



# **CASA 1800**



**Suchitoto - Los Naranjos - Ataco - Cerro Verde**

## **Menú**

# Nuestra Historia

Los Comienzos de Casa 1800: Un Sueño en Suchitoto 🏠

Hace muchos años, en el encantador pueblo de Suchitoto, nació un sueño. Era un lugar modesto, un pequeño café con apenas 20 asientos, pero con una vista espectacular del lago de Suchitlán. La casa que nos cobijó desde el inicio tenía una historia propia, datando de 1824 y siendo un tesoro del patrimonio cultural nacional. Decidimos no solo preservarla, sino también darle vida.

En nuestros primeros días, éramos simplemente una parada en el camino para los turistas que buscaban descubrir los tesoros escondidos de Suchitoto. Nunca podríamos haber imaginado que nos convertiríamos en el destino preferido de tantos viajeros. Pero, con el tiempo, eso es exactamente lo que sucedió.

No teníamos experiencia previa en la industria de la hotelería o alimentos, pero el 28 de marzo de 2017, decidimos abrir nuestras puertas con un rayo de esperanza. Nuestra oferta inicial era modesta: café, churros españoles, fresco de mango verde y sopa de gallina india. Sin embargo, desde el primer día, miles de turistas nos visitaron cada mes, y esa es una tradición que continuamos hasta hoy.

Lo que comenzó como un modesto sueño se vio obligado a crecer y evolucionar gracias a las preferencias y recomendaciones de nuestros queridos clientes. Con el tiempo, ampliamos nuestro menú, exploramos nuevos sabores y abrazamos nuestra identidad salvadoreña.

Hoy en día, con múltiples destinos en hermosos rincones de nuestro país y más de 1,000 asientos disponibles, nuestro objetivo es claro: ser el restaurante turístico de elección, ofreciendo una experiencia gastronómica auténtica que celebra los sabores y raíces de El Salvador.

Queremos agradecer a todos por ser parte de este hermoso e inesperado viaje por El Salvador. Sin su apoyo, nada de esto sería posible.

Con gratitud y alegría,  
La Familia Moreno Arias



# La historia de la mecedora

La historia de la mecedora en Casa 1800 es un testimonio de cómo pequeños gestos pueden llevar a algo verdaderamente especial.

Cuando comenzamos nuestra andadura en Suchitoto, éramos un modesto café en plena construcción con la idea de convertirnos en un destino turístico emblemático parecía un sueño lejano.

Recibimos a nuestra primera pareja de visitantes ingleses, una pareja mayor que buscaba explorar las bellezas de El Salvador por sí mismos. El Señor, un ávido lector, nos pidió una hamaca para disfrutar de la naturaleza mientras leía. Pero no teníamos muebles en ese momento, por lo que instalamos una hamaca improvisada entre dos árboles. La esposa de este viajero tenía un deseo igualmente simple: quería sentarse junto a su esposo mientras disfrutaba de su lectura. Lamentablemente, no teníamos sillas que ofrecer.

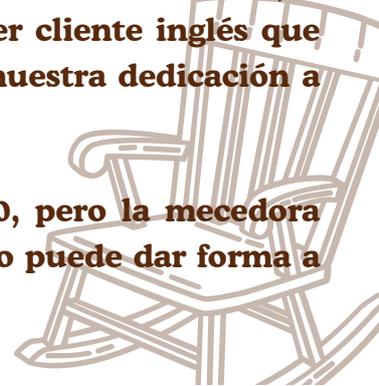
Fue entonces que un carpintero local se cruzó en nuestro camino con una mecedora en busca de un nuevo hogar. Había sido hecha para otra cliente que ya no podía adquirirla y el carpintero buscaba a alguien que apreciara su artesanía. Sin dudarlo, compramos la mecedora y la ubicamos en nuestro deck de madera para que la esposa del viajero inglés pudiera estar a su lado, disfrutando de las maravillas de El Salvador.

Poco sabíamos que esta simple mecedora se convertiría en el epicentro de la experiencia de Casa 1800. Los huéspedes se tomaban fotos en ella y compartían su historia en las redes sociales. La mecedora se convirtió en un símbolo de nuestra hospitalidad, de cómo hacemos todo lo posible para que los visitantes se sientan como en casa.

Hoy, miles de personas han disfrutado de la mecedora y han dejado su huella en Casa 1800. Su historia nos recuerda que los gestos simples pueden tener un impacto significativo y que la hospitalidad auténtica es el corazón de lo que hacemos.

Cada vez que alguien se relaja en esa mecedora, se sumerge en una buena lectura, o simplemente admira las vistas, continuamos el legado de ese primer cliente inglés que nos inspiró. La mecedora sigue siendo un recordatorio especial de nuestra dedicación a crear experiencias inolvidables.

A lo largo de los años, ha habido cambios y mejoras en Casa 1800, pero la mecedora sigue siendo un testimonio de cómo una pequeña actitud de servicio puede dar forma a algo grandioso.



# MENÚ DE NIÑOS

## DESAYUNO

Incluye una bebida horchata

### **Pancakes Infantiles**

2 pancakes, mantequilla con  
pixis y miel a selección

**3.99**

### **Típico Infantil**

1 huevo a su elección, frijoles  
fritos, un pieza de plátano,  
crema, queso y un pan

**3.99**

## ALMUERZO

### **Pizza de Queso**

Pizza de masa delgada con salsa  
pomodoro y queso mozzarella

**5.99**

### **Carne Infantil**

Filete de 4onz de res a la  
plancha, con papas fritas y  
aderezos de la Casa

**5.99**

### **Pizza de Jamón**

Pizza de masa delgada con salsa  
pomodoro y queso mozzarella

**5.99**

### **Pollo Infantill**

Pechuga de **4onz** a la plancha  
con papas fritas y aderezos

**4.99**

### **Chicken Tender**

Fajista de pollo empanizado  
con papas fritas y  
aderezos de la Casa

**4.99**



# DESAYUNOS

de 8:00am a 11:00am

PROPINA 10% NO INCLUIDA

## TRADICIONALES

### Desayuno típico 6.50

Huevos al gusto, frijoles molidos, plátano frito, queso de la casa, crema y pan.

**Jamón adicional +0.75**

### Morro de frutas 6.50

Bowl de morro con fruta de temporada yogurt, granola, chia y miel.

### Omelette con loroco 6.99

Con frijoles fritos, queso, crema, aguacate y pan.



### PuPizza 6.99

La version (®) desayuno relleno de cualquier especialidad de pizza. ⌚ 25mins

### Tostadas a la francesa 5.50

Pan de bollo con fruta y granola

### Pancakes con fruta 8.00

Orden de 2 pancakes acompañados de fruta de temporada y miel.

### Pancakes Chorredos 9.00

Orden de 3 pancakes, con mantequilla, fresas, mini marshmallows, chispas de chocolate, salsa de caramelo y salsa de chocolate

#### Extras

Aguacate	1.25
Crema	1.00
Frijoles fritos	1.00
Huevos	1.25
Pancake	1.50
Aguacate	1.25

### Tocino 1800 3.50

Tocino	2.00
Tortilla	0.35
Crema con loroco	1.00



## GOURMET

### Desayuno del Rey 12.50

Arrachera de 6oz sobre pan ciabatta con frijoles, aguacate y queso gratinado, huevo al gusto y rábano curtido



### Emparedado Suchitlán 8.00

Con huevo revuelto, frijoles fritos, aguacate

### Avocado toast 8.00

Pan de 3 semillas (linaza, ajonjolí, girasol), aguacate, tomate cherry, chile morrón, cilantro y cebollín

**Huevo adicional +0.75**

### Rainbow toast 8.00

Rebanadas de pan de 3 semillas (linaza, ajonjolí, girasol) con queso ricotta, fresas, kiwi y banano y jalea de fresa.

### Veggie omelette 8.00

Omelette de 3 huevos con brócoli, tomate, cebolla, hongos, acompañado de pan de 3 semillas (linaza, ajonjolí, girasol) y queso ricotta.

### Chia pancake 8.00

Masa de harina de trigo con chíá hidratado, leche de almendra, chispas de chocolate, frutas y miel a elegir. ⌚ 25mins

### Power Bowl 7.50

Chia pudding con leche de almendra, fresas, kiwi, banano y granola. ⌚ 25mins

### Continental 8.00

Rebanadas de pan de 3 semillas (linaza, ajonjolí, girasol) con fruta de temporada, jalea y mantequilla.

# BEBIDAS

## Café

	8onz	12onz
Expresso 1 onz	<b>2.00</b>	
Macchiato 4 onz	<b>2.25</b>	
Americano	<b>2.00</b>	<b>2.65</b>
Café negro	<b>1.85</b>	<b>2.50</b>
Capuccino	<b>3.50</b>	<b>4.00</b>
<b>+ saborizante</b>	<b>0.25</b>	<b>0.50</b>
Frozen de café		<b>4.00</b>
Frozen de café saborizado		<b>4.25</b>
Latte	<b>3.50</b>	<b>4.00</b>
Latte saborizado	<b>3.75</b>	<b>4.25</b>
Mocaccino	<b>3.50</b>	<b>4.50</b>

## Bebidas calientes

	8onz	12onz
Chocolate caliente	<b>3.00</b>	<b>3.50</b>
Chocolate con leche	<b>3.50</b>	<b>4.00</b>
Chocolate saborizado	<b>3.50</b>	<b>4.00</b>
con leche	<b>4.00</b>	<b>4.50</b>
Té Chai con agua	<b>2.75</b>	<b>3.25</b>
Té Chai con leche	<b>3.00</b>	<b>3.50</b>
Taza de leche	<b>2.00</b>	<b>3.00</b>

## Milshakes

	<b>5.99</b>
Chocomenta	
Chocolate	
Café	
Fresa	
S´more	+ 1.00

## Bebidas Frías

Agua Embotellada	
Medio Litro	<b>1.50</b>
Un litro	<b>1.99</b>
Horchata 1800	
Mini	<b>1.25</b>
Morro ó Jarra	<b>2.50</b>
Frozen	
Horchata	<b>3.50</b>
Frutas	<b>1.99</b>
Horchata Saborizada	<b>3.25</b>
Jugo de naranja	<b>2.50</b>
Limonada Natural	<b>2.50</b>
Limonada con Soda	<b>2.99</b>
Limonada con Hierbabuena o Fresa	<b>2.99</b>
Gaseosa	<b>2.50</b>

## Bebidas Alcohólicas

Cerveza Nacional	<b>2.75</b>
Cerveza Internacional	<b>3.75</b>
Michelada Mix	<b>1.00</b>
Copa de Vino	<b>4.00</b>

### Formas de Pago:

Tarjeta de Crédito AE MC VISA  
Bitcoin  
Efectivo  
Transferencia



# Paquetes

## Desayunos Turísticos

### Suchitoto

Tour en lancha por el lago Suchitlán  
visitando isla del hermitaño o  
Cascada los Tercios (temporada). **19.00**

### Los Naranjos

Tour a las 7 cascadas **19.00**

### Ataco

Tour del café por beneficio de café o  
paseo a caballo / pony **19.00**

### Cerro Verde

Tour interno en senderos del parque  
Nacional Cerro Verde **12.00**

o Caminata al volcán de Santa Ana **25.00**

**Todos nuestros paquetes de turismo incluyen desayunos  
tradicionales a elección, cafe refil, guía local.**

**NO INCLUYE PROPINA**

# ENTRADAS

## Entrada Típica

Frijoles fritos, trocitos de tortilla frita, trocitos de queso, butifarras, aguacate, tomate.

7.50

## Guanachos

Nachos, frijoles fritos, queso cheddar, chimichurri de loroco, trocitos de queso, trocitos de chicharrón, trocitos de aguacate, y queso derretido a la plancha.

6.99



## Pan con Ajo

Pan ciabatta relleno con mantequilla de ajo y queso mozzarella, acompañado con salsa pomodoro.

4.99

## Guacamole

Guacamole combinado con trocitos de tomate, cebolla y tortilla frita.

5.99

## Papas Fritas

Un bowl de papas fritas sazonadas con paprika, acompañadas de mayonesa y ketchup.

5.99

## Quesudos

Dedos de queso empanizado, acompañado de salsa de tomate ketchup.

**Orden completa**

6.99

**Media orden**

3.99

# TABLAS PARA COMPARTIR

## Verano

Tortilla frita, queso duro blando, queso clásico, butifarra, salchichón, cebolla morada curtida, chimichurri de loroco y frijoles fritos.

**Media Tabla** 12.50

**Tabla Completa** 20.00

## Primavera

Salami campesino, salami pamplona, jalea de fresa, queso vicentino, queso munster, pan ciabatta y ricota.

**Media Tabla** 13.50

**Tabla Completa** 25.00

## Invierno

Queso brie, salami pamplona, jamón serrano, jalea de tamarindo, queso manchego, aceitunas marinadas, lomito con hierbas, zanahoria y cebolla curtida.

**Media Tabla** 16.50

**Tabla Completa** 35.00

# PLATOS FUERTES

## GALLINA DE ROSITA

El emblemático y delicioso platillo local de Casa 1800, es un plato creado con mucha pasión por las comunidades, que resalta los sabores salvadoreños. Consiste en una succulenta y abundante sopa de gallina con verduras, acompañado de un plato de gallina india con 2 tortillas, queso local, aguacate, arroz y un refresco natural.



<b>PLATO COMPLETO</b>	<b>16.50</b>
<b>PLATO DE GALLINA</b>	<b>10.50</b>
<b>PLATO DE SOPA</b>	<b>8.99</b>

## POLLO

Deliciosa pechuga de pollo a la plancha, acompañado con porcion de arroz, vegetales, aguacate, tortilla, queso de la casa y refresco natural, salsa a eleccion: hongos, tamarindo y chimichurri de loroco.

<b>4 OZ</b>	<b>10.50</b>
<b>8 OZ</b>	<b>13.99</b>
<b>PORCION GALANA</b>	<b>16.50</b>

## CARNE

Sabroso filete de carne a la plancha acompañado con porción de arroz, vegetales, aguacate, queso de la casa y refresco natural, salsa a elección: hongos, tamarindo y chimichurri de loroco.

<b>4 OZ</b>	<b>12.50</b>
<b>8 OZ</b>	<b>16.99</b>
<b>PORCION GALANA</b>	<b>21.00</b>

## ARRACHERA

**18.99**

Filete de 8 oz de arrachera sellada a la plancha, acompañado de una papa con mantequilla de ajo y vegetales salteados

## ENTRAÑA

**25.99**

Filete de 8 oz de entraña sellado a la plancha, acompañado de una papa con mantequilla de ajo y vegetales salteados.

## PARRILLAZO

Exquisita combinacion de carne de res, pechuga de pollo y gallina asada, butifarras, acompañado con porcion de arroz, porcion de frijoles fritos, vegetales salteados, aguacate, tortillas, queso de la casa y refresco natural.

## PARRILLAZO COMPLETO

**59.00**

(8onz - 4 personas )

## MEDIO PARRILLAZO

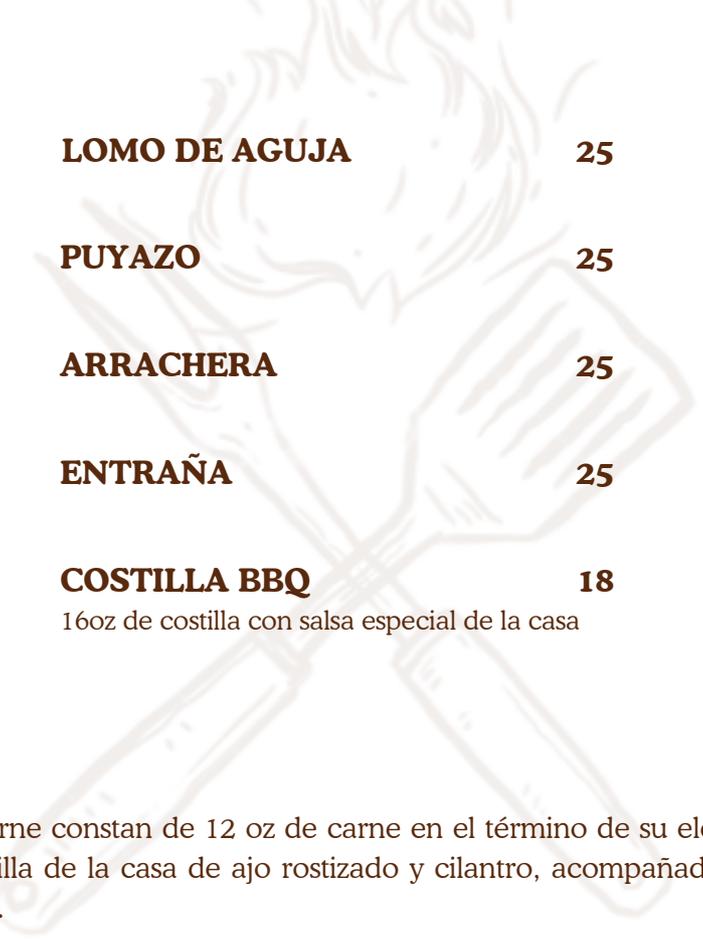
**29.90**

(4onz - 2 personas)

10% de servicio no incluido en los precios

# PARRILLADA DE PAPÁ

En nuestra búsqueda de la excelencia culinaria, hemos seleccionado cuidadosamente los cortes de carne más exquisitos para ofrecer una experiencia gastronómica única. Nuestra sección “Parrillada de Papá” es un tributo a la calidad, la textura y el sabor inigualables. Cada bocado es una celebración culinaria y la pasión por la carne de calidad. Permítenos llevarte en un viaje de sabor inigualable con nuestras selecciones de carne premium.



<b>LOMO DE AGUJA</b>	<b>25</b>
<b>PUYAZO</b>	<b>25</b>
<b>ARRACHERA</b>	<b>25</b>
<b>ENTRAÑA</b>	<b>25</b>
<b>COSTILLA BBQ</b>	<b>18</b>
16oz de costilla con salsa especial de la casa	

Nuestros cortes de carne constan de 12 oz de carne en el término de su elección, papa al horno con nuestra mantequilla de la casa de ajo rostizado y cilantro, acompañado de nuestro especial chimichurri de loroco.

10% de servicio no incluido en los precios

# PIZZAS

En nuestra búsqueda de la fusión culinaria y la diversidad de sabores, hemos creado una experiencia única que combina la pasión por la pizza con los deliciosos sabores de El Salvador. Nuestra sección de 'Pizzas con Sabores Salvadoreños' es un viaje emocionante a través de ingredientes auténticos y combinaciones creativas que rinden homenaje a la riqueza culinaria de este hermoso país.

## TOROGOZ

Rodajas de tomate, queso mozzarella, alcapate.

7.50

## CHILTOTA

Frescas rodajas de tomate, butifarras y queso mozzarella.

7.50

## GUACALCHIA

Rodajas de salami campesino, queso mozzarella y hongos salteados al ajo.

7.75

## GUACAMAYA

Pasta de chorizo de cojutepeque, loroco, pimientos, salsa pomodoro y queso mozzarella.

9.00

## AGUILA GRIS

Mozarella, hongos salteados al ajo y loroco.

9.00

## PIZZA CHORIBU

Mozarella, chorizo y butifarras cojutepecanas.

11.50

## TUCAN NAVAJO

Trocitos de pechuga de pollo, queso mozzarella, pimientos, aceitunas.

9.00

## LA GOLOSA DE SUCHITOTO 19.00

Nuestra receta secreta de tres bases de pizza y cuatro veces el mozzarella de cualquier otra.

🕒 20mins

## ESPECIALIDAD CHORIBU

22.00

# PuPizza®

## 9.99

🕒 25mins

Una pupusa gigantona, rellena de ingredientes de cualquier especialidad de nuestras pizzas.

Escoge la especialidad de cualquiera pizza que desees para tu PuPizza.

# EMPAREDADOS

Un homenaje a la simplicidad y la satisfacción en cada bocado. Hemos creado una variedad de opciones que equilibran sabores frescos y deliciosos ingredientes que deleitarán tu paladar.

<b>Maquilishuat</b> Queso mozzarella, rodajas de tomate, loroco y mantequilla de ajo.	<b>6.50</b>	<b>El Cipitío</b> Trocitos de carne salteada, queso mozzarella, frijoles caseros, aguacate, sal y pimienta.	<b>10</b>
<b>Amate</b> Combinación de quesos (Mozarella y Provolone), alcapate y mantequilla de ajo.	<b>6.50</b>	<b>Americano</b> Trocitos de pechuga de pollo en salsa BBQ, cebolla morada, cilantro y queso mozzarella.	<b>10</b>
<b>Conacaste</b> Mantequilla de ajo, salami campesino, frescas rodajas de tomate y queso provolone.	<b>6.50</b>	<b>Vegetariano</b> Vegetales salteados ( Zanahoria, Zucchini y tomate), cebolla caramelizada y queso mozzarella.	<b>8.50</b>
<b>Roble</b> Salsa pomodoro, trocitos de pechuga de pollo, pimientos morrones, aceitunas negras y queso mozzarella.	<b>7</b>		

**Todas nuestros emparedados vienen servidas en pan ciabatta y acompañadas de papas fritas sazonadas.**

# HAMBURGUESAS

Hemos reunido los ingredientes más selectos y las combinaciones de sabores más audaces para crear nuestra colección de 'Hamburguesas Premium'. Cada hamburguesa es una obra que combina carne de primera calidad con ingredientes frescos y emocionantes. Desde las opciones clásicas con un giro gourmet hasta creaciones únicas que desafían las expectativas, nuestras hamburguesas premium son una experiencia gastronómica excepcional.

## CLASSIC

13

Hamburguesa clásica, con 6onz de puyazo molido Angus, Pepinillos, Queso y los Aderezos clásicos, acompañada de papas fritas sazonadas.

## CHINAMECA

10

Jugosa Pechuga de 8onz, sellada a la plancha, acompañada de una salsa de Yogurt, pepino y cilantro, con una cama de aguacate.

## TECAPA

10

Pulled Pork Burguer, **5onz** cerdo jalado bañado en barbacoa, acompañado de coleslaw y una rodaja de piña sellada, con papas fritas sazonadas.

## GUAZAPA

18

Una hamburguesa para los que saben. **12 onz** de puyazo molido angus, pepinillos, queso americano y una salsa especial.

## CERRO VERDE

12.99

6onz de Puyazo Molido Angus, Tocino, Jalapeño y cebolla caramelizada.

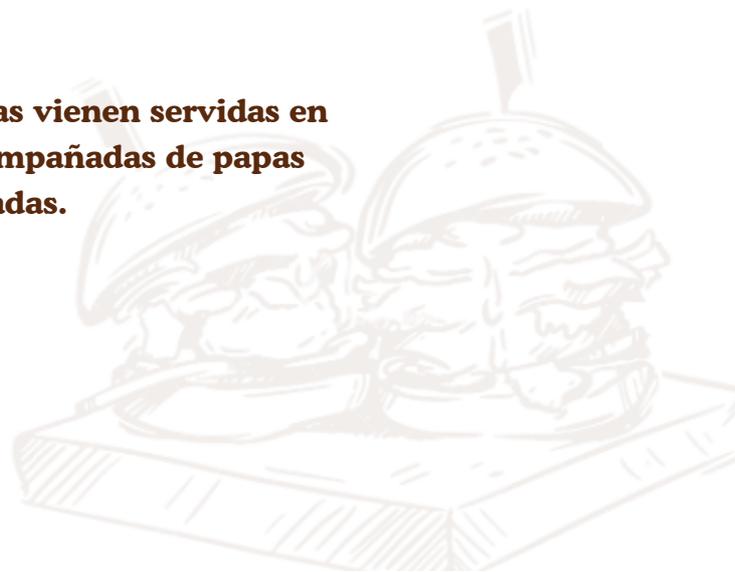


## CHINCHONTEPEC

18

8onz de Pechuga de Pollo, Mayonesa Chiplote, Hongos Salteados y Queso Mozzarella.

**Todas nuestras hamburguesas vienen servidas en Pan Especial de papa y acompañadas de papas fritas sazonadas.**



# STROMBOLIS

En la sección de strombolis, te invitamos a descubrir una deliciosa tradición de la cocina italiana. Nuestros strombolis son una combinación perfecta de ingredientes frescos, carnes, quesos y sazones, todos cuidadosamente enrollados en una crujiente y dorada masa.

## **GUANACO**

**10.50**

El delicioso y exquisito stromboli Guanaco, Queso Mozzarella, Crema de Loroco, Salami Campesino, Aguacate, Butifarras, acompañado de Queso Clásico.

## **CERDO**

**10.50**

Chicharrón de Cerdo, Alcapate, pimientos, Queso Vicentino, Aceitunas Negras y Queso Mozzarella.

## **POLLO**

**10.50**

Pollo, Chipotle, Cebolla Morada, Elote Amarillo, Queso Mozzarella y Cilantro.

## **ARRACHERA**

**11.99**

Arrachera, Cebolla Blanca, Cilantro, Salsa Verde, Chirimol, Queso Mozzarella.

10% de servicio no incluido en los precios

# MIXOLOGÍA DE AUTOR

Explora el arte y la ciencia de la mixología en nuestra exclusiva sección de Cócteles de Autor. Aquí, nuestros talentosos mixólogos han creado una selección única de bebidas que trascienden lo común y lo corriente. Cada cóctel es una obra maestra líquida que combina ingredientes de alta calidad con técnicas innovadoras y sabores sorprendentes.

<b>LADY C</b> Gin, Jugo de Toronja, Frambuesa, Ginger Ale	<b>7</b>	<b>MALA INFLUENCIA</b> Mezcal Joven, Amaretto, Jugo de limón, Kombucha de Jamaica	<b>8</b>
<b>1800 SPRITZ</b> Ron Blanco, Hawaiian Island, Jugo de Naranja, Espumante, Agua con Gas	<b>7</b>	<b>KUSZKATAN</b> Whiskey Bourbon, Amaretto, Blend de TYé, KUSKATAN, Leche de Coco sin Azúcar	<b>8</b>
<b>CHELE PREPOTENTE</b> Tequila Blanco, Mango, Jugo de Limón, Cerveza	<b>8</b>	<b>PIEL CANELA</b> Ron Cihuatán Indigo, Saborizante de Almendra, Jugo de Naranja, Bitter de Naranja	<b>6</b>
<b>GIN &amp; TONIC</b> Gin, Agua Tónica, Fruta Variada	<b>7</b>	<b>MOJITO</b> Ron Blanco, Jugo de Limón, Jarabe Simple	<b>6</b>
<b>MARGARITA</b> Tequila Blanco, Triple Sec, Jugo de Limón, Jarabe Simple	<b>6</b>	<b>CLASSIC SANGRIA</b> Vino Tinto, Jugo de Naranja, Jarabe de Azúcar. Triple Sec. Ron Añejo, Bitter	<b>8</b>
<b>OLD FASHION</b> Whiskey Bourbon, Jarabe Simple de Azúcar Morena, Bitter	<b>6</b>	<b>FIZZ DEL DIA</b> Jugo de la casa y espumante	<b>6</b>

# LICORES

## WHISKEY

	Sencillo /	Doble /	Botella
Whisky Jhonny Walker	<b>4</b>	<b>8</b>	<b>85</b>

## VODKA

	Sencillo /	Doble /	Botella
Vodka Finlandia	<b>3.50</b>	<b>5.5</b>	<b>35</b>
Vodka Smirnoff Rojo	<b>3.00</b>	<b>5.0</b>	<b>30</b>

## TEQUILA

	Sencillo /	Doble /	Botella
Tequila Jose Cuervo Reposado	<b>3.50</b>	<b>6</b>	<b>42</b>
Tequila Mayorazgo Blanco			<b>45</b>
Mezcal Espadin Blanco			<b>80</b>

## RON

	Sencillo /	Doble /	Botella
Ron Bacardi Blanco	<b>3.50</b>	<b>6</b>	<b>18</b>
Ron Cihuatan Jade Blanco			<b>40</b>
Ron Cihuatan Indigo Reposado			<b>35</b>

# VINOS

## TINTOS

	Botella
Sarmiento	<b>16</b>
Beringer	<b>35</b>
Santa Elena	<b>39</b>
19 Crimes	<b>39</b>

## BLANCOS

	Botella
Sarmiento	<b>16</b>
Beringer	<b>35</b>

## ESPUMANTES

	Botella
Freixenet 200ml	<b>12</b>
Freixenet 750ml	<b>35</b>

10% de servicio no incluido en los precios

# POSTRES

<b>Brownie</b> Delicioso brownie de chocolate, bañado chocolate liquido y pixie	<b>4.50</b>	<b>Torreja</b> Postre tradicional salvadoreño hecho de torta de yema, envuelto en huevo batido, bañado con miel de panela	<b>2.99</b>
<b>Bola de helado adicional</b>	<b>+ 1.00</b>		
<b>Cheese Cake</b> Pastel de queso bañado con jalea de fresa	<b>4.50</b>	<b>Dulce Nido</b> Postre de la casa hecho en una cama de miga de quesadilla, 2 bolas de helado y decoracion de azucar caramelizada	<b>4.99</b>
		  <b>20 Min</b>	
<b>Quesadilla</b> Porción de quesadilla artesanal	<b>2.99</b>	<b>Plátanos Bolos</b> Plátanos fritos salteados en licor de café con una bola de helado de vainilla	<b>4.99</b>
<b>Bola de helado adicional</b>	<b>+ 1.00</b>		

# TÍPICOS 1800

## **Pupusas (A partir de las 6:00 pm) 1.95**

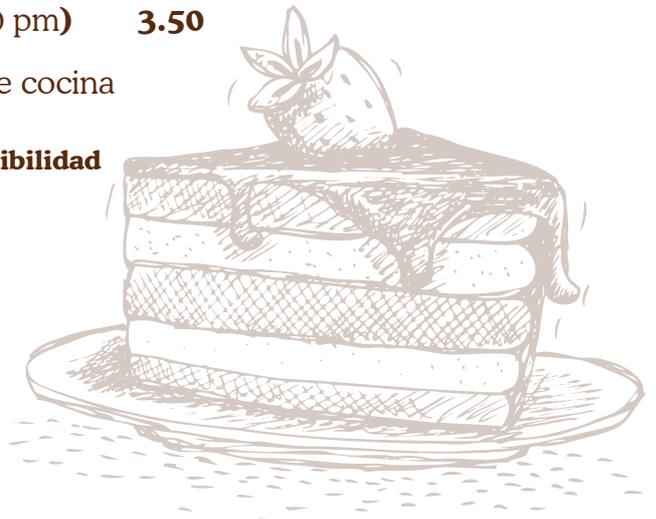
Variedades a elegir:

- Queso
- Frijol con Queso
- Queso con Loroco
- Revueltas
- Ajo

## **Típico del día (A partir de las 4:30 pm) 3.50**

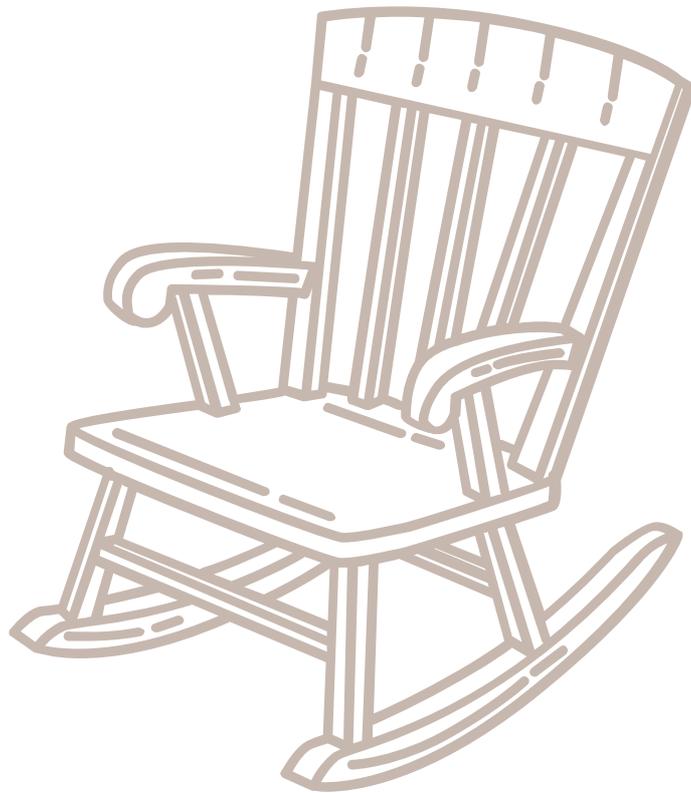
Variedad de opciones típicas de cocina  
Salvadoreña.

**Sujeto a disponibilidad**



  
**CASA 1800**  


**Suchitoto - Los Naranjos - Ataco - Cerro Verde**



**@CASA1800SV**