

Menú



Historia

La aventura comenzó en un predio escabroso y solitario solamente con un propósito por delante, el darle a Metapán un lugar diferente e innovador, donde los clientes salieran de la ciudad y se deleitaran de la imponente vista de la laguna de Metapán y degustaran de un menú incomparable.

La idea del nombre Los Remos surgió, al ver cada tarde a los pescadores realizar su trabajo y observar cómo se movilizaban de un lado a otro por toda la laguna utilizando los remos, fue así como se estableció dicho nombre.

Restaurante Los Remos abrió sus puertas por primera vez, un domingo 7 de julio de 1996 con el fin de impactar al público con el sabor de sus platillos, sin embargo, las instalaciones no eran muy adecuadas ni confortables debido a la carencia de ventanas, ya que era una galera al aire libre en donde se podía disfrutar de la brisa y de la naturaleza pero a la vez la molestia de mosquitos y lluvia.

Con el pasar del tiempo, Los Remos fue transformado a un lugar agradable y seguro, en el que ahora con la ayuda de Dios, los clientes disfrutan visitarlo para degustar de sus deliciosos platillos, es por eso que cada día se compromete a cumplir con su eslogan.

“Remando sin descanso para satisfacer sus gustos”

History

This adventure has begun a rough and lonely piece of land with one purpose ahead, in order to have in Metapán a complete and different place. Where costumer could leave the city to enjoy the breathtaking lagoon view by having the best menu they could have.

Los Remos name came up from watching day by day people doing their difficult job (fishing) back and forth across the Matapan's lagoon This restaurant los Remos opened its doors for the first time in July 7 th, 1996 with one thing in mind to impress costumers by the incomparable taste of its dishes.

Even though its facilities were not adequate and comfortable due to the lack of windows, we kept on letting customers enjoy our outdoors dining room, where customers enjoy our outdoor dining room. Where they could enjoy nature and the lagoon breeze; however being outside could also become an issue due to the mosquitoes and heavy rain.

Overtime, los Remos became into a pleasant and safe place to visit with God's help, our customers can enjoy their visit and tasting a variety of delicious dishes. This is why we commit ourselves to serve you as you deserve.

“Paddling tireless to please your taste”

Restaurante
Los Remos
Metapán

Aperitivos

APERITIF

CEVICHES Y CÓCTELES

CEVICHES AND SHRIMP COCKTAIL

COCTEL DE CAMARÓN EN SALSA ROSADA O SALSA ROJA

SHRIMP COCKTAIL IN PINK OR RED SOUCE

\$8.00

CEVICHE DE CAMARÓN

SHRIMP CECICHE

\$8.00



ANTOJITOS TÍPICOS

TYPICAL SNACKS

ANAFRE DE CHICHARRON CON FRIJOL Y CUAJADA

PORK CRACKLINGS WITH BEANS AND CURD

\$6.00

PLATO DE BOCAS O TAPAS VARIADAS

APETIZER PLATE OR SAMPLED PLATE

\$10.00 / \$15.00



SOPAS / SOUPS

SOPA DE CAMARÓN

SHRIMP SOUP

\$15.00

SOPA MARISCADA

SHELLFISH

DISH SOUP

\$16.00

SOPA DE TORTILLA

TORTILLA SOUP

\$4.75

FRIJOL CON GUACAMOL Y QUESO (Con tortilla)
BEANS WHIT GUACAMOLE AND CHEESE (Chips)
\$4.75

ANILLOS DE CEBOLLA EMPANIZADA
BREADED ONION RINGS
\$4.75

ENCHILADAS DE POLLO (2)
CHICKEN ENCHILADAS (2)
\$4.75

Ensaladas

SALADS

ENSALADA MEDITERRANEO
(Pechuga de pollo, lechuga, tomate, pepino, aguacate, queso, aceitunas, crotones de pan, Mozarella en trozos y parmesano)
MEDITERRANEAN SALAD
(Chicken breast, lettuce, tomatoe, cucumber, avocado,cheese, Olives, croutons of bread,olives, bread croutons, mozzarella in pieces and parmesan)
\$6.75



ENSALADA DE POLLO
(Pechuga de pollo, lechuga, tomate, pepino, cebolla y queso parmesano)
CHIKEN SALAD
(chicken breast, lettuce, tomato, cucumber, onion and Parmesan cheese)
\$6.25

TACOS VARIADOS (res, pollo, cerdo o mixto)
VARIETY OF TACOS (beef, chicken, pork o mixed)
\$4.75

TRIPA EN SALSA (Tripa de res cortada en trocitos en deliciosa salsa criolla)
TRIPE IN SAUCE (shopped beef trip whit creole sauce)
\$4.00

PLATOS VEGETARIANOS

VEGETARIAN FOOD

CASUELA VEGETARIANA
(Mezcla de verduras con salsa Blanca, gratinado con queso mozarella y parmesano)
VEGETARIAN CASSEROLE
(mixed of vegetables with white sauce, gratin with mozzarella's and parmesan)
\$6.50



HONGOS CREMOSOS EN AJO
(8 onzas de champiñones salteados con ajo, cebolla, perejil y crema.)
CREAMY GARLIC MUSHROOM
(8 ounces of mushroom sautéed with garlic, onion, parsley and cream.)
\$6.75



Especialidades

SPECIALTIES

PASTAS Y EMPAREADOS

PASTA AND SANDWICHES

ESPAGUETI ALFREDO (delicioso espagueti con jamón o pollo, crema y queso parmesano)
ALFRED SPAGUETTI (pasta whit ham or chicken, alfredo sauce and parmesan cheese)
\$8.00



ESPAGUETI AL CAMARON
SPAGHETTI WITH SHRIMP
\$10.00

SANDWICH DE POLLO, JAMÓN Y QUESO
CHICKEN SANDWICH, HAM AND CHEESE
\$5.00

HAMBURGUESA CON QUESO (pollo o res)
HAMBURGER WHITH CHEESE (chicken or beef)
\$5.50

PIZZA
\$5.50 / \$6.00



PLATOS INFANTILES

MEALS FOR KIDS

CARNE INFANTIL
(servida con ensalada fresca y papa al horno)
GRILLED BEEF
(served whit fresh salad and baked potato)
\$7.00



CAMARONES ORLY O EMPANIZADOS
(Servidos con papas fritas y vegetales)
ORLY OR BREADED SHRIMPS
(Served whit french fries and vegetables)
\$7.00



MEDALLONES Y ALITAS EMPANIZADAS
(Servidas con papas fritas y vegetales)
BREADED MEDALLIONS AND WINGS
(with french fries and vegetables)
\$6.75

PECHUGA INFANTIL
(servidas con vegetales y arroz)
GRILLED CHICKENS BREAST
(Served whit rice and vegetables)
\$6.75



PLATOS BAJOS EN CALORÍAS

LOW - CALORIE MEALS



Pescado y Mariscos

FISH AND SEAFOOD

PLATOS FUERTES MAIN DISHES

MOJARRA RELLENA
(servida con papas fritas y vegetales)
STUFFED MOJARRA
(served with potatoes fried and vegetables)

\$17.00

LONJA AL MOJO DE AJO O A LA PLANCHA
(Servida con papa al horno y vegetales)
FISH MARKET WITH GARLIC OR GRILLED
(Served with baked potato and vegetables)

TILAPIA \$11.00 / RÓBALO \$16.00

TILAPIA FRITA O A LA PARRILLA
(tilapia frita o asada servida con chiles, cebolla asada y papa al horno)
FRIED OR GRILLED TILAPIA
(fried o grilled tilapia served with peppers, grilled onions and baked potato)

\$11.75

LONJA DE TILAPIA EN SALSA DE MARISCOS
(Servida con arroz y vegetales)
TILAPIA WITH SEAFOOD SAUCE
(Served with rice and vegetables)

Tilapia \$12.00 / Salmón \$13.00

SALMÓN A LA PLANCHA
(con papa al horno y vegetales)
GRILLED SALMON
(With baked potato and vegetables)

\$17.00

CAMARONES EMPANIZADOS
(camarón jumbo empanizados servidos con papas fritas y vegetales)
BREADED SHRIMPS
(breaded jumbo shrimp, served with french fries and vegetables)

\$17.00

CAMARONES A LA PLANCHA O AL AJILLO
(camarón jumbo a la plancha servido con papas fritas y vegetales)
GRILLED OR GARLIC SHRIMPS
(grilled jumbo shrimp, served with french fries and vegetables)

\$17.00

Aves

POULTRY

PLATOS FUERTES MAIN DISHES

POLLO CORDON BLEU
(Pechuga rellena de jamón y queso servida con papas fritas y vegetales)
CORDON BLEU CHICKEN
(Chicken breast stuffed with ham and cheese served with french fries and vegetables)

\$10.00

ROLLO DE PECHUGA CON HONGOS Y TOCINO
(Acompañado de arroz y vegetales)
BREAST ROLL WITH MUSHROOMS AND BACON
(Accompanied with rice and vegetables)

\$10.00

PECHUGA LOS REMOS
(Pechuga deshuesada con una deliciosa salsa de loroco y cebolla acompañada de arroz y vegetales)
CHICKEN BREAST LOS REMOS
(Boneless chicken breast with a delicious sauce loroco and onion accompanied by rice and vegetables)

\$10.00

CAMBIO DE GUARNICIÓN
Change of garnish

\$0.50

PECHUGA CON PIMIENTOS
(Pechuga rellena con pimientos y mozzarella, con puré de papa y vegetales)
BREAST WITH PEPPERS
(Breast stuffed with peppers and mozzarella, with mashed potatoes and vegetables)

\$10.00

PECHUGA A LA FLORENTINA CON SALSA DE QUESO
(Pechuga rellena con espinaca y queso mozzarella, acompañada con vegetales y arroz)
CHICKEN BREAST FLORENTINE WHIT CHEESE SAUCE
(Chicken stuffed with spinach and mozzarella cheese, served with rice and vegetables)

\$10.00

PECHUGA A LA ITALIANA
(Pechuga empanizada y gratinada servida con arroz y vegetales)
BREADED CHICKEN BREAST A LA ITALIANA
(Breast and chicken breaded and served au gratin with rice and vegetables)

\$10.00

PECHUGA A LA PARRILLA
(Pechuga asada con vegetales y papa al horno)
GRILLED CHICKEN
(Grilled chicken breast with vegetables and baked potato)

\$8.00

PLATOS BAJOS EN CALORÍAS
LOW - CALORIE MEALS

POLLO AL AJIO
(Medio pollo asado marinado y deshuesado, servido con patatas asadas y verduras salteadas.)
GARLIC CHICKEN
(Roast marinated boneless half chicken, served with roasted potatoes and sauteed vegetables.)

\$8.00



FILETE MIGNON
(8 onzas de solomillo con tocino en salsa Demi-glace, servido con puré de papas y vegetales salteados.)
FILETE MIGNON
(8 ounces de tenderloin with bacon in Demi-glace sauce, served with mashed potatoes and sauteed vegetables.)

\$16.00



Res y Cerdo

BEEF AND PORK

PUNTA JALAPEÑA
(8 onzas de punta de lomo con chorizo argentino, vegetales y papa al horno acompañado de salsa jalapeña)
JALAPEÑA TIP
(8 ounces of fillet steak with argentine sausage, vegetables, baked potato and hot pepper sauce)

\$16.00



PLATOS FUERTES

MAIN DISHES

CHURRASCO ARGENTINO
(6 onzas de lomo de aguja con chorizo argentino servido con papa al horno y vegetales)
ARGENTINE CHURRASCO
(6 ounces of steak and argentine sausage, baked potato and vegetables)

\$15.00

PLATO TÍPICO SALVADOREÑO
(6 onzas de lomo de res con chorizo salvadoreño, casamiento, aguacate y queso fresco)
TYPICAL SALVADOREAN DISH
(6 ounces of fillet steak with salvadorean chorizo, rice, beans, avocado and fresh cheese)

\$12.00



CERDO

PORK

LOMO DE CERDO A LA PARRILLA
(servida con papa al horno y vegetales)
PORK LOIN GRILLED
(served with baked potato and vegetables)

\$9.00



BARBACOA LOS REMOS
(8 onzas de carne, pollo y cerdo con salsa barbacoa, vegetales, cebolla, chiles asados y papa al horno)
LOS REMOS BARBECUE
(8 ounces of beef, chicken and pork, with barbecue sauce, vegetables, onion, grilled chiles and baked potato)

\$13.00



PLATOS BAJOS EN CALORÍAS

LOW - CALORIE MEALS



Platos Combinados

COMBINED DISHES

PLATOS FUERTES MAIN DISHES

RES Y POLLO
(Lomo de res y pechuga a la parrilla, servida con arroz y vegetales)
BEEF AND CHICKEN
(Grilled steak and chicken breast, served with rice and vegetables)

\$11.00

LOMITO Y CAMARÓN
(Lomito y camarón a la plancha con papa al horno y vegetales)
STEAK AND SHRIMP
(Steak and grilled shrimp, baked potato and vegetables)

\$15.00

PLATOS BAJOS EN CALORÍAS LOW - CALORIE MEALS



Parrilladas Familiares

FAMILY GRILLS

PLATOS FUERTES MAIN DISHES

AIRE, MAR Y TIERRA
(18 onzas de res, cerdo, pollo y camarones, servidos con cebollas y chiles asados, arroz o casamiento)
AIR, SEA AND EARTH
(18 ounces of beef, pork, chicken and shrimp with grilled onions and chilies, rice or rice with beans)

FAMILIAR (3) / FAMILY (3)
\$43.00

INDIVIDUAL / SINGLE
\$15.00

CAMBIO DE GUARNICIÓN
Change of garnish **\$0.50**



Bebidas

DRINK

CERVEZAS Y MICHELADAS

BEERS AND MICHELADAS

- MICHELADA CERVEZA EXTRANJERA \$4.00
- MICHELADA CERVEZA LOCAL \$3.00
- CERVEZA EXTRANJERA (Foreign beer) \$3.50
- CERVEZA SUPREMA (Local beer) \$2.25
- CERVEZA PILSENER O GOLDEN (Local beer) \$1.75



BEBIDAS NATURALES

NATURAL DRINKS

- LICUADO DE FRUTAS NATURAL (Melón, Sandía, Piña, Papaya, Fresa)
NATURAL FRUIT DRINK (Melon, Watermelon, Pineapple, Papaya, Strawberry)

Mixtos (Mixed)	\$3.75
Leche (Milk)	\$3.00
Natural (Natural)	\$2.75
- NARANJADA O LIMONADA (Orange lemonade)

Natural	\$2.25	Con Soda	\$2.75
---------	--------	----------	--------
- JUGO DE NARANJA (Orange juice) \$2.75
- REFresco DE HORCHATA (Typical drink) \$2.00
- TÉ HELADO (Ice tea) \$2.00
- TÉ DE ROSA DE JAMAICA (Jamaica rose tea) \$1.50
- SODAS VARIADAS (Variety of sodas) \$1.00

LICORES Y SHOTS

LIQUORS AND SHOTS

- WHISKY CINTA NEGRA SENCILLO \$6.75
- SANGRIA \$4.50
- LAGUNA AZUL \$4.25
- MARGARITA \$4.00
- BLOODY MARY \$4.00
- PIÑA COLADA \$3.75

MÁXIMO 3 UNIDADES

MAXIMUM 3 UNITS



- TEQUILA PATRON \$9.00
- TEQUILA 1,800 (Sencillo) \$5.00
- TEQUILA SUNRRISE \$4.25
- TEQUILA JOSE CUERVO SENCILLO \$3.75
- VODKA FINLANDIA SENCILLO \$3.50

DESCORCHE \$8.00
(Incluye Hielo, Limón y 3 Sodas)
DISCORTCH \$ 8.00
(Includes Ice, Lemon and 3 Sodas)

Postres

DESSERTS

TRES LECHES
SPONGE CAKE

\$2.75



HELADO DE VAINILLA
VAINILLA ICE CREAM

\$1.25

QUESADILLA
SWEET CAKE

\$1.75



PIE DE HIGO
FIG PIE

\$2.75

PASTEL DE QUESO
CHEESECAKE

\$2.75

FLAN DE QUESO
CHEESE FLAN

\$2.50

ORDEN EXTRA
EXTRA ORDER

ORDEN DE PAN CON AJO
ORDER O GARLIC BREAD

\$1.00

ORDEN DE GUACAMOLE \$2.00 / AGUACATE \$1.50
ORDER OF GUACAMOLE \$1.75 / AVOCADO \$1.50

ORDEN DE QUESO
ORDER OF CHEESE

\$1.00

ORDEN DE FRIJOLE
ORDER OF BEANS

\$1.00

ORDEN DE PAPAS FRITAS
ORDER OF FRIES

\$2.25

ORDEN DE PURE
ORDER OF MASHED POTATOES

\$1.00

ORDEN DE ARROZ
ORDER OF RICE

\$1.00

ORDEN DE NACHOS
ORDER OF CHIPS

\$1.00

ORDEN DE SALSA
(JALAPEÑA, HONGOS, ITALIANA, LOROCO, BARBACOA)

ORDER OF SAUCE
(JALAPEÑA, FUNGI, ITALIAN, LOROCO, BARBECUE)

\$1.00

BOQUITA DE COSTILLA Y TRIPA
APEPETIZED OF RIB

\$1.25

BOQUITAS INDIVIDUALES
(QUESO DURO, QUESO FRITO, MEDALLON, ALITA,
ENCHILADA.)

\$1.00

ORDEN DE ADEREZO (REMO)
ORDER OF DRESSING

\$1.50





Para Reservaciones Contáctanos

 **+503 2402 1253**

 **losremos@hotmail.com**

 **losremosmetapan3@gmail.com**

 **@losremosmetapan**

 **<http://losremossv.com>**

Ofrecemos Eventos Como:

- Graduaciones
- Cumpleaños
- Familiares
- Reuniones Personales
- De Negocios
- Baby Shower
- Bodas
- Etc.

**Será un Gusto Atenderte
Te Esperamos.**