

Restaurante



Los Remos

Metapán
El salvador C.A.

DESDE 1996

HISTORIA

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

“Remando sin descanso para satisfacer sus gustos”

HISTORY

The adventure began in a rough and lonely location with only one purpose, to give Metapan a different and innovative place, where customers could leave the city and take delight in the breathtaking view of Lake Metapan and enjoy an unmatched menu.

The name Los Remos came from watching fishermen use oars (remos) to paddle back and forth across the lake every afternoon. Los Remos opened its doors for the first time on Sunday, July 7, 1996 with a goal to impress the public with the taste of the food. Even though the facilities were not adequate and comfortable due to the lack of windows, the dining room was outdoors where you could enjoy the breeze and nature, however both mosquitoes and rain was a problem.

Overtime, Los Remos was transformed into a pleasant and safe place, where now with God's help, customers enjoy their visit to taste delicious dishes; this is why every day we are committed to our motto.

“Paddling tirelessly to please your tastes”



APERITIVOS

APERITIF

CEVICHES Y CÓCTELES

CEVICHES AND SHRIMP COCKTAIL

ENS. DE CAMARON CON AGUACATE
SHRIMP AND AVOCADO SALAD • • • • • \$9.75

COCTEL DE CAMARÓN EN SALSA
ROSADA O SALSA ROJA
SHRIMP COCKTAIL IN PINK OR RED SOUCE • • • • • \$8.75

CEVICHE DE CAMARÓN
SHRIMP CEVICHE • • • • • \$8.75



SOPAS

SOUPS

SOPA MARISCADA
SHELLFISH DISH SOUP • • • • • \$16.00

SOPA DE CAMARÓN
SHRIMP SOUP • • • • • \$15.00

CREMA DE MEJILLONES
MUSSEL CREAM • • • • • \$10.00

SOPA DE TORTILLA
Tortilla soup • • • • • \$5.00

SOPA ORIENTAL (QUEMA GRASA CON HUEVO)
FAT-BURNING SOUP • • • • • \$4.75

ANTOJITOS TÍPICOS

TYPICAL SNACKS

PLATO DE BOCAS O TAPAS VARIADAS
APETIZER PLATE OR SAMPLED PLATE • • • • • \$12.00 / \$18.00

ANILLOS DE CALAMAR EMPANIZADOS
BREADED AQUID RINGS • • • • • \$12.00

ANAFRE CON FRIJOLES Y CUAJADA
BEANS AND CURD • • • • • \$7.00

COCTEL DE TRIPA EN SALSA
TRIPLE IN SALICE • • • • • \$5.00



ENSALADAS

SALADS



ENS. VERDE (manzana v, espinaca, lechuga mixta semilla de pepitoria, queso ricotta, pepino)



GREEN SALAD
(Green apple, spinach, mixed lettuce, pumpkin seeds, Ricotta cheese, cucumber) • • • • • **\$8.00**

ENS. MEDITERRANEA (POLLO O JAMÓN)
MEDITERRANEAN SALAD (chicken or ham) • • • • • **\$8.00**



ENS. LOS REMOS (con pechuga o jamón spam, lechuga mixta, mandarina, piña asada, Pimiento rojo, semillas de girasol y pepitoria)



LOS REMOS SALAD (Served with chicken breast or Spam ham, mixed lettuce, tangerine, grilled pineapple, red pepper, sunflower seeds, and pumpkin seeds) • • • • • **\$8.75**

ESPECIALIDADES

SPECIALTIES

PLATOS VEGETARIANOS

VEGETARIAN FOOD

HONGOS AL AJILLO CREMOSOS
GARLIC MUSHROOMS • • • • • \$8.75

CAPEADO VEGETARIANO
LAYERED VEGETABLE GRATIN • • • • • \$8.75

CAZUELA VEGETARIANA (Mezcla de verduras con salsa Blanca, gratinado con queso mozzarella y parmesano)
VEGETARIAN CASSEROLE (mixed of vegetables with white sauce, gratin with mozzarella's and parmesan) • • • • • \$8.00



PASTAS

PASTA

TALLARINES CON MARISCOS
NOODLES WITH SEAFOOD • • • • • \$12.00

LASAGÑA MIXTA (Res o pollo con espinaca y hongos)
MIXED LASAGNA (Beef or chicken with spinach and mushrooms) • • • • • \$10.00

ESPAGUETI ALFREDO (Pollo, jamón o vegetariano)
ALFRED SPAGUETTI (chicken, ham or vegetarian) • • • • • \$9.75



EMPAREDADOS, SNAK E INFANTILES*

MEALS FOR KIDS

HAMBURGUESA GOURMET
GOURMET BURGER • • • • • \$10.00

CAMARONES ONLY
ONLY SHRIMPS • • • • • \$8.00

CLUB SANDNICH
CLUB SANDWICH • • • • • \$8.00

HAMBURGUESA
BURGER • • • • • \$6.75

PIZZA • • • • • \$6.00



PESCADO Y MARISCOS

FISH AND SEAFOOD

LANGOSTA RELLENA

STUFFED LOBSTER • • • • • \$25.00

MOJARRA RELLENA

STUFFED MOJARRA • • • • • \$18.00

SALMÓN A LA PLANCHA
(con papa al horno y vegetales)

GRILLED SALMON
(With baked potato and vegetables) • • • • • \$18.00



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) • • • • • \$18.00

MARISCOS AL GRATYN

SEAFOOD GRATIN • • • • • \$19.00

LONJA DE DORADO EN SALSA DE MARISCOS

TILAPIA WITH SEAFOOD SAUCE • • • • • \$13.00

MOJARRA FRITA O ASADA

FRIED OR GRILLED TILAPIA • • • • • \$13.00

LONJA AL HORNO EMPAPELADO
(Acompañada de vegetales y papa asada)

BAKED FISH SLICE IN FOIL, SERVED WITH
VEGETABLES AND ROASTED POTATO • • • • • \$12.00

LONJA DE DORADO A LA PLANCHA O AL AJILLO

TILAPIA GRILLED OR GARLIC • • • • • \$11.00



AVES

POULTRY

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) **\$10.50**

PECHUGA RELLENA CON HONGOS Y TOCINO
(Acompañado de arroz y vegetales)

BREAST WITH MUSHROOMS AND BACON
(Accompanied with rice and vegetables) **\$11.00**



PECHUGA ITALIANA
(Pechuga empanizada y gratinada servida con arroz y vegetales)

BREADES CHICKEN BREAST A LA ITALIANA
(Breast and chicken breaded and served au gratin with rice and vegetables) **\$10.00**



PECHUGA AGRIDULCE
(acompañado de anillo de arroz y cebolla caramelizada)

SWEET AND SOUR CHICKEN BREAST (Served with a ring of rice and caramelized onion) **\$8.75**

POLLO AL AJILLO
(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.) **\$9.00**

PECHUGA A LA PLARRILLA CON ADEREZOS
GRILLED CHICKEN **\$9.00**



CARNES Y ESPECIALIDADES

LOMITO EN SALSA DE QUESO AZUL
Acompañado de pure y espárragos salteados

TENDERLOIN IN BLUE CHEESE SAUCE
Served with mashed potatoes
and sautéed asparagus • • • • • \$18.00



FILET MIGÑON (8 onzas de solomillo con tocino en salsa Demi-glace, servido con puré de papas y vegetales salteados.)

FILET MIGNON
(8 ounces of tenderloin with bacon in Demi-glace sauce, served with mashed potatoes and sautéed vegetables.) • • • • • \$18.00



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) • • • • • \$18.00



PLATO TÍPICO
TYPICAL DISH

DE LOMITO DE AGUJA • • • • • \$18.00
DE LOMO ROLLIZO • • • • • \$13.00

CORTES ESPECIALES
SPECIAL CUTS

ENTRAÑA
SKIRT STEAK • • • • • \$25.00



RIBEYES
RIBEYES • • • • • \$20.00



COULOTE (PUYASO IMPORTADO) Todos
Acompañados de elote, papas y vegetales asados
COULOTTE STEAK (IMPORTED TOP SIRLOIN) All served with corn, potatoes, and roasted vegetables • • • • • \$18.00



PLATOS COMBINADOS

COMBINED 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) **\$16.00**

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) **\$13.50**

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) **\$11.50**



PARRILLADAS FAMILIARES

FAMILY GRILLS



AIRE, MAR Y TIERRA (3 A 4 PERSONAS) (res, pollo, cerdo y camarones)

AIR, SEA AND EARTH
(beef, pork, chicken and shrimp) **\$45.00**



PARRILLADA MIXTA (POLLO, CERDO, CHORIZO Y RES)

MIXED GRILL
(chicken, pork, sausage, and beef) **\$45.00**



RODIZO DE COULOTTE (PUYASO) Parrillada mixta y Rodizio acompañadas de vegetales asados

STEAK RODIZO (TOP SIRLOIN) Mixed grill platter and rodizio served with roasted vegetables **\$40.00**

BEBIDAS

DRINK

CERVEZAS Y MICHELADAS

BEERS AND MICHELADA

- MICHELADA CERVEZA EXTRANJERA \$4.25
- MICHELADA CERVEZA LOCAL \$3.25
- CERVEZA EXTRANJERA
(Foreign beer) \$3.75
- CERVEZA SUPREMA
(Local beer) \$2.50
- CERVEZA PILSENER O GOLDEN
(Local beer) \$2.25



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 \$2.50
- Con Soda \$3.00

- PICHEL DE SODA \$5.00
- PICHEL DE JAMAICA \$5.00
- PICHEL DE HORCHATA \$6.00
- JUGO DE NARANJA
(Orange juice) \$3.00
- 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) \$1.25



BEBIDAS

DRINK

LICORES Y SHOTS

LIQUORS AND SHOTS

PICHEL DE SANGRIA	\$12.00
SANGRIA	\$5.00
LAGUNA AZUL	\$4.25
MARGARITA	\$4.00
BLOODY MARY	\$4.00
PIÑA COLADA	\$3.75



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

DESCORCHE
(Incluye Hielo, Limón y 3 Sodas)
DISCORNCH
(Includes Ice, Lemon and 3 Sodas) **\$12.00**

MÁXIMO 3 UNIDADES POR PERSONA
MAXIMUM 3 UNITS

POSTRES

DESSERTS

TRES LECHES
SPONGE CAKE ••••• \$3.00

PIE DE HIGO
FIG PIE ••••• \$3.00



PASTEL DE QUESO
CHEESECAKE ••••• \$3.00

COPA ST JACK
ST JACK CUP ••••• \$6.00

BROWNIE A LA MODA
Brownie a la Mode ••••• \$4.00



ORDEN EXTRA

EXTRA ORDER

ORDEN DE PAN CON AJO	
ORDER O GARLIC BREAD	\$1.00
ORDEN DE GUACAMOLE	
ORDER OF GUACAMOLE	\$1.50
AGUACATE	
AVOCADO	\$1.50
ORDEN DE QUESO	
ORDER OF CHEESE	\$1.25
ORDEN DE FRIJOLES	
ORDER OF BEANS	\$1.25
ORDEN DE PAPAS FRITAS	
ORDER OF FRIES	\$2.50
ORDEN DE PURE	
ORDER OF MASHED POTATOES	\$2.00
ORDEN DE ARROZ	
ORDER OF RICE	\$1.00
ORDEN DE NACHOS	
ORDER OF CHIPS	\$1.25
ORDEN DE SALSA	
(JALAPEÑA, HONGOS, ITALIANA, LOROCO, BARBACOA)	
ORDER OF SAUCE (JALAPEÑA, FUNGI, ITALIAN, LOROCO, BARBECUE)	\$1.25
BOQUITA DE COSTILLA Y TRIPA	
APEPETIZED OF RIB	\$1.50
BOQUITAS INDIVIDUALES	
(QUESO DURO, QUESO FRITO, MEDALLON, ALITA, ENCHILADA.)	\$1.25
ORDEN DE ADEREZO (REMO)	
ORDER OF DRESSING	\$1.50





PARA RESERVACIONES CONTÁCTANOS



2402 - 1253



7887 - 8709



losremosmetapan3@gmail.com



Los Remos Metapán



@losremosrestaurante

OFRECEMOS MENÚ PARA EVENTOS Y DOMICILIO

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

SERÁ UN GUSTO ATENDERTE
TE ESPERAMOS

PREGUNTE POR NUESTRO MENÚ EJECUTIVO
DE LUNES A VIERNES
DE 11:30 A.M A 2:30 P.M