BISTRO Estrada

Colonial Gastro Lounge

- Colonial ▸ through Granada and its surroundings
- Gastro ▸ for culture and palate
- Lounge ▸ for the wine and the experience

Menu

Our dishes are prepared on the spot with fresh, top quality ingredients!

Starters

ROASTED GOAT CHEESE (VEGETARIAN)
Breaded mature goat cheese with nuts, chili marmalade, arugula, cherry tomato, caramelized red onion, vinaigrette and balsamic reduction. **430**

ESCARGOTS PROVENÇAL (GLUTEN FREE)
Traditional French dish of snails immersed in a lagoon of butter and aromatic perfumes, peuchère! **365**

BEEF CARPACCIO (GLUTEN FREE)
Thin slices of beef tenderloin, basil pesto, served with parmesan cheese, arugula leaves y baguette bread. **395**

TUNA TARTARE
Asian style marinated bluefin tuna loin, served on a bed of creamy avocado with cilantro and plantain slices. **465**

SALMON CARPACCIO 50/50 (GLUTEN FREE)
Fresh salmon marinated with lemon, olive oil, red onion and capers, and smoked salmon with dill cream, arugula leaves and pickled onions. **620**

We are proud to present Nicaraguan artists! In this menu the famous painter, Alfonso Ximénez, has been invited to share his work with Bistro Estrada.

Salads

CLASSIC CAESAR SALAD WITH CHICKEN
A world famous classic, made with organic romaine lettuce, house Caesar dressing, parmesan cheese, grilled chicken slices and crunchy croutons. **375**

BOWL BISTRO (VEGETARIAN) (GLUTEN FREE) (100% VEGAN) (vegan without cheese)
perfect for vegetarians, with escarole lettuce, gorgonzola cheese, mixed nuts and seeds, dried cranberries, corn, cherry tomatoes, red onion and balsamic dressing. With the option to add grilled chicken! **450**

AVOCADO SALAD WITH SALMON (GLUTEN FREE)
Local avocado wedges, slices of smoked salmon, creamy lemon dill sauce with cilantro, arugula leaves, pickled onions and cherry tomatoes. **465**

PASTA SALAD
Bistro creation with three colored tortellini, served cold with shrimp, sun-dried tomatoes and natural herbs. **325**

Rincón Típico

MIXED ATLANTIC CEVICHE (GLUTEN FREE)
A classic of Central American cuisine, fish and shrimp marinated in lemon, red onion, sweet pepper and cilantro. **295**

TOSTONES WITH CHEESE (GLUTEN FREE) (VEGETARIAN)
Nica style, tostones (fried green plantains) with fried cheese, refried beans, guacamole and pico de gallo. **175**

GUACAMOLE BISTRO STYLE (GLUTEN FREE) (VEGETARIAN) (100% VEGAN) (vegan without cheese)
Served in season, mashed avocado combined with red onion, cilantro, grilled corn and smoked dry cheese, accompanied by tortilla chips. **190**

TIERRA D' ENTRO (GLUTEN FREE)
A favorite dish for Nica gastro lovers of plantains, cheese from Chontales, fried beef, chicken and pork, sausage, and of course the famous gallo pinto. **425**

TORTILLA SOUP (GLUTEN FREE)
Delicious creamy soup, traditional of Tex-Mex cuisine with fresh cheese, avocado, cream and fried tortilla. **230**

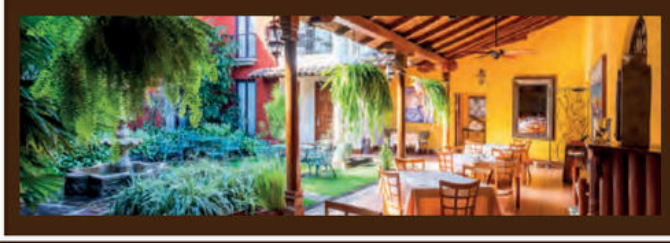
SHRIMP TACOS
Let yourself be surprised by these grilled tortillas served with lettuce, guacamole, panko breaded shrimp with sesame seeds, cilantro chipotle sauce and pickled onion. **385**

Main Dishes

BEEF BEARNAISE (GLUTEN FREE)
Let's go to France with a bistro classic, 9 oz. of grilled beef tenderloin served with homemade Béarnaise sauce, sautéed potatoes and a vegetable bouquet. **890**

CHURRASCO (GLUTEN FREE)
8 oz. of the most famous cut, grilled, Nicaraguan style, with exquisite chimichurri served with French fries, rice and salad. **735**

RIBEYE BORDELAISE
Succulent national cut, grilled and accompanied by the famous French sauce of onions reduced in red wine, served with sautéed potatoes and salad. **780**



CHICKEN CORDON BLEU
Chicken lovers will find a new version of a juicy chicken fillet stuffed with bacon and exquisite creamy green onion sauce, served with mashed potatoes and vegetables. **615**

MEDITERRANEAN FISH FILLET (GLUTEN FREE)
Catch of the day prepared with a succulent Mediterranean sauce with tomato, garlic, capers and spices, served with mashed potatoes and vegetables. **595**

SALMON PAVE (GLUTEN FREE)
Delicate block of grilled salmon with skin, covered in mushroom sauce, with organic vegetables, brocoli and pilaf rice. **795**

PASTA WITH SHRIMP
Fettuccine in a creamy sauce combined with spices, parmesan cheese and grilled shrimp. **450**

Burgers & More

BISTRO BURGER
A quality classic burger prepared with a grilled beef patty, bacon, American cheese, fried onions and house dressing, served with French fries. **385**

BURGER TRIO
A bistro creation with 3 gourmet mini-burgers, unique combinations that will surprise you. **345**

PROVENÇAL CLUB SANDWICH
A combination of grilled chicken, turkey ham, tomato and mozzarella cheese, in spiced sandwich bread, topped with basil pesto and served with French fries. **390**

Vegetarian · Gluten Free · Vegan

* All prices are in Nicaraguan Cordoba (C$).
Taxes and voluntary tip not included *

2552-7394

Vines

Each of our tasty plates deserve a glass of vine. Ask our staff for the list of our quality vines.

EXTRAS

> HOMEMADE BISTRO BREAD	25
> WHITE RICE	25
> FRENCH FRIES	80
> MASHED POTATOES	80
> REFRIED BEANS	60

Desserts

Ask our staff about the offer of the day.

BISTRO Estrada
Colonial Gastro Lounge

- Colonial ▸ por Granada y sus alrededores
- Gastro ▸ por la cultura y el paladar
- Lounge ▸ por el vino y la experiencia

Menú

¡Nuestros platos se preparan al momento con ingredientes frescos de primera calidad!

Entradas

QUESO DE CABRA ROSTIZADO
Queso de cabra madurado, empanizado con nueces, mermelada de chile, arúgula, tomate cherry, cebolla morada caramelizada, vinagreta y reducción de balsámico. **430**

CARACOLES A LA PROVENZAL
Tradicional plato francés de caracoles bañados en mantequilla y hierbas aromáticas. ¡Peuchère! **365**

CARPACCIO DE RES
Finas láminas de lomito de res, pesto de albahaca, queso parmesano, hojas de arúgula y pan baguette. **395**

TARTAR DE ATÚN
Lomo de atún rojo marinado al estilo asiático, sobre una cama de aguacate cremoso con cilantro y tajadas de plátano. **465**

CARPACCIO DE SALMÓN 50/50
Salmón fresco marinado con limón, aceite de oliva, cebolla morada y alcaparras; y salmón ahumado con crema de eneldo, arúgula y cebollas encurtidas. **620**

Nos enorgullece presentar a artistas de Nicaragua. En esta carta, el famoso pintor Alfonso Ximénez ha sido invitado a compartir su obra con Bistro Estrada.

Ensaladas

ENSALADA CÉSAR CLÁSICA CON POLLO
Un clásico mundial: lechuga romana orgánica, aderezo César de la casa, queso parmesano, láminas de pollo a la parrilla y crotones crujientes. **375**

BOWL BISTRO (vegano sin queso)
Ideal para vegetarianos: lechuga escarola, queso gorgonzola, nueces y semillas, arándanos secos, maíz, tomate cherry, cebolla morada y aderezo balsámico. ¡Con opción de agregar pollo a la parrilla! **450**

ENSALADA DE AGUACATE CON SALMÓN
Gajos de aguacate local, salmón ahumado, salsa cremosa de limón y eneldo con cilantro, hojas de arúgula, cebolla encurtida y tomates cherry. **465**

ENSALADA DE PASTA
Creación Bistro: tortellini de tres colores, servidos fríos con camarones, tomates secados al sol y hierbas naturales. **325**

Rincón Típico

CEVICHE MIXTO DEL ATLÁNTICO
Un clásico centroamericano: pescado y camarones marinados en limón, cebolla morada, chiltoma y cilantro. **295**

TOSTONES CON QUESO
A lo nica: tostones de plátano verde con queso frito, frijoles refritos, guacamole y pico de gallo. **175**

GUACAMOLE ESTILO BISTRO (vegano sin queso)
De temporada: aguacate majado con cebolla morada, cilantro, maíz asado y queso seco ahumado, acompañado de chips de tortilla. **190**

TIERRA D' ENTRO
Un favorito de la cocina nica: plátanos, queso de Chontales, fritos de res, pollo y cerdo, salchichón y, por supuesto, el famoso gallo pinto. **425**

SOPA DE TORTILLA
Deliciosa sopa cremosa de la cocina tex-mex con queso fresco, aguacate, crema y tortilla frita. **230**

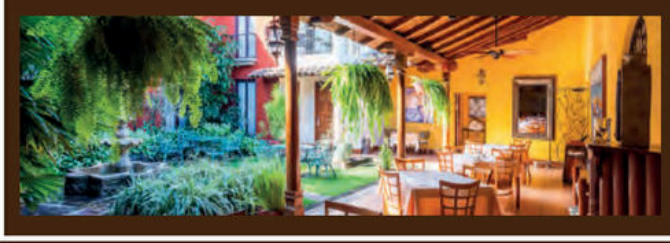
TACOS DE CAMARONES
Tortillas a la plancha con lechuga, guacamole, camarones empanizados con panko y ajonjolí, salsa de chipotle con cilantro y cebolla encurtida. ¡Sorprendentes! **385**

Platos Fuertes

LOMITO A LA BEARNESA
Un clásico de bistró francés: 9 oz de lomito de res a la parrilla con salsa bearnesa casera, papas salteadas y un bouquet de vegetales. **890**

CHURRASCO
8 oz del corte más famoso a la parrilla, al estilo nicaragüense, con exquisito chimichurri, papas fritas, arroz y ensalada. **735**

RIBEYE A LA BORDELESA
Suculento corte nacional a la parrilla, con la famosa salsa francesa de cebollas reducidas en vino tinto, papas salteadas y ensalada. **780**



POLLO CORDON BLEU
Una nueva versión para los amantes del pollo: jugoso filete relleno de tocino con exquisita salsa cremosa de cebollín, puré de papas y vegetales. **615**

FILETE DE PESCADO MEDITERRÁNEO
Pesca del día con una suculenta salsa mediterránea de tomate, ajo, alcaparras y especias, acompañada de puré de papas y vegetales. **595**

PAVÉ DE SALMÓN
Delicado bloque de salmón a la parrilla con piel, cubierto de salsa de hongos, con vegetales orgánicos, brócoli y arroz pilaf. **795**

FETTUCCINE CON CAMARONES
Fettuccine en salsa cremosa con especias, queso parmesano y camarones a la parrilla. **450**

Hamburguesas y más

HAMBURGUESA BISTRO
Un clásico de calidad: torta de res a la parrilla, tocino, queso americano, cebolla frita y aderezo de la casa, con papas fritas. **385**

TRÍO DE HAMBURGUESAS
Creación Bistro: tres minihamburguesas gourmet con combinaciones únicas que te sorprenderán. **345**

CLUB SÁNDWICH PROVENZAL
Pollo a la parrilla, jamón de pavo, tomate y queso mozzarella en pan de molde con especias, cubierto de pesto de albahaca y servido con papas fritas. **390**

Vegetariano · Sin gluten · Vegano

* Precios en córdobas nicaragüenses (C$). Impuestos y propina voluntaria no incluidos. *

Vinos

Cada uno de nuestros sabrosos platos merece una copa de vino. Consultá a nuestro personal por la carta de vinos de calidad.

EXTRAS

> PAN CASERO BISTRO	25
> ARROZ BLANCO	25
> PAPAS FRITAS	80
> PURÉ DE PAPAS	80
> FRIJOLES REFRITOS	60

Postres

Consultá a nuestro personal por la oferta del día.

2552-7394