

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

PULPO A LA GALLEGA \$19.99

Típico plato gallego con pulpo de Océano Pacífico.

Typical Galician dish made of an octopus from the Pacific Ocean.

TARTAR DE ATÚN \$16.99

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.

QUESOS CROCANTES \$14.99

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

CAMARONES POST OFFICE \$17.99

Camarones crocantes (12), el maridaje perfecto de una cerveza Lager helada mientras te relajas en tu spot favorito.

Crispy shrimp (12), the perfect pairing for an ice cold Lager beer while relaxing in your favorite spot.

TRILOGÍA DE CEVICHES \$14.99

PRUEBALO EN VERSIÓN GRANDE/TRY IT IN LARGE VERSION \$18.99

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

CROQUETAS DE POLLO (6 UNIDADES) \$14.99

Croquetas de pollo al estilo Post. Una picada ideal para empezar la noche.

Chicken croquets in the style of Post Office. An ideal starter to open the night.

PAPAS CHEDDAR \$9.99

Papas fritas con salsa cheddar, tocino crocante y ciboulette

French fries with cheddar sauce, crispy bacon and chives.

HAMBURGUESAS/BURGERS

Acompañadas con papas fritas/accompanied with french fries

POST OFFICE \$15.99

La clásica de 200 gramos de carne de res seleccionada, queso cheddar, tocino crocante, tomate, cebolla paiteña, pickles y lechugas frescas. Selecciona tu término de cocción preferido (sellado, medio, tres cuartos, bien cocido).

200gr beef, cheddar cheese, crispy bacon, tomato, red onions, pickles and fresh lettuce. Choose the cooking term (medium rare, medium, medium well, well done)

POST OFFICE PLUS \$17.49

200gr de carne, queso azul, lechuga, mostaneza, sauerkraut rojo, aros de cebolla y tocino. Selecciona tu término de cocción preferido (sellado, medio, tres cuartos, bien cocido).

200gr beef patty, blue cheese, lettuce, house mustard, red sauerkraut, onion rings and bacon. Choose the cooking term (medium rare, medium, medium well, well done)

POST OFFICE CAMARÓN \$16.49

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.

FISHBURGER \$12.99

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

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

POST OFFICE VEGGIE DE LA CASA \$16.49

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

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

ENSALADAS/SALADS

ENSALADA DE ATÚN \$15.99

Atún 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 \$14.99

Vegetales frescos del día con salsa vegana.

Fresh vegetables of the day with vegan sauce.

RATATOUILLE \$15.49

Vegetales del huerto laminados en salsa pomodoro acompañado de pan de la casa aromatizado con ajo.

Sliced garden vegetables in pomodoro sauce accompanied by homemade bread flavored with garlic.

PASTAS

PASTA BOLOÑESA \$17.99

Un clásico de las pastas. Spaghetti bañado en una deliciosa boloñesa.

A classic of pasta. Spaghetti bathed in a delicious Bolognese sauce.

PASTA AL PESTO CON ATÚN \$19.99

Spaghetti bañado en salsa pesto con atún a la plancha.

Spaghetti bathed in pesto sauce with grilled tuna.

PASTA FRUTTI DI MARE \$19.99

Fettuccini con selección de mariscos al pomodoro, acompañado de pan de la casa aromatizado con ajo.

Fettuccine with a selection of seafood in tomato sauce, accompanied by homemade bread flavored garlic.

PASTA CHICKEN PESTO \$19.99

Spaghetti al pesto acompañado de tiras de pollo al grill, junto con el pan de la casa aromatizado con ajo.

Spaghetti with pesto accompanied by grilled chicken strips, along with homemade bread flavored with garlic.

PLATOS FUERTES/MAINS

FISH & CHIPS POST OFFICE \$22.99

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-fries.

ATÚN AL GRILL \$24.99

Un clásico infaltable, pensado en nuestra pesca del día acompañado de chimichurri isleño. Pídele en tu término de cocción preferido (sellado, medio, tres cuartos, bien cocido).

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

Choose the cooking term (medium rare, medium, medium well, well done).

BRUJO DE GALÁPAGOS \$39.99

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.

MILANESA POST OFFICE -SCHNITZEL \$18.99

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

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

STEAK POST OFFICE \$26.99

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

Selecciona tu término de cocción preferido (sellado, medio, tres cuartos, bien cocido).

Grilled tenderloin accompanied by our house Chimichurri. Choose the cooking term (medium rare, medium, medium well, well done)

PIQUEO DE PRAGA \$22.99

Salchicha roja, blanca y picante, milanesa de pollo, pan masa madre y mostazas de la casa. Ideal para compartir mientras disfrutas de nuestras cervezas.

Red, White and spics sausages, chicken milanesa, sourdough bread and house mustards.

Ideal to share while enjoying our beers.

PIQUEO DE MAR Y FUEGO \$26.99

Calamar, camarón, pescado tempura, pulpo al grill, acompañado de salsas de la casa, tártara, maracuyá y mayonesa de la casa, con fuego mágico.

Squid, shrimps, tempura fish and grilled octopus, accompanied by house sauces, tartar, passion fruit and homemade mayonnaise.

PARRILLADA POST OFFICE \$44.99

Exquisito corte de res, pollo, chuleta y brochetas de kebab, con una selección de chorizos acompañado de nuestras salsas.

Exquisite cut of beef, chicken and ribs, brochettes of kebab, with an assortment of sausages, served with our mortar sauces.

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

MENÚ INFANTIL / MENU KIDS

CHEESEBURGER \$12.49

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

NUGGETS DE POLLO \$12.49

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

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 cristobaleño

Cristobalino coffee tiramisu.



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

POST OFFICE 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
Gin tonic Post Office

Dry martini
Mojito

Caipiriña
Margarita
Piña colada
Copa de sangría
Pisco Sour
Padrino

SHOTS

VER DISPONIBILIDAD DE NUESTROS
TRAGOS/CHECK OUR STOCK

SOFT DRINKS

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

CAFÉS/COFFEE

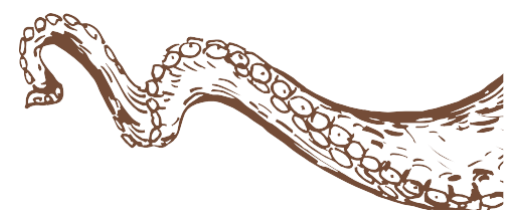
Espresso	\$2.99
Macchiato	\$2.99
Flat white	\$3.99
Americano con leche	\$3.75
Iced latte	\$4.99
Mochaccino	\$4.49
Espresso doble	\$3.49
Capuccino	\$3.49
Café americano	\$3.49
Iced coffee	\$3.99
Chocolate caliente	\$3.99
Infusiones de té	\$3.49



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
ExtraBrut (Argentina)		\$39.99



 **Av. Charles Darwin sobre el Malecón
de Puerto Baquerizo Moreno, cantón
San Cristóbal**
 **Tel.: +593 99 096 4894**

Email: postofficesancristobal@gmail.com

www.postofficegalapagos.com

