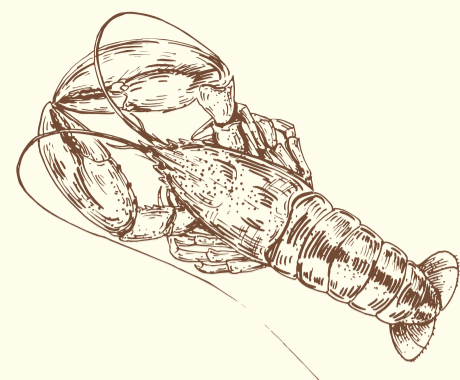




POST OFFICE

FOOD & BEER



CERVEZAS/BEERS

LA CERVEZA DEL PAÍS DE LA CERVEZA

Nuestras cervezas son de producción propia según las recetas hechas por nuestro maestro cervecero Tomás Fencil. Our beers are produced in-house using the recipes created by our brewmaster, Tomás Fencil.

GOLDEN PRAGUE BEERS	0.5 L	0.3 L
Finch Lager 13°	\$5.49	\$3.99
Blackberry Porter 18°	\$6.49	\$4.69
Lager 11°	\$5.49	\$3.99
Imperial Lager 14°	\$5.49	\$3.99
IPA 14°	\$5.49	\$3.99
Black Lager 11°	\$5.49	\$3.99
Cortada	\$5.49	\$3.99
Leche de Lager (Lager Milk)	\$2.99	\$1.99
Tasting Flight of Golden Beers	\$5.95	
Lager Michelada	\$5.00	

CÓCTELES POST OFFICE POST OFFICE COCKTAILS

CÓCTELES/COCKTAILS \$10.00

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 \$9.00

- Aperol spritz
- Negroni,
- Dry martini
- Gin tonic Post Office
- Mojito
- Caipiriña
- Margarita

SOFT DRINKS

Agua/water	\$3.00
Agua con gas/sparkling water	\$3.50
Gaseos /soft drinks	\$3.80
Jugo/juice	\$4.50
Limonada i./l. Lemonade	\$4.50

CAFÉS/COFFEE



Espresso	\$3.00
Macchiato	\$3.00
Flat white	\$4.00
Americano con leche	\$3.75
Iced latte	\$5.00
Mochaccino	\$4.50
Espresso doble	\$3.50
Capuccino	\$3.50
Café americano	\$3.50
Iced coffee	\$4.00
Chocolate caliente	\$4.00
Infusiones de té	\$3.50

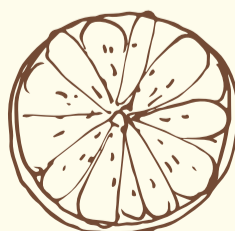
VINOS TINTOS/RED WINES

	Copa	Botella
VISIONARIO MERLOT (Chile)	\$7.00	\$40.00
VISIONARIO CABERNET SAUVIGNON (Chile)	\$7.00	\$40.00
EL ENEMIGO MALBEC (Argentina)		\$80.00

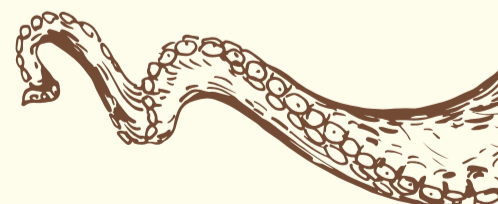
VINOS BLANCOS ESPUMOSOS WHITE AND SPARKLING WINES

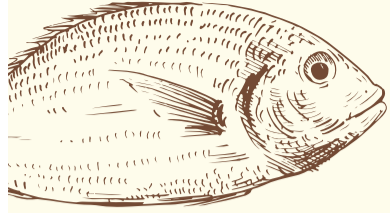
	Copa	Botella
VISIONARIO SAUVIGNON BLANC (Chile)	\$7.00	\$40.00
VISIONARIO CHARDONNAY (Chile)	\$7.00	\$40.00
LTA VISTA EXTRA BRUT (Argentina)		\$40.00

 **Av. Charles Darwin sobre el Malecón de Puerto Baquerizo Moreno, cantón San Cristóbal**
 **Tel.: +593 99 352 0925**



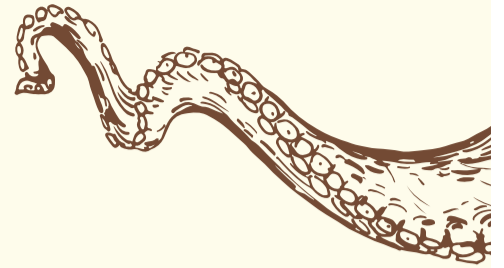
Email: goldenpostoffice@gmail.com
www.postofficegalapagos.com





POST OFFICE

FOOD & BEER



ENTRADAS/APPETIZER

TARTAR DE ATÚN **\$13.00**
Atún del día, aguacate y quinoa, 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 POST OFFICE **\$13.50**
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 CEVICHES **\$12.00**
PRuéBALO EN VERSIÓN GRANDE/TRY IT IN LARGE VERSION **\$16.00**
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 **\$10.00**
Bastones de queso crocante servidos con mermelada de fruta isleña y salsa picante.
Crispy cheese sticks served with island fruit jam and hot sauce.

 **AGUACATE CROCANTE** **\$10.00**
Delicados aguacates fritos al panko servido con nuestra salsa picante.
Delicate pankocoated fried avocados served with our spicy sauce.

HAMBURGUESAS/BURGERS

ACOMPAÑADAS CON PAPAS FRITAS/ACCOMPANIED WITH FRENCH FRIES

POST OFFICE **\$13.50**
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.

POST OFFICE PLUS **\$15.50**
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.

POST OFFICE SHRIMP **\$14.50**
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.

 **POST OFFICE VEGGIE DE LA CASA** **\$14.50**
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

CAMARONES **\$15.00**
Camarones salteados, vegetales de temporada, wakame y brotes frescos.
Sautéed shrimp, seasonal vegetables, wakame and fresh sprouts.

 **ENSALADA VITAMINA** **\$10.00**
Vegetales frescos del día con salsa veganesa.
Fresh vegetables of the day with vegan sauce.

RAVIOLIS POST OFFICE

CARNE **\$14.50**
Ravioles de carne servido con nuestra salsa pomodoro, parmesano y albahaca.
Meat ravioli served with our pomodoro sauce, parmesan and basil.

POLLO **\$14.50**
Ravioles de pollo con salsa de champiñones, cebolla y toque fresco con rúcula.
Chicken ravioli with mushroom sauce, onion and a touch of fresh arugula.

ESPINACA Y RICOTTA **\$14.50**
Ravioles fritos servidos en salsa pomodoro y queso parmesano gratinado estilo de Andrés.
Fried ravioli served in pomodoro sauce and parmesan cheese au gratin Andres style.

PLATOS FUERTES/MAINS

SOPA DE MARISCOS SEGÚN LA RECETA DEL MASTER CHEF **\$15.50**
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 POST OFFICE **\$18.00**
Crocante filete de pescado rebosado con nuestro increíble batido de cerveza Lager.
Fish fillet covered with our amazing Lager beer batter and crispy-fried.

ATÚN AL GRILL **\$23.00**
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.

BRUJO DE GALÁPAGOS **\$32.00**
Una delicia de nuestra isla, brujo del día entero frito al estilo Galapagueño servido con tallarin de arroz y salsa 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 sauce a dish that will become one of your favorites.

BONDIOLA PORTER **\$18.00**
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 POST OFFICE - SCHNITZEL **\$16.00**
Pechuga de pollo apanada al gratin de queso mozzarella y salsa pomodoro.
Chicken breaded breast au gratin with homemade pomodoro sauce and mozzarella cheese.

STEAK POST OFFICE **\$20.00** / **\$24.00**
300gr / 450gr
Jugoso corte de carne (rib eye) al grill acompañado con nuestras salsas al mortero.
Juicy cut of grilled meat accompanied by our special sauces.

PARRILLADA POST OFFICE **\$35.00**
Exquisito corte de res, pollo, chuleta y brochetas de kebab y de cerdo, con una selección de chorizos servido con nuestras salsas al mortero. Selecciona dos acompañamientos de tu preferencia.
Exquisite cut of beef, chicken, and ribs, brochettes of kebab and pork, 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) **\$6.00**
Cremoso postre de chocolate ecuatoriano enriquecido con escamas de sal.
Creamy Ecuadorian chocolate dessert enriched with salt flakes.

CRÈME BRULEE **\$6.00**
Clásico Crème Brulee a nuestro estilo.
Classic Crème Brulee of our style.

TIRAMISU **\$6.00**
Típico tiramisú Golden Prague
Golden Prague tiramisú

