

CAFE PLAYA NEGRA

HOUSE OF SURFERS



Artist: Tyler Warren



Welcome to Cafe Playa Negra!
Bienvenidos a Cafe Playa Negra!

We hope you have a great meal. We are always
striving to do our best to satisfy our customers.
Esperamos que disfrute su comida. Siempre nos esforzamos
por hacer lo mejor posible para satisfacer a nuestros clientes.

Please let us know how we are doing!
We appreciate any feedback.
Por favor, háganos saber cómo lo estamos haciendo!
Agradecemos cualquier comentario.

Enjoy your visit!
¡Disfruta tu visita!

Pura Vida

DESAYUNO / BREAKFAST

COMBOS \$12.00

Full

Dos huevos fritos o revueltos, tocineta, gallo pinto, natilla, aguacate, tomate, pan, café y jugo de naranja
Two fried or scrambled eggs, bacon, gallo pinto, sour cream, avocado, tomato, bread, coffee and orange juice

Power

Dos huevos rancheros, jamón, queso, tortillas, gallo pinto, café y jugo de naranja
Two ranchero eggs, ham, cheese, tortillas, gallo pinto, coffee and orange juice

Negra

Ensalada de frutas, granola, panqueques, café y jugo de naranja
Fruit salad, granola, pancakes, coffee and orange juice

SIDES

Dos Huevos / Two Eggs \$ 4.00

Tocineta / Bacon \$ 5.00

Hash Browns \$ 4.00

Pan / Bread \$ 3.00

Gallo Pinto \$ 3.50

Aguacate / Avocado \$ 4.50

HUEVOS / EGGS \$ 10.00

Dos huevos fritos o revueltos con tocineta y gallo pinto o hash browns
Two fried or scrambled eggs with bacon and gallo pinto or hash browns

HUEVOS RANCHEROS \$ 10.00

Tortilla de maíz con jamón y queso, huevos fritos en salsa ranchera
Corn tortilla with ham and cheese, fried eggs with ranchera sauce

RANCHERO OMELETTE \$ 10.00

Omelette con gallo pinto, tocineta y salsa ranchera
Omelette with gallo pinto, bacon and ranchera sauce

HAM & CHEESE OMELETTE \$ 9.00

Omelette de jamón y queso
Ham and cheese omelette

VEGGIE OMELETTE \$ 9.00

Omelette de vegetales con queso, and hash browns
Vegetable omelette with or without cheese, hash browns

CPN BREAKFAST BURRITO \$ 11.00

Gallo pinto, huevo, queso, aguacate, hash brown
Gallo pinto, egg, cheese, avocado, hash brown

TOSTADAS FRANCESAS \$ 7.00

French toast

ENSALADA DE FRUTAS, GRANOLA & YOGURT \$ 10.00

French toast

PANQUEQUES \$ 8.00

Two large pancakes

PANQUEQUES Y FRUTAS \$ 8.00

Pancakes and fresh fruit

ALMUERZO & CENA

LUNCH & DINNER

SANDWICHES

En pan casero, servido con papas fritas o ensalada
On homemade bread, served with french fries or green salad

BLT \$ 10.00

Tocineta, lechuga, tomate y mayonesa
Crispy bacon, lettuce, tomato and mayonnaise

BALT \$ 12.00

Tocineta, aguacate, lechuga, tomate y mayonesa
Crispy bacon, avocado, lettuce, tomato and mayonnaise

POLLO \$ 12.00

Pechuga de pollo desmechada, lechuga y mayonesa
Pulled chicken breast, lettuce and mayonnaise

POLLO Y PALTA \$ 13.00

Pechuga de pollo desmechada, lechuga, aguacate y mayonesa
Pulled chicken breast, lettuce, avocado and mayonnaise

HAMBURGUESA \$ 12.00

Torta de carne premium casera, 250gr. con cebollas a la plancha, lechuga y tomate
Hamburger Homemade premium beef patty 1/2 a pound, with lettuce and tomato

QUESOBURGUESA \$ 14.00

Torta de carne casera con cebollas a la plancha, queso, lechuga y tomate
Cheeseburger: Homemade beef patty, with real cheese, lettuce and tomato

QUESOBURGUESA TOCINETA \$ 15.00

Torta de carne casera con cebollas a la plancha, queso, tocina, lechuga y tomate
Cheeseburger: Homemade beef patty, with real cheese, bacon, lettuce and tomato

HAMBURGUESA FULL \$ 16.00

Torta de carne casera con cebollas a la plancha, queso, tocina, hongos, lechuga y tomate
Cheeseburger: Homemade beef patty, with real cheese, bacon, mushrooms, lettuce and tomato

NEGRA MEX

Servido con papas fritas o ensalada
Served with french fries or green salad

QUESADILLA \$ 11.00

Tortilla de Trigo, queso mozzarella, chile dulce y cebollas salteadas
Tortilla, mozzarella cheese with sautéed red bell peppers and onions

QUESADILLA CAPRESE \$ 12.00

Tortilla de Trigo, queso mozzarella, tomate y albahaca y salsa caprese
Tortilla, mozzarella cheese, tomato and basil with caprese sauce

QUESADILLA DE POLLO \$ 13.00

Tortilla de Trigo, queso mozzarella, chile dulce y cebollas salteadas con pechuga de pollo desmechada
Tortilla, mozzarella cheese with sautéed red bell peppers and onions with pulled chicken breast and cheese

SURF TACOS - STARTING AT \$12.00

3 tortillas de trigo, lechuga, tomate, queso con su opción de carne molida, pollo, pescado ó camarón
3 flour tortillas, with lettuce, tomato, cheese, with yo choice of:

Ground beef or fish \$13.00
Chicken \$12.00
Shrimp \$15.00
Vegetarian \$11.00

CPN BURRITO \$ 12.00

Tortilla de trigo con queso, lechuga, gallo pinto, pico de gallo con su opción de pollo, pescado ó camarón
Flour tortilla with cheese, lettuce, gallo pinto, pico de gallo with your choice of: chicken, fish or shrimp

Ground beef or fish \$13.00
Chicken \$12.00
Shrimp \$15.00
Vegetarian \$11.00

HAMBURGUESA VEGETARIANA \$ 12.00

Torta de vegetales, cebolla a la plancha, lechuga, tomate
Vegetarian hamburger: vegetable patty, grilled onion, lettuce, tomato

ALMUERZO & CENA

LUNCH & DINNER

ENSALADAS / SALADS

CPN \$ 13.00

Lechuga, aguacate, cebolla roja, pera, nueces acarameladas y crostinis con queso de cabra en vinagreta balsámica
Lettuce, avocado, red onion, pear, caramelized walnuts and crostinis with goat cheese with balsamic vinaigrette

CAPRESE \$ 12.00

Queso fresco, albahaca y tomate con salsa pesto
Fresh cheese, basil and tomato with pesto sauce

MEDITERRANEA \$ 13.00

Lechuga mixta, tomates deshidratados, aceitunas, alcaparras, queso feta de cabra y pimienta morrón
Mixed lettuce, sun dried tomatoes, olives, capers, goat feta cheese and sweet pepper

CEASAR \$ 12.00

Lechuga, croutons, queso parmesano con aderezo hecho en casa
Lettuce, croutons, parmesan cheese with homemade dressing

MIXTA VERDE \$ 11.00

Lechuga, zanahoria, tomate y pepino con vinagreta de mango
Lettuce, carrot, tomato and cucumber with mango vinaigrette ensaladas

MIXTA VERDE \$ 11.00

Lechuga, zanahoria, tomate y pepino con vinagreta de mango
Lettuce, carrot, tomato and cucumber with mango vinaigrette ensaladas

SALAD SIDE ORDERS

Filete de pollo / Chicken fillet \$4.00
Dedos de pollo / Chicken fingers \$4.00
Pescado / Fish \$5.00
Lomito / Steak \$8.00
Premium burger patty 250gr. \$6.00
Avocado \$4.00
French fries \$4.50
Camarones / Shrimp \$5.00

ENTRADAS / STARTERS

CPN CLASSICS

TUNA TARTARE \$ 15.00

Es una preparación de atún crudo y picado, sazonado con especias orientales, servido con aguacate, lechuga y tortilla chips de harina
A preparation of finely chopped tuna, seasoned with oriental spices and served over a bed of avocado and chopped lettuce with flour tortilla chips

CHICHARRON DE CALAMAR \$ 12.00

Calamares deliciosamente aderezados y empanizados, servidos con salsa tártara
Breaded calamari, deliciously seasoned and served with tartar sauce

PATACONES \$ 8.00

Plátanos fritos, hechos al instante y servidos con salsa guacamole casera
Fried plantain, served with very delicious guacamole sauce

YUCAS \$ 8.00

Yuquitas crocantes servidas con cremosa salsa huancaína (rica salsa peruana)
Crispy yucas served with creamy huancaína sauce (a delicious peruvian dip)

TARTAR DE SALMÓN \$ 16.00

Finos trozos de salmón aderezados con jugo fresco de maracuyá, con mango, hierba buena, aceite sésamo, limón, gotas de vinagre de manzana, servido sobre una cama de quinoa con aguacate y chips de camote
Fine pieces of salmon seasoned with fresh passion fruit juice, mango, mint, sesame oil, lemon, drops of apple cider vinegar, served on a bed of quinoa with avocado and sweet potato chips

TIRADITO APALTADO \$ 14.00

Finas láminas de pescado blanco crudo bañadas en salsa a base de aceite de oliva, limón, ajo, aguacate y alcaparras
Thin slices of raw white fish in olive oil, lime, garlic, avocado and capers

TIRADITO ESPECIAL \$ 15.00

Es un tiradito apaltado con camarones y aguacate
Taradito apaltado with shrimp and avocado

TIRADITO EN SALSA DE AJÍ \$ 14.00

Finas láminas de pescado crudo bañadas en salsa a base de ají amarillo
Thin slices of raw white marlin with our homemade ají (peruvian chilli) sauce

ALMUERZO & CENA

LUNCH & DINNER

CEVICHE

CEVICHE DE PESCADO \$ 13.00

Pescado blanco cortado en cubos y marinado en limón, cebolla roja y ají, servido con camote glaseado
diced white fish marinated in lemon, red onion and ají (peruvian chilli), served with glazed sweet potato

CEVICHE MIXTO \$ 15.00

Pescado blanco cortado en cubos, camarones y calamares (cocidos) y marinados en limón, cebolla roja y ají, servido con camote glaseado
White fish cut in cubes, shrimp and squid (cooked) and marinated in lime, red onion and ají (peruvian chilli), served with glazed sweet potato

CEVICHE CPN \$ 17.00

Calamares y camarones empanizados y crujientes servidos con ceviche de pescado marinado en limón, cebolla roja y ají, servido con salsa tarta
Made to order fish ceviche served with (ají peruvian chilli), and breaded and fried shrimp and calamari

PLATOS FUERTES MAIN DISHES

MARISCOS / SEAFOOD

CHORRILLANA \$ 16.00

Filete de pescado cubierto de tomate y cebollas salteadas en vino y culantro, servido con arroz y papas doradas
Fish filet topped with tomatoes and onions sautéed in wine with cilantro, served with rice and potatoes

CHICHARRÓN DE PESCADO \$ 15.00

Cubos de pescado, marinados y empanizados a la perfección, servidos con ensalada de la casa, salsa tartara y yucas fritas
Seasoned, breaded and fried fish cubes, served with salad, tartar sauce and fried yuccas

CHICHARRÓN MIXTO \$ 16.00

Cubos de pescado, calamares y camarones, marinados y empanizados a la perfección, servidos con ensalada de la casa, salsa tártara y yucas fritas
Seasoned, breaded and fried fish cubes, shrimp and calamari, served with a salad, tartar sauce and fried yuccas

PESCADO A LO MACHO \$ 17.00

Filete de pescado a la plancha, en una salsa cremosa/liviana de mariscos flameados al vino blanco, servido con arroz y vegetales salteados.
Grilled fish with a light cream shrimp and calamari sauce, served with rice and sautéed veggies

ALCAPARRAS \$ 16.00

Filete de pescado en salsa de mantequilla negra y alcaparras, con vegetales salteados y arroz
Grilled fish filet with brown butter and capers, served with sautéed veggies and rice

TUNA TERIYAKI \$ 17.00

Filete de atún sellado con ajonjolí en salsa teriyaki casera, con pure de papa al wasabi y vegetales salteados
Tuna steak seared with sesame seeds and homemade teriyaki sauce, served with wasabi mashed potatoes and sautéed veggies

ARROZ CON CAMARONES \$ 15.00

Arroz con camarones a la peruana, servido con salsa criolla de cebolla
Peruvian rice with shrimp, served with onion sauce

ARROZ CON MARISCOS \$ 16.00

Arroz con mariscos a la perunana, servido con salsa criolla
Seafood rice served with tomato, onion, cilantro & lime salad

FETTUCINI CON CAMARONES \$ 15.00

Fettuccini en salsa blanca con camarones
Fettuccine with a creamy shrimp sauce

PARIHUELA DE MARISCOS \$ 16.00

Poderosa sopa peruana de mariscos y pescado
Delicious Peruvian soup with seafood & fish

CASADO DE PESCADO \$ 13.00

Filete de pescado con cebollas a la plancha, servido con arroz, frijoles, plátano maduro y ensalada
Grilled fish filet with grilled onions, served with fried plantains, rice, beans and salad

ALMUERZO & CENA

LUNCH & DINNER

CHICKEN / BEEF

CASADO DE POLLO \$ 12.00

Filete de pollo a la plancha, servido con arroz, frijoles, plátano maduro y ensalada

Grilled chicken fillet with grilled onions, served with fried plantains, rice, beans and salad

CHAMPIGNON DE POLLO \$ 15.00

Filete de pollo en salsa de hongos, servidos con arroz y vegetales o papas doradas

Chicken breast fillet with a mushroom sauce, served with rice and vegetables or potatoes

POLLO SALTADO \$ 15.00

Tiras de pechuga de pollo salteado en wok a fuego alto con cebollas y tomates, servidos con arroz y papas fritas

Wok sautéed chicken strips with onions, tomatoes and soy sauce, served with french fries and rice

FETTUCCINE BOLOGNESA \$ 13.00

Fettuccine con salsa de carne casera
Fettuccine with homemade sauce

CHAMPIGNON DE LOMO \$ 22.00

Lomito en salsa de hongos, servido con arroz y vegetales o papas doradas

Sirloin steak with a mushroom sauce, served with rice and vegetables or potatoes

LOMO SALTADO \$ 20.00

Lomito saltado a la criolla echo en wok a fuego alto con cebollas y tomate, servido con papas fritas y arroz

Wok sautéed sirloin steak strips with onions, tomatoes and soy sauce, served with french fries and rice

LOMITO PIMIENTA VERDE \$ 22.00

Lomito sellado con una suave costra de harina y pimienta verde, flameado con brandy, servido con arroz y vegetales

Tenderloin sealed with a soft crust of flour and green pepper, flambéed with brandy, served with rice and vegetables

VEG. FETTUCCINE POMODORO \$ 22.00

Fettuccini con vegetales mixtos en salsa pomodoro
Fettuccine with mixed vegetables in pomodoro sauce

PULPO AL AJILLO \$ 23.00

Pulpo flambeado en mantequilla de ajo, vino blanco, perejil y gotas de limón, acompañado de camarones y servido con pure de papas y tabule de quinoa

Octopus flambéed in garlic butter, white wine, parsley and lemon drops, shrimp and served with mashed potatoes and quinoa tabboule

DORADO MARACUYÁ \$ 15.00

Filete de dorado bañado con una salsa a base de maracuyá, aderezado con pimenta callena, servido con puré de papas y tabule de quinoa

Fillet of dorado with a passion fruit-based sauce, garnished with pimenta callena, served with mashed potatoes and quinoa taboule

POSTRES / SWEETS

PIE DE LIMÓN \$ 7.00

CHEESCAKE DE MARACUYA \$ 7.00

QUEQUE DE CHOCOLATE CON HELADO \$ 8.00

ORDEN DE HELADO \$ 5.00

QUEQUE DE CHOCOLATE \$ 7.00

MENÚ DE NIÑOS / KIDS MENU

PASTA CON SALSAS POMODORO \$ 8.00

Pasta with Pomodoro sauce

DEDOS DE PESCADO \$ 10.00 CON PAPAS O ENSALADA

Fish Fingers with Fries or Salad

DEDOS DE POLLO \$ 9.00 CON PAPAS O ENSALADA

Chicken Fingers with Fries or Salad

PAPAS FRITAS \$ 4.00

French Fries

BEBIDAS / DRINKS

BATIDOS / FROZEN SMOOTHIES

En agua, with water \$4.00

Con leche, with milk \$5.00

3 frutas max:

Piña, papaya, banano, sandía, mango, maracuyá, fresa, guanábana o mora

Mix up to three flavors:

Pineapple, papaya, banana, watermelon, mango, passion fruit, strawberry, guanabana or blackberry

COFFEE, CAFÉ	\$ 2.00
COFFEE WITH MILK, CAFÉ CON LECHE ..	\$ 2.00
CAPPUCCINO	\$ 4.00
EXPRESSO	\$ 3.00
EXPRESSO DOUBLE	\$ 5.00
TEA, TÉ	\$ 2.00
HOT CHOCOLATE, CHOCO CALIENTE . . .	\$ 3.00
GLASS OF MILK, LECHE VASO	\$ 2.00
ORANGE JUICE, JUGO NARANJA	\$ 4.00
SODA, GASEOSAS	\$ 3.00
WATER BOTTLE - LARGE	\$ 4.00
WATER BOTTLE - SMALL	\$ 3.00

CERVEZAS / BEER

IMPERIAL	\$ 4.00
IMPERIAL LIGHT	\$ 4.00
IMPERIAL SILVER	\$ 4.00
PILSEN	\$ 4.00
CORONA	\$ 5.00
CERVEZA MICHELADA	\$ 4.50
BAVARIA	\$ 4.50
TOÑA	\$ 4.50
COMLOT IPA	\$ 5.50

COCKTAILS

MARGARITA	\$ 8.50
MARGARITA MARACUYÁ	\$ 8.50
MARGARITA PREMIUM	\$ 13.00 (DON JULIO Y COINTREAU)
MOJITO	\$ 8.50
MOJITO DE FRESA	\$ 8.50 Y ALBAHACA FRESCA
MOJITO MARACUYÁ	\$ 8.50
PIÑA COLADA	\$ 8.50
CAIPIRIÑA	\$ 8.50
GIN & TONIC	\$ 8.50
CAIPIROSKA	\$ 8.50
CUBA LIBRA	\$ 8.50
TEQUILA SUNRISE	\$ 8.50
DAIQUIRI DE FRESA O MANGO	\$ 8.50
SCREWDRIVER	\$ 8.50
VODKA SODA	\$ 8.50
MARTINI DE VODKA O GIN	\$ 8.50
MOSCOW MULE	\$ 8.50
WATERMELON COOLER	\$ 8.50
APEROL SPRITZ	\$ 9.00
MIMOSAS	\$ 8.50

BEBIDAS / DRINKS

LICORES

TEQUILA JARANA	\$ 4.00
TEQUILA DON JULIO	\$ 8.00
CENTENARIO	\$ 4.00
FLOR DE CAÑA	\$ 4.00
BACARDI	\$ 4.00
SMIRNOFF VODKA	\$ 4.00
ABSOLUT VODKA	\$ 5.00
TANQUERAY	\$ 6.00
CACHACA	\$ 4.00
HENNESSY	\$ 8.00
CAFERICA	\$ 4.00
BAYLES	\$ 4.00
JOHNNY ROJO	\$ 5.00
JOHNNY NEGRO	\$ 7.00
JACK DANIELS	\$ 6.00
TRIPLE C	\$ 4.00
PISCO	\$ 4.00
DISARONNO	\$ 8.00

VINOS COPAS

TINTO / RED

TEMPRANILLO MERLOT LAVIÑA	\$ 7.00
---------------------------------	---------

BLANCO / WHITE

MACABEO GARNACHA LAVIÑA	\$ 7.00
-------------------------------	---------

VINOS BOTELLA

TINTO / RED

MERLOT SANTA JULIA	\$ 31.00
CABERNET SAUVIGNON SANTA JULIA ...	\$ 31.00
TEMPRANILLO CUNE CRIANZA	\$ 38.00
CUVEE DES GALETS	\$ 47.00
TEMPRANILLO CILLAR D CILOS	\$ 31.00
LA SEDUCTRICE	\$ 47.00
PINOT NOIR MON FRERE	\$ 41.00

BLANCO / WHITE

SAUVIGNON BLANC SANTA JULIA	\$ 31.00
CHARDONNAY SANTA JULIA	\$ 31.00
PINTO GRIGIO SANTA JULIA	\$ 31.00
LA LOUVIERE SAUVIGNON BLANC	\$ 47.00

CHAMPAGNE

YVELINE PRAT BRUT, CHAMPAGNE	\$ 90.00
------------------------------------	----------

SPARKLING WINE GLASS

SPARKLING WINE GLASS	\$ 8.00
----------------------------	---------



Enjoy!

Our menu items are home made with love; and we buy locally as much as possible.

If there is something you would like, but it is not on the menu, please let us know; we will do our best to please you.

Please let people know about your great experience at Café Playa Negra, by sharing your comments.

Instagram: @cafeplayanegra
Facebook: cafe playa negra
Email: info@cafeplayanegra.com
Phone: (506) 2652 - 9351
www.cafeplayanegra.com

Takeout orders available.
Events and catering available

Thank you for visiting!