado de puré de yuca.

Elige la salsa:

Tamarindo y Mandarina o Mantequilla de Cítricos.

CEVICHE TIPO PERUANO 95

Pescado fresco marinado con leche de tigre con ají amarillo,
maíz choclo y chulpi y lascas de aguacate.

Acompañado de tostones.

CEVICHE VUELVE A LA VIDA 95

Clásico ceviche guatemalteco acompañado de tostones.

Elige de pescado, camarón o mixto.

TUNA TARTARE 95

Atún fresco con marinada asiática, almendras doradas y aguacate.

Acompañado de plataninas.

TOSTADAS DE ATÚN 89

3 tostadas de maíz con atún en marinada asiática,
lascas de aguacate, mayo chipotle y cebollín dorado.



CARPACCIO DE RÓBALO 95

Finas lascas de róbalo acompañadas de alcaparras,
cebollín frito, queso parmesano y aceite de oliva extra virgen.



Pulpo a la Parrilla

Nicara-Gua

**NICARAGUA Y GUATEMALA:
AUTÉNTICA FUSIÓN DE SABORES
DE DOS PAÍSES HERMANOS**



PRUEBALOTODO 155

¡Lo mejor de los Ranchos en un solo plato!
Chanchito Frito, Vigorón, Queso Frito, Taquitos de Lomito,
Plátanos Maduros y Frijoles Nicaragüenses.

CHANCHITO FRITO 69

Carnitas de cerdo con adobado nicaragüense,
acompañadas de ensalada de repollo y tortillas.

VIGORÓN 45

Yuca con chicharrón estilo nicaragüense
y ensalada de repollo.

TOSTONES 75

Rodajas de plátano verde aplanadas y fritas,
acompañadas con chancho frito, frijol, guacamol,
queso frito y nuestro inigualable chile criollo.

QUESO FRITO 69

Queso nicaragüense acompañado de tortillas
y ensalada de repollo.

TAQUITOS DE LOMITO 69

Taquitos fritos rellenos de lomito mechado,
acompañados con ensalada de repollo.



Sopas y Ensaladas

RECONFORTANTES Y EQUILIBRADAS
UN ABRAZO AL PALADAR EN CADA BOCADO



SOPA DE TORTILLA 45

Hecha a base de tomates y tortillas asadas a la parrilla, con tiritas de tortilla crispy, aguacate, queso fresco y pollo desmenuzado.

SOPA DE TOMATES ROSTIZADOS 45

Tomates maduros cocidos a fuego lento, acompañados de grilled cheese sandwich.

SOPA DE FRIJOL LOS RANCHOS 45

Nuestra versión de sopa de frijoles acompañada de chips de tortilla, aguacate y cilantro.

ENSALADA DE PALMITO ASADO Y AGUACATE 69

Palmito sellado a la parrilla con chimichurri, aguacate, cebollas moradas curtidas y aderezo a tu elección.



STEAK SALAD 95

Lechuga romana, lomito a la parrilla, elote asado, tomates cherry, aguacate, chips de plataninas con aderezo balsámico de cítricos.

BLT SALAD 75

Lechuga romana, pollo a la parrilla, tocino, tomate cherry, cebolla morada curtida y aderezo ranch hecho en casa.

ENSALADA CÉSAR CON POLLO 85

Lechuga romana, aderezo César tradicional, pollo a la parrilla, chips de parmesano y crutones.



Platos Fuertes

UNA CELEBRACIÓN A LA PASIÓN
POR LA CARNE Y EL MAR

ENTRAÑA IMPORTADA 8OZ 215 | 12OZ 295

Tu elección de 8 ó 12 oz de entraña importada y certificada.

MAR Y TIERRA 245

Combinación de camarones con lomito o puyazo.

PUYAZO IMPORTADO 199

12 oz de puyazo importado USDA prime.

LOMITO LOS RANCHOS 199

12 oz de corte exclusivo de corazón de lomito.

RÓBALO 185

Róbalo del Atlántico preparado a su elección:
Al ajillo, a la plancha o empanizado.

MIXTO DE LOMITO Y PUYAZO 199

Combinación de 6 oz de lomito y 6 oz de puyazo.

CAMARONES 225

Frescos del mar preparados a su elección:
A la parrilla, al ajillo o empanizados.

LOMITO BABY 159

8 oz de corte exclusivo de corazón de lomito.

GUARNICIONES

Todos nuestros platos incluyen 2 guarniciones

PREMIUM +15	LOS RANCHOS	CLÁSICAS
Papa rellena gratinada	Yuca frita o al vapor	Arroz blanco
Mac & Cheese	Frijoles nicaragüenses	Vegetales asados
Puré de yuca trufado	Elote a la parrilla	Papa asada
Hongos salteados	Gallo Pinto	Frijoles chapines
Espinaca y alcachofa gratinada	Plátanos maduros	Papas fritas
Queso frito	Plataninas	Aguacate
Espárragos +25	Orden extra +15	Guacamol
Orden extra +19		Orden extra +15

SALSAS +15

Presidente | Jalapeño | Mantequilla Café de París
Cremosa de Hongos | Tres pimientos | Mostaza Dijon



Lomito Corte Grueso con Mantequilla Café de París

Cortes Especiales

NUESTRA SELECCIÓN DE CORTES ESPECIALES, PARA LOS VERDADEROS AFICIONADOS DE LA CARNE



PORTERHOUSE 24OZ 395

¡Es el Rey de la Parrilla!

Se distingue por su doble sabor: de un lado del hueso, un filet mignon magro y tierno; del otro, un short loin con abundante marmoleo que le proporciona un sabor más intenso y robusto.

COWBOY 32OZ 559

Nuestro cowboy steak es un corte colosal de ribeye con hueso corto, gracias al marmoleo abundante tiene sabor intenso y jugosidad excepcional.

CALIFORNIA STEAK 12OZ 235

Es un corte que sorprende por su sabor y ternura. Contiene marmoleo moderado, lo que contribuye a su sabor y jugosidad sin ser excesivamente graso.

VACÍO 12OZ 295

Un corte distinguido en la parrilla sudamericana. Una capa exterior perfectamente dorada y un interior suave y tierno.

NEW YORK STEAK 12OZ 225

Un corte clásico y aclamado por los amantes de la carne. Marmoleado, tierno y jugoso.

GUARNICIONES

Todos nuestros platos incluyen 2 guarniciones

PREMIUM +15

Papa rellena gratinada
Mac & Cheese
Puré de yuca trufado
Hongos salteados
Espinaca y alcachofa gratinada
Queso frito
Espárragos +25
Orden extra +19

LOS RANCHOS

Yuca frita o al vapor
Frijoles nicaragüenses
Elote a la parrilla
Gallo Pinto
Plátanos maduros
Plataninas
Orden extra +15

CLÁSICAS

Arroz blanco
Vegetales asados
Papa asada
Frijoles chapines
Papas fritas
Aguacate
Guacamol
Orden extra +15

SALSAS +15

Presidente | Jalapeño | Mantequilla Café de París
Cremosa de Hongos | Tres pimientos | Mostaza Dijon



Cowboy 32 oz.

Para Compartir

COMPARTIR SABE DELICIOSO



PRUEBALOTODO DE LA PARRILLA 595

¡Para que los pruebes todos!
1/2 lb de entraña importada, 1/2 lb de puyazo USDA Prime,
1/2 lb de vacío, 1/2 lb de California Steak y 1/2 lb de lomito.
Más de 2 libras de diferentes cortes en lascas para compartir.
*Pruebalotodo no incluye guarniciones.



PARRILLADA PREMIUM 425

1/2 lb de entraña importada, 1/2 lb de puyazo USDA Prime,
1/2 lb de lomito, 4 oz de chorizo argentino artesanal
y 4 guarniciones a tu elección.



PARRILLADA PREMIUM DEL MAR 525

1/2 lb de camarones, 1/2 lb de entraña importada, 1/2 lb de lomito
y 4 guarniciones a tu elección.

PARRILLADA MIXTA 349

1/2 lb de puyazo USDA Prime, 1/2 lb de lomito, 4 oz de chorizo
y 4 guarniciones a tu elección.
Puedes escoger también 1 lb de lomito o 1 lb de puyazo USDA Prime.

ASADO FAMILIAR 575

1 lb de puyazo USDA Prime y 1 lb de lomito
y 8 guarniciones a tu elección.

PARRILLADA DE LA GRANJA MIXTA 595

3/4 lb de puyazo USDA Prime, 3/4 lb de lomito,
1/2 lb de pechuga de pollo a la parrilla,
1/2 lb de solomito adobado a la parrilla
y 12 guarniciones a tu elección.

GUARNICIONES

PREMIUM +15

Papa rellena gratinada
Mac & Cheese
Puré de yuca trufado
Hongos salteados
Espinaca y alcachofa
gratinada
Queso frito
Espárragos +25
Orden extra +19

LOS RANCHOS

Yuca frita o al vapor
Frijoles nicaragüenses
Elote a la parrilla
Gallo Pinto
Plátanos maduros
Plataninas
Orden extra +15

CLÁSICAS

Arroz blanco
Vegetales asados
Papa asada
Frijoles chapines
Papas fritas
Aguacate
Guacamol
Orden extra +15

SALSAS +15

Presidente | Jalapeño | Mantequilla Café de París
Cremosa de Hongos | Tres pimientos | Mostaza Dijon



De La Granja

LA ESENCIA DE LA COCINA DE CAMPO

PECHUGA DE POLLO 99

Filete de pechuga de pollo a la parrilla con chimichurri.
(Incluye 2 guarniciones)

SOLOMITO DE CERDO ASADO 99

Solomito de cerdo con adobo nicaragüense a la parrilla.
(Incluye 2 guarniciones)

Hamburguesas y Sándwiches

DISFRUTA DE LOS SABORES CLÁSICOS CON UN TOQUE DE GENIALIDAD



PEPITO CON CHILES TOREADOS 85

Pan baguette relleno de lomito a la parrilla con nuestros clásicos chiles jalapeños toreados y alioli.

PHILLY CHEESE STEAK 89

Pan con receta especial, relleno de finas lascas de lomito con queso derretido, cebollas a la plancha y hongos.

PANCHORIZO 75

Pan baguette con chorizo a la parrilla y chimichurri hecho en casa.

LOS RANCHOS BURGER 115

Pan artesanal de hamburguesa, torta de 8 oz de lomito, entraña y puyazo, lechuga, tomate y cebolla.

LOS RANCHOS BURGER POLLO 95

Cambia la torta de tu hamburguesa por pollo a la parrilla.

ELIGE 3 INGREDIENTES PARA TU HAMBURGUESA:

Queso suizo	Tocino	Cebolla Caramelizada
Queso cheddar	Aguacate	
Queso frito	Hongos	

Todas nuestras hamburguesas y sándwiches van acompañados de papas fritas



Postres

**FINALIZA CON BROCHE DE ORO
CON NUESTRA SELECCIÓN
DE POSTRES HECHOS EN CASA**

TORTA DE ELOTE 49

Receta nicaragüense de torta de elote.
Añade una bola de helado por Q5

FLAN DE CAMELO 49

Nuestra tradicional receta desde hace 65 años.

NUTELLA FRENCH TOAST 45

2 panes brioche rellenos de Nutella con azúcar glass,
arándanos y salsa de chocolate.

MOUSSE DE CHOCOLATE OSCURO 49

Mousse con una textura suave y ligera,
elaborado con cacao 100% y un toque de sal.

CRÈME BRÛLÉE 45

Deliciosa y clásica crema horneada sabor a vainilla,
cubierta con azúcar caramelizada.

BROWNIE CON HELADO 45

Clásico brownie hecho en casa con helado de vainilla.

BANOFFEE PIE 65

Pie con dulce de leche artesanal, banano,
crema batida de café y ralladura de chocolate.



Mousse de Chocolate