DONDE MAQUEL



UN LUGAR HERMOSO PARA REALIZAR EVENTOS ESPECIALES.

EXQUISITOS PLATOS Y REFRESCOS NATURALES.

KM. 59.5 CARRETERA AL ATLÁNTICO, ALDEA AGUA SALÓBREGA

7795-4039 3574-2500 DONDEMAQUEL

HISTORIA

La casa donde se ubica el Restaurante era la vivienda de una familia muy querida en esta localidad, quienes hace muchos años tuvieron un comedor famoso por esta área. Ellos decidieron mudarse a la capital y vendieron el lugar.

Los nuevos propietarios pensaron instalar un negocio que brindara tranquilidad, paz y frescura a las personas que transitan por esta carretera y a las personas oriundas de estos lugares.

Sobre esa base se reacondicionaron todas las áreas, respetando el diseño original de la casa, principalmente los arcos, por su diseño arquitectónico.

Fue asi como el 16 de diciembre de 2004, el Restaurante Donde Maquel abrió sus puertas con un menú de comida basado en carnes asadas y poco a poco se fue ampliando, y hoy incluye camarones en diferentes recetas, mojarras y chorizos hechos por nuestras cocineras con sabor casero. La especialidad es el caldo de gallina, que ha alcanzado una gran demanda y también hilachas, pepian, gallina en crema con loroco y la deliciosa lengua de res.

Nuestra comida es sana, abundante y deliciosa, cada plato es preparado al instante, aunque lleva un poquito de tiempo, nos da satisfacción la calidad de la misma.

Nos sentimos orgullosos de contar con personal eficiente y de alta calidad humana, quienes tienen como misión la satisfacción de quienes nos visitan.

DESAYUNOS

TÍPICO Q40
Mosh, huevos al gusto, frijoles, crema y plátanos

ORIENTAL Q45
Huevos revueltos con chorizo o huevos estrellados bañados con salsa de chorizo, frijoles, crema, plátanos y dos tortillas con queso derretido.

MAQUEL Q40
Mosh, huevos ahogados en chirmol de tomate, frijoles, crema, plátanos


Típico

RANCHERO Q70
Carne asada, frijoles, plátanos, un huevo estrellado, crema, dos tortillas con queso derretido

HUEVOS DIVORCIADOS Q40
Mosh, un huevo con salsa verde y uno con salsa roja, frijoles, crema, plátanos

PANQUEQUES Q35
2 panqueques con frutas y miel o nutella


Oriental


Panqueques

Todos los desayunos incluyen tortillas tostadas y café

ALMUERZOS

CALDO DE GALLINA Q65
Acompañado de arroz y aguacate

GALLINA EN PEPIÁN Q65
Acompañado de arroz y ensalada rusa o de lechugas

PRESIDENCIAL Q65
Gallina en crema con loroco, acompañado de arroz y ensalada rusa o de lechugas

HILACHAS Q60
Acompañadas de arroz y ensalada rusa o de lechugas

LENGUA DE RES EN SALSA Q65
Acompañado de arroz y ensalada rusa o de lechugas


Hamburguesa


Pollo empanizado

HAMBURGUESA Q35
Con torta de res, 2 rodajas de queso, lechuga, tomate y cebolla, acompañado de papas fritas

POLLO EN SALSA DE AJONJOLÍ Q45
Acompañado de arroz y ensalada rusa o de lechugas

POLLO ASADO EN LIMÓN Q45
Acompañado de papas fritas y ensalada rusa o de lechugas

POLLO EMPANIZADO Q45
Acompañado de papas fritas y ensalada rusa o de lechugas

Los almuerzos también se sirven de cena

MARISCOS



Mojarra frita

MOJARRA FRITA Q95

(1 lb) Acompañada de ensalada rusa o de lechugas, papas fritas y arroz

CAMARONES EMPANIZADOS O AL AJILLO Q95

Acompañados de ensalada rusa o de lechugas, papas fritas y arroz



Ceviche

CEVICHE DE CAMARONES Grande Q110 Pequeño Q90

MAR Y TIERRA Q200

Azafate con una mojarra frita grande, camarones empanizados y una rodaja de puyaso importado o viuda sin hueso. Acompañado de papas fritas y ensalada rusa o de lechugas

Los mariscos también se sirven de cena

ASADOS

TRADICIONAL Q50

Una rodaja de viuda sin hueso asada, frijoles parados con culantro, cebolla, crema y queso, chirmol y una papa con mantequilla

UNA CARNE

Viuda sin hueso Q60
Puyaso importado Q70

Una rodaja de carne, frijoles, elote y ensalada rusa o de vegetales

DOS CARNES

Viuda sin hueso Q80
Puyaso importado Q90

Una rodaja de carne y una rodaja de marrano (puede sustituir alguna por chorizo argentino o de la casa), una papa con mantequilla, frijoles y ensalada rusa o de vegetales

TRES CARNES Q95

Viuda sin hueso, marrano, chorizo argentino o chorizo de la casa. Acompañados de una papa con mantequilla, frijoles frito, chirmol y ensalada rusa o de vegetales

COSTILLAS Q70

1 lb de costillas de marrano en barbacoa, papas fritas y ensalada rusa o de lechugas

PARRILLADA FAMILIAR

Viuda sin hueso Q360
Puyaso importado Q390

4 rodajas de carne, 4 rodajas de marrano, 1/2 libra de chorizo argentino y 1/2libra chorizo de la casa. Acompañados de 5 papas con mantequilla, frijoles fritos, chirmol y ensalada.

Los asados también se sirven de cena

EXTRAS

TORTILLAS Q15
2 con queso

TORTILLAS Q20
2 con carne de marrano

TORTILLAS Q20
2 con chorizo

TORTILLAS Q30
2 con carne de res

PAPAS FRITAS Q20

PLATANOS FRITOS Q15
Con crema

REFRESCOS

HORCHATA DE MORRO Q20
Para aliviar la tos

JAMAICA Q15
Para refrescar los riñones

NARANJA AGRIA Q20
Para limpiar el hígado

LIMONADA Q20
Para prevenir catarros

PIÑA Q15
Para la digestión

TAMARINDO Q15
Para las enfermedades febriles

EL MIXTO Q15
(Piña, naranja agria y culantro) para desintoxicar el organismo

DE PEPITA Q20
Para el gusto de los orientales (bueno para nada, pero rico)

LIMONADA CON HIERBABUENA Q20
Para la digestión

LICUADO DE FRUTAS CON LECHE O AGUA Q15

PICHEL Q40
Limonada, naranja agria, morro, mixto, limonada con hierbabuena, horchata

PICHEL Q35
Jamaica, tamarindo, piña

Además de deliciosos, como decía mi abuelita son buenos para:

BEBIDAS

FRÍAS

CERVEZA

Gallo	Q15
Modelo	Q15
Draft	Q18
Corona	Q18
Monte Carlo	Q18

V-8 Normal Q7
Preparado Q20
Con mineral Q25

CIMARRONA Q20

MICHELADA Q30

ADRENALINE Q15

GATORADE Q12

REVIVE Q10

AGUA PURA Grande Q10
Pequeña Q8

JUGO DE NARANJA Q10

GASEOSA Lata Q8
Desechable Q10
Vidrio Q8

TÉ FRÍO Q12

LECHE Q8

CAFÉ CON LECHE Q12

CHOCOLATE Q8

CHOCOLATE CON LECHE Q15

CAFÉ Q8

TÉ Q6

Descorche por botella de licor Q30

CALIENTES