



# TRECASA

## APPETIZERS

### SHRIMP GUACAMOLE \$6 **gf**

Locally caught grilled shrimp in house-made guacamole, plantain chips

### HEARTS OF PALM CEVICHE \$7 **v/gf**

Hearts of palm, plantains, red onion, sweet bell peppers, culantro, Rocoto and lime juice

### PERUVIAN CEVICHE \$8 **gf**

Red snapper, lime juice, culantro, red onion, aji amarillo pepper

### VEGETABLE CARPACCIO \$7 **vg/gf**

Locally sourced zucchini, radishes, red onions, capers, white wine vinaigrette, housemade crostini, shaved parmesan cheese and fresh herbs

### NO MASA EMPANADA \$7 **gf**

Traditional dish of Nicaragua, three cooked plantains rolled like a dough, each with a different filling—cheese, chicken and beef, served with culantro sauce and jalapeno sour cream

—  
**vg** = vegetarian **v** = vegan  
**gf** = gluten free

## LUNCH ENTREES

### CHOPPED QUINOA SALAD \$8 **v/gf**

Quinoa with cucumber, chopped bell peppers, caramelized onions, candied walnuts, and a balsamic vinaigrette  
Add grilled chicken breast \$3 | Add shrimp or steak \$4

### MEDITERRANEAN PLATTER \$12 **vg**

Housemade falafel, hummus, tabouleh, and tzatziki sauce served with housemade pita bread

### GRILLED VEGETABLE WRAP \$8 **v**

Variety of locally sourced grilled vegetables, including eggplant, zucchini, squash, tomatoes, onions, garden greens and avocado sauce

### VEGETABLE SKEWERS \$10 **gf**

Eggplant, zucchini, onion, tomato, and sweet peppers with chimichurri served with refried beans, tostones and Nicaraguan cheese

### GRILLED FISH SANDWICH \$11

Panga catch of the day, house garlic herb aioli, lettuce and tomato, on homemade bread served with house salad and a dragonfruit vinaigrette or cabbage slaw

### PARADISE BURGER \$8 **v**

Sweet potato, mushroom, lentil, sundried tomato and cashew burger, lettuce and tomato on homemade bun served with side of plantain, yuca and taro chips and pico de gallo

### TRECASA RIBEYE BURGER \$12

Caramelized onions, cheddar cheese, barbecue sauce on a house-made bun with parsley french fries

### CHICKEN SKEWERS \$12 **gf**

Chicken with tomato, sweet peppers, and onions served with chimichurri sauce, refried beans, tostones and cheese

### CHURRASCO NICA \$12 **gf**

8 oz. of garlic rubbed grilled beef tenderloin with a chimichurri sauce, rice and beans, fried green plantains

15% government taxes are not included | 10% service fee will be charged



# TRECASA

## ENTRADAS

### GUACAMOLE DE CAMARONES \$6 gf

Camarones a la parrilla en guacamole de la casa servido con chips de plátano

### CEVICHE DE PALMITOS \$7 v/gf

Corazones de palmitos, plátanos, cebolla roja, pimientos dulces, culantro, rocoto y jugo de limón

### CEVICHE PERUANO \$8 gf

Pesca del día, jugo de limon, culantro, cebolla roja, ají amarillo

### CARPACCIO DE VEGETALES \$7 vg/gf

Zucchini local, rábanos, cebollas rojas, alcaparras, vinagreta de vino blanco, crostini casero, queso parmesano rayado y hierbas frescas

### EMPANADAS DE MADURO \$7 gf

Plato tradicional de Nicaragua, tres empanadas de maduro, uno queso, pollo, y carne de res, servido con salsa de culantro y crema acida y jalapeño

vg = vegetariano v = vegano  
sf = sin gluten

## ALMUERZO

### ENSALADA DE QUINOA PICADA \$8 v/sf

Quinoa con pepino, pimientos picados, cebollas caramelizadas, nueces confitadas y vinagreta balsámica  
Con pechuga de pollo a la parrilla \$3 | Con camarones o res \$4

### PLATO MEDITERRÁNEO \$12 vg

Falafel hecho en casa, hummus, tabouleh, salsa tzatziki servido con pan de pita hecho en casa

### WRAP DE VEGETALES \$8 v

Variedad de vegetales a la parrilla de origen local, como berenjenas, zuquini, pipián, tomate, cebollas, verduras de jardín, salsa de aguacate

### PINCHOS DE VEGETALES \$10 sf

Berenjena, zuquini, cebolla, tomate y pimientos con salsa de chimichurri servido con frijoles molidos, tostones, y queso Nica

### SÁNDWICH DE PESCADO A LA PARRILLA \$11

Pesca del día, ajo y alioli de hierbas de la casa, lechuga y tomate, en pan baguette servido con ensalada de la casa y una vinagreta de pitahaya o ensalada repollo

### HAMBURGUESA PARAISO \$8 v

Hecha de semilla de marañón, papa dulce, hongos, lentejas, tomate deshidratado, lechuga y tomate servido en pan integral con chips de plátanos, yuca y malanga, y pico de gallo

### HAMBURGUESA DE RIBEYE TRECASA \$12

8 oz. de ribeye molido, cebollas caramelizadas, queso cheddar, salsa de barbacoa en pan casero con papas fritas

### PINCHOS DE POLLO \$12 sf

Pollo con tomate, pimientos y cebolla servidos con salsa de chimichurri, frijoles molidos, tostones y queso

### CHURRASCO NICA \$12 sf

8 oz. de filete de res marinado con ajo a la parrilla con salsa de chimichurri, servido gallo pinto, tostones, y pico de gallo

Los precios no incluyen el 15% de impuestos y 10% de servicio