



PLATOS FUERTES

MAIN DISHES

Sabor de casa



- ◆ **Encebollado Sencillo** \$19.00
Caldo tradicional de pescado con yuca y cebolla encurtida.
Traditional fish soup with yuca and pickled onion.
- ◆ **Encebollado Mixto (Pescado y Camarón)** \$23.00
Caldo de pescado con camarón.
Fish soup with fish and shrimp.
- ◆ **Encebollado Full (Pescado, Camarón y Concha)** \$30.00
Caldo completo con pescado, camarón y concha.
Complete fish soup with fish, shrimp and shellfish.
- ◆ **Seco de Chivo** \$23.00
Carne de chivo en salsa de cerveza, con arroz, menestra y maduro.
Goat stew in beer sauce, served with rice, beans and sweet plantain.
- ◆ **Bollos** \$20.00
Plátano maduro o verde relleno, acompañado al gusto.
Stuffed plantain (sweet or green) with your choice of filling.
- ◆ **Arroz Marinero** \$30.00
Arroz sazonado con mariscos mixtos al estilo costero.
Seasoned rice with mixed seafood, coastal style.
- ◆ **Filete de Pescado** \$25.00
Filete de pescado a la plancha o frito, con arroz y ensalada.
Grilled or fried fish filet, served with rice and salad.
- ◆ **Bandera** \$30.00

Bolón de Verde

- | | |
|----------------------------|---------------------------------------|
| Queso \$15.00 | Chicharrón \$16.00 |
| +\$1 con huevo / with egg | +\$1 con huevo / with egg |
| Mixto \$18.00 | Mixto \$23.00 |
| +\$1 con huevo / with egg | Con bistec de carne / with beef steak |

MARISCOS

SEAFOOD

Del Pacífico



- ◆ **Ceviche de Concha** \$28.00
Concha en cítricos, cebolla, tomate y chifles.
Shellfish ceviche with citrus, onion, tomato and plantain chips.
- ◆ **Ceviche de Pescado** \$26.00
Pescado en cítricos, con cebolla y tomate.
Fish ceviche with citrus, onion and tomato.
- ◆ **Ceviche de Camarón** \$25.00
Camarones en cítricos, con cebolla y tomate.
Shrimp ceviche with citrus, onion and tomato.
- ◆ **Ceviche Full** \$35.00
Combinación de mariscos en cítricos.
Mixed seafood ceviche in citrus juices.
- ◆ **Camarón Reventado** \$24.00

PLATOS TÍPICOS

TRADITIONAL DISHES

Bien guayaeco



- ◆ **Seco de Gallina** \$20.00
Gallina guisada con arroz, menestra y maduro.
Chicken stew served with rice, beans and sweet plantain.
- ◆ **Guatita** \$20.00
Mondongo en salsa de maní, con arroz.
Tripe in peanut sauce, served with rice.
- ◆ **Arroz con Menestra y Carne** \$23.00
Arroz, menestra y carne de res.
Rice with beans and beef.

ACOMPAÑAMIENTOS

SIDES



- | | |
|--|--------------------------------------|
| Porción de Camarón \$7.00 | Porción de Papas \$5.00 |
| <i>Side of Shrimp</i> | <i>Side of Fries</i> |
| Porción de Concha \$10.00 | Panes \$3.00 |
| <i>Side of Shellfish</i> | <i>Bread</i> |
| Porción de Patacones (con Queso) \$8.00 | Chifles \$3.00 |
| <i>Green Plantains with Cheese</i> | <i>Green Plantain Chips</i> |
| Porción de Maduros (con Queso) \$8.00 | |
| <i>Sweet Plantains with Cheese</i> | |

De Guayaquil
pa' Chicago

MENÚ NIÑOS

KIDS MENU



- 3 Deditos de pollo \$9.99
3 Chicken Tenders
- Salchipapa \$9.99
French fries with sausage.



@rinconcitoguayaco



POSTRES

DESSERTS



- Pastel de Chocolate** \$7.00
Chocolate cake
- Pastel de Tres Leches** \$7.00
Tres Leches Cake.



Los precios indicados en este menú corresponden al pago realizado en efectivo.

Para pagos efectuados mediante tarjeta de débito o crédito, se aplicará un recargo del 3.5% sobre el precio base.



CÓCTELES COCKTAILS



¡Salud!

◆ Piña Colada	\$12.00
◆ Daiquiri	\$10.50
◆ Fresh Margarita (16 oz)	\$15.00
◆ Margarita (16 oz)	\$12.50
◆ Mimosas (6.5 oz)	\$6.50
◆ Mojito	\$15.00
◆ Martini	\$12.00
◆ Mrs. Patrón	\$14.00
◆ Niña Fresa	\$9.00
◆ Shirley Temple	\$6.00
◆ Paloma (Strawberry / Negra)	\$10.00
◆ Skinny Margarita	\$15.00
◆ Cosmopolitan	\$10.00
◆ Jarra de Mimosa	\$25.00
◆ Cuba Libre	\$6.50
◆ Guayaco Arrecho	\$12.00

LICORES SPIRITS



*Entre
panas*

◆ TEQUILA



Tequila Patrón	\$10.00
Tequila Don Julio (shot)	\$11.00

◆ AGUARDIENTE



Aguardiente Antioqueño ...	\$12.00
Aguardiente Amarillo	\$12.00



BEBIDAS DRINKS



*Refresca
tu momento*

◆ Coca Cola	\$3.00
◆ Sprite	\$3.00
◆ Water	\$2.00
◆ Manzana	\$5.50
◆ Mora	\$5.50
◆ Tropical	\$5.50
◆ Jugo de Mora	\$5.50
◆ Jugo de Maracuyá ...	\$5.00

CERVEZAS / BEERS

Corona	\$5.50
Modelo	\$5.00
Modelo Negra ..	\$5.50
Club Verde	\$6.50



BEBIDAS CALIENTES Y VINOS

HOT DRINKS & WINES



◆ Quaker	\$5.50
◆ Coffee	\$3.50
◆ Aromática / Té	\$3.50
◆ Vino (copa)	\$10.00
◆ Botella de vino	\$40.00
◆ Sangría	\$15.00
◆ Sangría (Jarra)	\$35.00
◆ Canelazo (Individual)	\$12.00
◆ Canelazo (Jarra)	\$35.00



*Un buen
café siempre
es buena idea*



! AVISO DE ALERGIAS / ALLERGY NOTICE

Si tiene alguna alergia alimentaria, por favor informe a su mesero antes de ordenar.

If you have any food allergies, please inform your server before ordering.

TIPS / PROPINA

Se añadirá automáticamente una propina del 20% a mesas de 5 personas o más.

A 20% gratuity will be automatically added to parties of 5 or more.



@rinconcitoguayaco



*De Guayaquil
pa' Chicago*