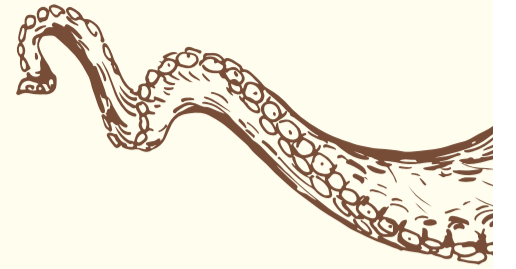


# GOLDEN PRAGUE

PUB & RESTAURANT



## ENTRADAS/APPETIZER

### SALCHICHÓN TRADICIONAL DE PRAGA (klobasa) \$14.99

Salchicha tradicional checa ahumada elaborada según nuestra receta, acompañada de nuestro pan de masa madre, pickles, chucrut y mostaneza.

Traditional Czech smoked sausage (klobasa) made according to our recipe, accompanied by our sourdough bread, pickles, sauerkraut and mustard

### TARTAR DE ATÚN \$14.99

Atún del día, aguacate y quínoa, tres ingredientes que te harán soñar con nuestro menú. Tuna of the day, avocado and quinoa three ingredients that will make you dream with our menu.

### CAMARONES GOLDEN PRAGUE \$13.99

Camarones crocantes, el maridaje perfecto de una cerveza Lager helada mientras te relajas en tu spot favorito.

Crispy shrimp, the perfect pairing for an ice cold Lager beer while relaxing in your favorite spot.

### TRILOGÍA DE CEVICHE\$12.99

#### PRUÉBALO EN VERSIÓN GRANDE/TRY IT IN LARGE VERSION \$16.99

Prueba nuestras diferentes combinaciones: Atún al miso - Camarón al chili - Atún al Ponzu. Try our different combinations: Tuna with miso - chili shrimp - Ponzu tuna.

### QUESOS CROCANTES \$10.99

Bastones de queso crocante servidos con mermelada de fruta isleña y salsa picante. Crispy cheese sticks served with island fruit jam and hot sauce.

## HAMBURGUESAS/BURGERS

### ACOMPAÑADAS CON PAPAS FRITAS/ACCOMPANIED WITH FRENCH FRIES

#### GOLDEN PRAGUE \$13.99

La clásica de 200 gramos de carne de res seleccionada, queso cheddar, tocino crocante, tomate, cebolla paiteña, pickles y lechugas frescas.

200gr beef, cheddar cheese, crispy bacon, tomato, red onions, pickles and fresh lettuce.

#### GOLDEN PLUS \$15.49

200gr de carne, queso azul, lechuga, mostaneza, sauerkraut rojo, aros de cebolla y tocino. 200gr beef patty, blue cheese, lettuce, house mustard, red sauerkraut, onion rings and bacon.

#### GOLDEN DE CAMARÓN \$14.49

Hamburguesa de camarón al estilo Post Office con salsa tártara, lechuga, tomate y cebolla caramelizada.

Post Office style shrimp burger with tartar sauce, lettuce, tomato and caramelized onions.

#### FISHBURGUER \$10.99

Hamburguesa de pescado blanco, zucchini, ensalada, tomate y salsa tártara.

White fish burger, zucchini, salad, tomato and tartar sauce.

#### GOLDEN OFFICE VEGGIE DE LA CASA \$14.49

Hamburguesa "FALAFEL", lechuga, ensalada de col, pepinillos con salsa veganesa y ketchup.

"FALAFELL" vegan hamburger, with lettuce, cabbage salad, pickles, vegan sauce and ketchup.

## ENSALADAS/SALADS

#### ENSALADA DE ATÚN \$15.99

Atun premium de las Islas encantadas en mix de sésamo y vinagre asiático. Premium tuna from the Enchanted Islands in a mix of sesame and Asian vinegar.

#### ENSALADA VITAMINA \$11.99

Vegetales frescos del día con salsa veganesa. Fresh vegetables of the day with vegan sauce.

## RAVIOLIS / PASTAS

#### CARNE \$14.99

Raviolis de carne servido con nuestra salsa pomodoro, parmesano y albahaca. Meat ravioli served with our pomodoro sauce, parmesan and basil.

#### POLLO \$14.99

Raviolis de pollo con salsa de champiñones y cebolla. Chicken ravioli with mushroom sauce and onion.

#### ESPINACA Y RICOTTA \$14.99

Raviolis servidos en salsa pomodoro y queso parmesano gratinado. Ravioli served in pomodoro sauce and parmesan cheese au gratin.

#### PASTA BOLONESA \$19.99

Un clásico de las pastas, Espagueti bañado en una deliciosa salsa boloñesa. A classic of pasta, Spaghetti bathed in a delicious Bolognese sauce

## PLATOS FUERTES/MAINS

#### SOPA CREMOSA DE MARISCOS MARINEROS \$15.49

Una combinación perfecta de mariscos y pescado de Galápagos con los condimentos de nuestro chef.

A perfect combination of seafood and fish of Galapagos with the spices of our Chef.

#### FISH & CHIPS GOLDEN PRAGUE \$19.99

Crocante filete de pescado rebosado con nuestro increíble batido de cerveza Lager acompañado de papas fritas.

Fish fillet covered with our amazing Lager beer batter and crispy-fried.

#### ATÚN AL GRILL \$22.99

Un clásico infaltable, pensado en nuestra pesca del día acompañado de chimichurri isleño. Pídele en tu término de cocción preferido.

A must have classic! Specially made with our catch of the day, and chimichurri sauce. Choose the cooking term.

#### POLLO TABACO \$18.99

Pollo sellado con hojuelas de ají, ajo y tocino, servido con ensalada fresca, papas salteadas yal perejil.

Sealed chicken with chili flakes, garlic and bacon, served with fresh salad and sautéed potatoes.

#### BRUJO DE GALÁPAGOS \$32.49

Una delicia de nuestra isla: brujo entero frito al estilo galapagueño acompañado de nuestra ensalada criolla. Un plato que llegó para ser uno de tus favoritos.

A delicacy from our island: An entire Galapagos style fried "stone scorpion fish" served with creole salad. A dish that will become definitely your favorite.

#### BONDIOLA PORTER \$19.99

Jugoso corte de carne de cerdo cocido con cerveza Porter con champiñones y papas rostizadas.

Juicy cut of pork cooked in Porter beer with champignons and roasted potatoes.

#### MILANESA GOLDEN -SCHNITZEL \$16.99

Pechuga de pollo apanada al gratin de queso mozzarella y salsa pomodoro.

Chicken breaded breast au gratin with homemade pomodoro sauce and mozzarella cheese.

#### GOLDEN STEAK \$23.99

Lomo a la parrilla acompañado de nuestro Chimichurri de la casa.

Grilled tenderloin accompanied by our house Chimichurri.

#### PARRILLADA CHECA GOLDEN PRAGUE \$39.99

Exquisito corte de res, pollo, chuleta y brochetas de kebab, con una selección de chorizos acompañado de nuestras salsas. Selecciona dos acompañamientos de tu preferencia.

Exquisite cut of beef, chicken, and ribs, brochettes of kebab, with an assortment of sausages, served with our mortar sauces. Select 2 side dishes of your preference from the list below.

### SELECCIONA 2 ACOMPAÑAMIENTOS/SELECT 2 SIDE DISHES

#### PAPAS DEL DÍA/POTATOES OF THE DAY

#### VEGETALES AL GRILL/GRILLED VEGETABLES

#### ENSALADA FRESCA DEL DÍA/FRESH SALAD OF THE DAY

#### ARROZ CREMOSO AL PARMESANO/CREAMY PARMESAN RICE

## POSTRES/DESSERTS

#### PUDDING DE CHOCOLATE (65% DE CACAO) \$7.49

Creoso postre de chocolate ecuatoriano enriquecido con escamas de sal. Creamy Ecuadorian chocolate dessert enriched with salt flakes.

#### CRÈME BRULEE \$7.49

Clásico Crème Brulee a nuestro estilo. Classic Crème Brulee of our style.

#### TIRAMISU \$7.49

Tiramisú de café cristobalino. Cristobalino coffee tiramisu.

## MENÚ INFANTIL / MENU KIDS

#### MINI HAMBURGUESA \$12.49

#### NUGGETS DE POLLO \$12.49

Esto se acompaña con papas fritas y jugo. Served with french fries and juice.



# GOLDEN PRAGUE

PUB & RESTAURANT



## CERVEZAS/BEERS

### LA CERVEZA DEL PAÍS DE LA CERVEZA

Nuestras cervezas son de producción propia según las recetas hechas por nuestro maestro cervecero Tomáš Fencel

Our beers are produced in-house using the recipes created by our brewmaster, Tomáš Fencel.

GOLDEN PRAGUE BEERS	0.5 L	0.3 L
Finch Lager 13°	\$5.99	\$4.49
Blackberry Porter 18°	\$6.99	\$4.99
Lager 11°	\$5.99	\$4.49
Imperial Lager 14°	\$5.99	\$4.49
IPA 14°	\$5.99	\$4.49
Black Lager 11°	\$5.99	\$4.49
Cortada	\$5.99	\$4.49
Leche de Lager (Lager Milk)	\$2.99	\$1.99
Tasting Flight of Golden Beers	\$9.99	
Lager Michelada	\$5.49	
Para llevar / Take away 1 litro	\$8.99	

## CÓCTELES / COCKTAILS

### CÓCTELES/COCKTAILS \$11.99

#### GOLDEN HOUR

Tequila, zumo de limón, miel de agave, dash de tabasco, espuma de lager, ají y papel de oro.  
Tequila, lemon juice, agave honey, dash of tabasco, lager foam, chilli and gold paper.

#### PLAYA NEGRA

Whisky, mix de jengibre, sirope de flor de Jamaica, espuma de black lager.  
Whisky, ginger mix, Jamaican flower syrup, black lager foam.

#### CHIC MIMOSA

Gin, jugo de naranja, espumante, sirope de maracuyá.  
Gin, Orange juice, sparkling wine, passion fruit syrup.

## THOSE WHO NEVER GROW OLD COCKTAILS

### CÓCTELES/COCKTAILS \$10.99

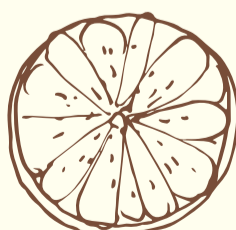
Aperol spritz  
Negroni,  
Dry martini  
Gin tonic Post Office  
Mojito  
Caipiriña  
Margarita  
Piña colada  
Copa de sangría  
Pisco Sour  
Padrino

#### SHOTS

VER DISPONIBILIDAD DE NUESTROS TRAGOS/CHECK OUR STOCK

📍 **Av. Charles Darwin S/N y Tomás de Berlanga. Puerto Ayora, Galápagos**

☎ **Tel.: +593 99 798 5350**



## SOFT DRINKS

Agua/water	\$2.99
Agua con gas/sparkling water	\$3.49
Gaseosa / soft drinks	\$3.75
Jugo/juice	\$4.49
Limonada i./l. Lemonade	\$4.49
Batido / milkshakes	\$5.49

## CAFÉS/COFFEE

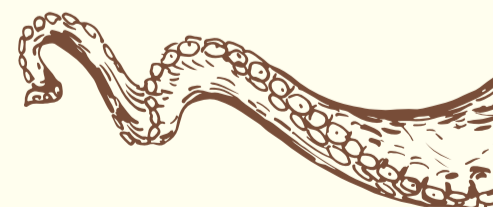
Espresso	\$2.99
Macchiato	\$2.99
Flat white	\$3.99
Americano con leche	\$3.75
Iced latte	\$4.99
Mochaccino	\$4.49
Espresso doble	\$3.49
Capuccino	\$3.49
Café americano	\$3.49
Iced coffee	\$3.99
Chocolate caliente	\$3.99
Infusiones de té	\$3.49

## VINOS TINTOS/RED WINES

	Copa	Botella
Merlot (Chile)	\$7.99	\$39.99
Cabernet Sauvignon (Chile)	\$7.99	\$39.99
Malbec (Argentina)		\$79.99

## VINOS BLANCOS ESPUMOSOS WHITE AND SPARKLING WINES

	Copa	Botella
Sauvignon Blanc (Chile)	\$7.99	\$39.99
Chardonnay (Chile)	\$7.99	\$39.99
Extra Brut (Argentina)		\$39.99



📷 📺 @goldenpraguepub

[www.goldenprague.pub](http://www.goldenprague.pub)