

Los servicios que ofrecemos:

Flor de Pochote es una finca de producción ecológica forestal y frutal, especializándose en la plantación de madera preciosa y elaboración de vino de nuestras frutas.

El Centro promueve alternativas de turismo comunitario y de aventura para diferentes grupos de turistas. El Centro ofrece las siguientes actividades: canopy, senderismo, intercambio de experiencias comunitarias, tour en caballos, bicicletas y bote .

Consulte nuestra página Web:
www.flordepochote.com

Correo:
info@flordepochote.com
Facebook: Centro Ecoturístico

Búscanos en Facebook como Centro Ecoturístico Flor de Pochote.

Deja tus comentarios en nuestras páginas de Tripadvisor y booking. com



Nuestro Menú:

Ofrecemos comida típica y casera. Además hemos incluido algunos platos a base de patos, conejos y gallinas que son criados en nuestra finca. Masatepe es conocido por su sopa de mondongo, y en la ciudad hay una amplia oferta. Para darle continuidad a esta tradición, hemos introducido dos platos: mondongo en salsa de garbanzo y el vigorón de mondongo.

Los días Sábado y Domingo nuestro servicio de restaurante está abierto a todo público. Los días de semana se atiende sólo a huéspedes comidas rápidas, para visitantes pero si nos llama y reserva con anticipación, con gusto le podemos atender con comida a la carta.

Para reservar por favor llamar a los teléfonos: 89661171, 88857576 ó al 89889610

Carnes Rojas y Blancas / Red and White Meats (Beef and Chicken).

1. **Carne Milanesa azada**, Con su salsa de preferencia: hongos, entomatada, jalapeña o de coco. Incluye arroz, frijoles licuados, ensalada y bastones de plátanos

Grilled milanese beef, You can order it with your preferred sauce: Champignon, tomatoes, Jalapeno or coconut. Served with rice, liquefied beans, salad and plantains.

Porción pequeña 4 oz (Small, 4 ounces).

C\$230.00

Porción Mediana 6 Oz (Medium, 6 ounces)

C\$270.00

Cualquiera de las salsas (portion of any sauce)

C\$25.00



2. **Lengua Picante**: en salsa entomatada y pico de gallo encima. Con arroz, puré de papas y ensalada verde.

C\$240.00

Spicy cow tongue. Served with rice, mashed potatoes, and Green salad.



3. **Mondongo en salsa de garbanzo**, tomate y salchichón. Servido con arroz, yuca y ensalada.

Cow's tripe with a chickpeas and tomatoes sauce and sausage. Served with rice, Cassava and salad.

C\$220.00



4. Vigorón de Mondongo. Yuca cocida en la sopa del mondongo, con trocito de mondongo y ensalada de repollo.

C\$120.00



Cassave with entomated tripe Served with cabagge salad

5. Surtido Especial (Azado de res, pollo y cerdo). Servido con ensalada verde y vegetales, arroz, frijoles licuados y tajadas.

C\$320.00



Special Assortment of three grilled meats: beef, chicken and pork. Served with rice, liquefied beans, sliced plantains and Green and vegetable salads

6. Picadillo Parrillero: azado de pechuga de pollo, carne de res y salchichón parrillero en una base de papas y plátanos y una salsa especial de la casa encima. Servido con huevo cocido.

C\$220.00



7. **Azado de Pierna o Pechuga de pollo:** con salsa de hongos, jalapeño o coco.

Grilled chicken with champignon, jalapeno or coconut sauce

Pierna (grilled Leg)

C\$180.00

Pechuga (grilled Breast).....

C\$200.00

Porción de la salsa (Sauce 's portion).....

C\$25.00



8. **Sopa de Albóndiga (gallina india o pollo de granja).** Servido con arroz, tortilla y cuajada

Chicken and corn balls soup (our farm 's hen or industrial chicken). Served with rice, tortilla and curd.

Pollo de Granja / Industrial Chicken

C\$160.00

Gallina India / Farm 's Chicken

C\$185.00

.....

9. **Chilaquiles de Pollo.** Tortillas fritas en salsa de tomate picante y pollo desmenuzado. Servido con frijoles licuados, queso y ensalada pico de gallo.

C\$180.00

Chicken Chilaquiles. Fried tortillas in spicy tomato sauce and shredded chicken. Served with



Comidas Vegetarianas / Vegetarian meals

10. Pasta en salsa veneciana, en honor a nuestra vecina comunidad de Venecia. Salsa de vegetales de la temporada. Servido con ensalada verde.

C\$130.00

Pasta in Venetian sauce, in honor of our community of Venice. Vegetable sauce of the



11. Sopa de tortilla . Vegetales al vapor en una sopa de tortilla con salsa de tomate especial de la casa. Se puede agregar consomé de pollo para los que no son vegetarianos.

C\$140.00

Tortilla soup with Aztec type vegetables. Steamed vegetables in a tortilla soup with special house tomato sauce. You can add chicken for non-vegetarians



12. Tortas de vegetales con garbanzo o soya en salsa especial de la casa. Acompañada con arroz, ensalada verde y plátanos fritos.

C\$160.00

Vegetable and chick peas or soy balls in a special tomato sauce of the house. Accompanied with rice, green salad and fried plantains.



Antojitos

1. **Mi bandejita.** Dos tortillas con pollo desmenuzado y carne de res, frijoles licuados, queso, maduro frito .

Two tortillas with crumbled chicken and beef, beans, cheese and ripe fried plantains.



2. **Burritos.** Tres tortillas de harina con jamón y vegetales al vapor.

Meal's tortillas (3) with jamon and vegetables's sauce.



3. **Hot Dog** servido con una salsita criolla de tomate, cebolla y limón.

Hot Dog served with a creole tomato, onion and lemon sauce.



4. **Chalupa.** Tortilla frita, frijoles licuados, pollo desmenuzado y ensalada de repollo.

Fried tortillas, liquefied beans, crumbled chicken and cabbage salad



5. **Nachos con crema** y ensalada pico de gallo.

Fried Tortillas, liquefied beans, cream, and pico de gallo salad.



6. **Hamburguesa** de res , pollo o vegetariana

Hamburguer: Chicken, beef or vegetarian.



C\$85.

..... **y para otros gustos hay además:**

1. **Alitas Picante** (Tres alitas picantes azadas servida con tortilla y ensalada pico de gallo)



Grilled Chicken Swings (three portions served with tortilla and salad)
C\$160.00

2. **Ensalada de atún o garbanzo.**



Atun or Chick Peas Salad.

C\$140.00

3. **Pa' ti mi viejo** (Indio viejo hecho con carne de pato de nuestra finca) servido con arroz, tostones y cuajada.



Old Indian typical food made with meat from our ducks raised at the farm. Served with cheese,
180.0

Postres / Desserts

1. **Especialidad de la casa: torta tropical** (Zanahoria, piña, pasas y coco) C\$30.00

Tropical cake, speciality of the House. (Carrot, coco-

2. **Pan dulce masatepino.** C\$15.00
Sweet bread from Masate-

3. **Sorbete, Helado / Ice** C\$30.00



Bebidas / Drinks

No Alcohólicas / Non Alcoholic drinks

Un tipo de fruta de la temporada / **one kind of fruit of the season** C\$25.00

Mezcla de dos o más frutas / **Mix of two** C\$35.00

Gaseosas / **Sodas** C\$25.00

Cacao con leche / **Cocoa in Milk** C\$30.00

Bebidas Calientes / Hot Drinks

Café taza o termo / **Coffe, cup or** C15.00 /

Té (manzanilla, verde, negro) / **Tea** C\$15.00

Chocolate / **Cacao in milk** C\$25.00

Bebidas Alcohólicas / Alcoholic Drinks

Cervezas Nacionales / **National Beers** C\$40.00
(Victoria, Toña) C\$45.00

Vino de la casa. Copa servida C\$15.00

Flor de Pochote 's wine from fruits of the farm C\$70.00

Licuidos energizantes y curativos / Healthy and curative drinks

Limpia Colon: Jugo de Piña, Apio, perejil y pepino y naranja. C\$55.00

Clean Colon: Pinneapple, celery, parsley, cucumber and orange

Limpia Hígado: Jugo de Remolacha, Zanahoria, Apio, Rábano, Manzana C\$65.00

Clean liver: Beet, Carrot, Celery, Radish, Apple juice

Para los olvidadizos como yo: manzana, almendras, zanahoria y jugo de naranja C\$75.00

For the forgetful ones like me: apple, almonds, carrot and orange juice

Ponte activa y bella: Avena, leche, fresas y miel. C\$75.00

Be always active and beauty : Oats, milk,

"Larga vida" Jugo verde: sábila, espinacas y jugo de naranja. C\$60.00

"Long Life" Green juice: aloe, spinach and orange juice

Desayunos / Breakfast

1. Típico nicaragüense:

Gallo pinto, huevo frito, tortilla, queso o salchichón. Café y fresco.

Nicaraguan typical breakfast (gallo pinto, fried eggs, tortilla, cheese or sausage, coffee and juice)

2. Crepas con frutas y yogurt . Frutas envueltas en pancakes con yogurt y granola. Café y refresco.

Two pancakes with fruits and yogurt, granola. Coffee and

3. Especial Flor de Pochote

Yogurt con frutas de la temporada, fruta fresca, granola, pan integral, mantequilla, jalea, café y refresco .

Yogurt with fruits, granola, bread, jam, butter, coffee and juice.

4. Europeo

Pan tostado, jalea, mantequilla, plato de frutas frescas, café y refresco.

Toast bread, jam, butter, fruits, coffee and juice

5. Sencillo

Pan tostado, jalea, mantequilla café y refresco
Toast bread, jam, butter, coffee and juice

C\$130.0

0

C\$150.0

0

C\$150.0

0

C\$110.0

0

C\$90.00

Tarifas por actividades /Prices activities

Entrada / Entrance C\$30.00

Uso de piscine / Pool C\$50.00

Alquiler caballo / Horse ride
30 minutos C\$50.00

Bote de remar con guía (1 a 3 personas), boat with guide. Por hora/ per hour C\$300.00

Alquiler de bicicletas /bicycle rent
por hora / per hour C\$20.00
por día / per day C\$50.00

Senderismo interno con guía por persona máx. Guide for walk in the farm 40 minutos C\$30.00

Senderismo externo con guía / Guid-ed walk outside the farm, máx. 2 hora C\$450.00

Actividades de Aventura

Canopy por persona USD 10.00

Mini-péndulo / salto USD 16.00

Resortera USD 16.00

Escalada USD 6.00

Combo USD 37.00

Y para hacer la digestión recomendamos:



Explorar los senderos de la finca:

Ruta roja: Cabañas y miradores

(500 metros, escarpado)

Ruta azul: Bosque y ensayo forestal (600 metros, plano)

Ruta amarilla: Cataratas y mucho más
(1300 metros, escarpado)



Montar caballo:

Para niños y principiantes hacemos vueltas en la finca, con “conductor”.



O simplemente un descanso en la hamaca o las sillas mecedoras.



Caminatas a: Las Peñas, la Laguna, la comunidad El Pochote