

PLATOS FUERTES

CAMARONES ENCOCADOS	\$14,64
El sabor tradicional de Esmeraldas... bueno, con un ligero toquecito manabita.	
CAMARONES PALMAZUL	\$14,64
Una salsa de champiñones, jugosa y delicada realiza estos camarones manabitas.	
CAMARONES AL AJILLO	\$14,64
Fusión del sabor esmeraldeño con técnicas manabitas.	
ARROZ CON PULPO	\$14,64
No el tradicional, ya que aquí nos gusta variar un poco, este arroz tiene un rico aroma de aceite de oliva, aceitunas negras y pimienta.	
ARROZ MARINERO	\$17,08
Combinación de los mejores mariscos de nuestra costa, frescos y en su punto, para paladares exigentes.	
QUINTO DE MARISCOS	\$17,08
La playa y las montañas se unen en esta espectacular combinación de sabores.	
LASAGNA DE MARISCOS	\$17,08
Italia se fusiona con Manabí para esta deliciosa creación.	
LANGOSTINOS EN COSTRÁ DE COCO	\$17,08
Saliedo del tradicional apanado, los encocamos y acompañamos con una salsa dulce de coco. Una delicia!	
PASTA MARINERA	\$17,08
Frutos del mar exquisitamente cocidos en vino blanco y crema de leche, acompañados de unos divertidos "fusilli".	
PASTA AL PESTO	\$9,76
También la hicimos un poquito diferente, agregando macadamia, pistacho y un toque de coco para crear una pasta con personalidad.	
BISTEC A LA FIORENTINA	\$36,60
Un corte Porterhouse, delicado en su textura, succulento sabor y abundante para un gran apetito... Recomendado para compartir.	
LOMO A LAS 3 PIMIENTAS	\$17,08
No pueden faltar, para los amantes de la carne, unos medallones de lomo fino armenizados con 3 pimientos.	
POLLO EN SALSA DE MANZANA	\$12,20
Combinación agridulce que se derrite en su paladar.	
CORDON BLEU	\$14,64
Delicioso filete de pollo o carne, relleno de jamón y queso rebosados en huevo y migas de pan.	
HAMBURGUESA COCOMAR	\$8,54
Fina carne molida a la parrilla con el gusto del carbón, acompañada de unas crocantes papas fritas.	

PARA LOS PEQUES

MINI PIZZA	\$7,32
NUGGETS DE POLLO	\$7,32
ALITAS BBQ	\$7,32
CAMARONES APANADOS	\$7,32

POSTRES

SUSPIRO LIMEÑO	\$7,32
TIRAMISÚ	\$7,32
MOUSSE DE CHOCOLATE A LA SAL	\$7,32
CREME BRÛLÉE	\$7,32
BANANE FLAMBÉE	\$7,32

BEBIDAS

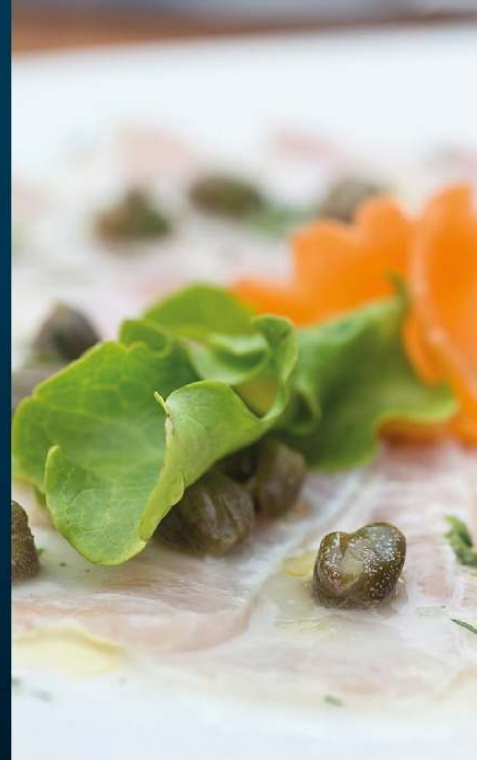
COPA DE VINO DE LA CASA	\$8,54
GASEOSAS	\$2,44
JUGOS DE FRUTAS	\$3,05
BATIDOS	\$4,27
CERVEZA LOCAL	\$3,05
CERVEZA IMPORTADA	\$4,27
AGUA NATURAL / CON GAS	\$1,83



www.palmazulecuador.com

NADA COMO DISFRUTAR DELICIOSA
GASTRONOMÍA FRENTE AL MAR

MENÚ COCOMAR





Ensalada Caprese



Trilogía de Ceviches



Langostinos en coque de coco

ENTRADAS

- ALMEJAS EN SALSA DE VINO BLANCO\$12,20
- CONCHITAS ASADAS O GRATINADAS\$12,20
Gratinadas o al grill, deliciosas!
- LANGOSTINOS AL CURRY\$14,64
Exuberantes langostinos rellenos de caviar rojo y negro con deliciosa salsa de curry.
- CAMARONES PICANTES EN SALSA DE MANGO\$12,20
Crocantes y agri dulces al paladar con un toque explosivo.
- ENSALADA FRESCA DE CANGREJO\$12,20
Vegetales frescos, aceite de oliva y un toque de vinagre acompañan a una exquisita pulpa de cangrejo.
- ENSALADA CAPRESE\$7,32
Tomates frescos y queso mozzarella acompañados con albahaca y aceite de oliva extra virgen.
- ATÚN ENCOSTRADO EN AJONJOLÍ Y MACADAMIA\$12,20
Sellado a la parrilla acompañado con salsa de balsámico caramelizada.
- CARPACCIO DE PESCADO\$12,20
Finas lonjas de corvina, marinadas con limón y servidas con un chorrito de aceite de oliva extra virgen, decorado con alcaparras.
- UÑAS DE CANGREJO\$12,20
Gratinadas, al grill o al ajillo, tres maneras de saborear este manjar del mar.
- PULPO AL OLIVO\$9,76
Las aceitunas negras dan aroma a la salsa que acompaña el pulpo a la parrilla.
- CALAMARES A LA ROMANA\$9,76
Con un toque secreto del Chef, los tradicionales Calamares a la Romana con sabor a Cocomar.

SOPAS

- VICHE COCOMAR\$12,20
Una combinación del Viche tradicional con toque de la inspiración de nuestro Chef.
- GAZPACHO MARINERO\$12,20
Nuestra versión de la sopa fría de tomate típica de España, pero con frutos del mar ecuatoriano para hacer este plato refrescante e irresistible.
- SOPA MARINERA ORIENTAL\$12,20
El jengibre da un toque picante y exótico a la sopa marinera tan típica de nuestra tierra.
- SOPA DE PECHUGA DE POLLO\$9,76
Deliciosa!

CEVICHE

- CEVICHE COCOMAR\$12,20
Finas lonjas de pescado marinadas al estilo de un tiradito peruano, pero con alma ecuatoriana, aros de cebolla y una pizca de salpíeta.
- CEVICHE DE CAMARÓN\$12,20
Deliciosamente aromatizado con salpíeta.
- CEVICHE DE CALAMAR\$12,20
Realizado con jengibre y wasabi para un sabor sin igual.
- CEVICHE DE PESCADO\$12,20
¡El wasabi y el jengibre le dan un sabor espectacular!
- CEVICHE DE PULPO\$12,20
Con jengibre y wasabi para darle un toque exótico.
- CEVICHE MIXTO\$12,20
Dependiendo del marisco que elija, tendrá un toque de salpíeta o wasabi y jengibre, disfrútelo.

PLATOS FUERTES

- PESCADO AL LIMÓN\$14,64
En una cama de pimientos, le pesca del día a la plancha, bañada con una delicada salsa de limón.
- PESCADO A LAS FINAS HIERBAS\$14,64
Preparado a la antigua con toques modernos, en hoja de plátano directo del horno; su aroma lo atrapará!
- TAPAO COCOMAR\$14,64
Los secretos esmeraldaños y los toques de nuestro Chef, hacen de este Tapao una sinfonía de sabores.
- PESCADO AL GRILL\$14,64
Sellado y en su punto, simple pero especial.
- ATÚN EN COSTRA DE AJONJOLÍ\$14,64
El mismo de nuestras amadas, pero de gran tamaño.
- ATÚN AHUMADO AL TERIYAKI\$14,64
Un pez típicamente manabita, con toques orientales para alimentar sus sentidos.
- CAMOTILLO EN SALSA DE MANÍ\$14,64
Especialidad manabita, pescado bañado en salsa de maní.
- CORVINA EN PAPILLOTE\$14,64
Las legumbres y el vino blanco sacan a relucir los mejores aromas y sabores de esta fresca Corvina.
- CORVINA ENCOSTRADA EN QUINUA\$14,64
Esta jugosa corvina blanca
- LANGOSTINOS A LA ALBAHACA\$17,08
Asados con hojas de albahaca y mantequilla que impregnaran de aroma estos frescos langostinos.
- PULPO AL CARBÓN\$12,20
Amaderado, dulce y amargo, parece la descripción de una viña, pero en realidad es una creación espectacular de nuestro Chef, que deleitará su paladar.