

BIENVENIDO

Every soul thirsts for a moment to nourish, connect and fully transcend. Moments that tune into a higher state of energy and vibration. NAWi Beach House captures this energy in our cuisine, libations, sound and space curations.

Sense to delight your palate and craft moments to savor.

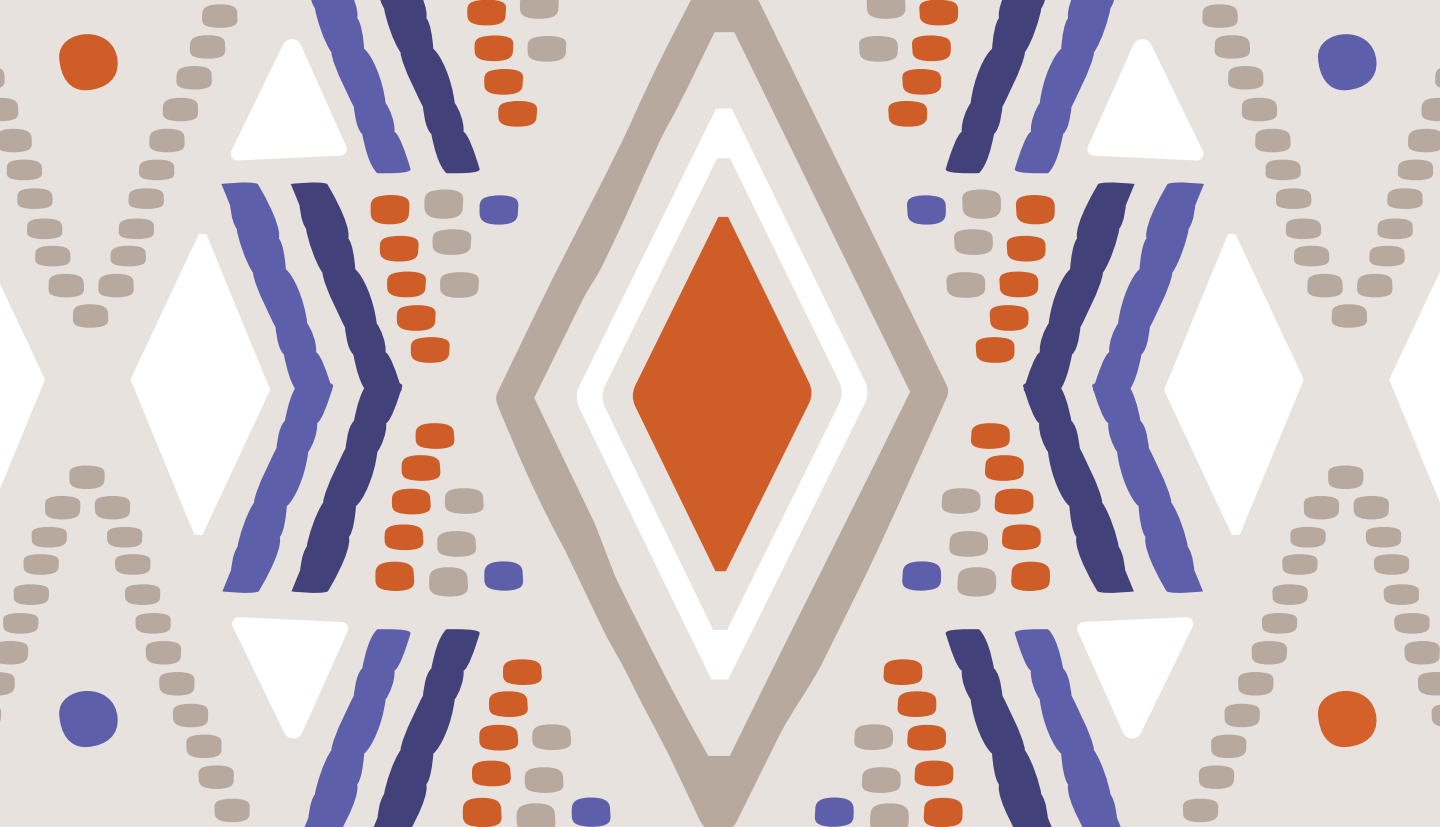
Sound to flow in the music and revel in nature's elements.

Space to connect in the here and now.

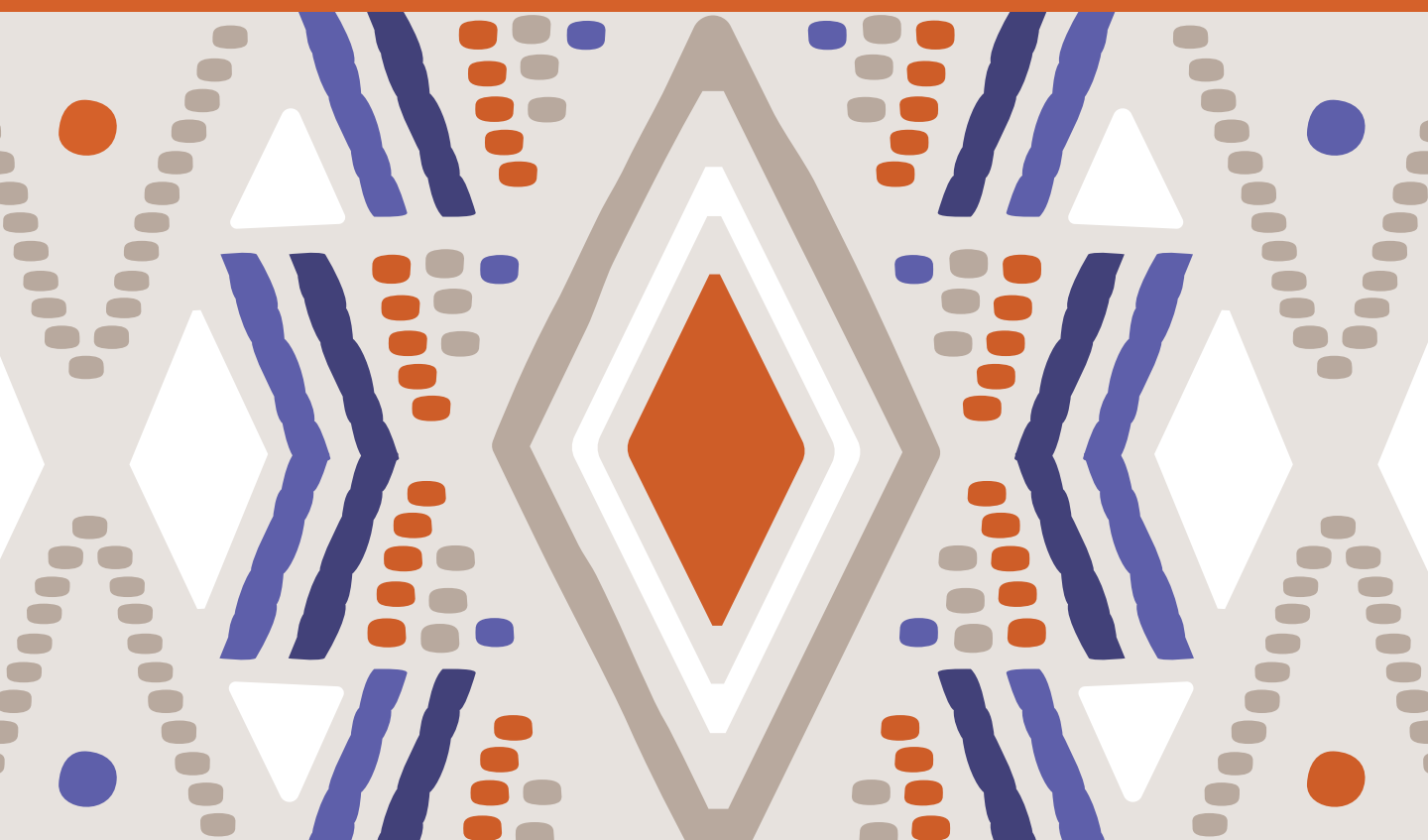
Feel the flow of your body rise with the pulse of the sea. Unified with something larger than ourselves. This is where we find our common harmony and simply play in paradise.



NOURISH • CONNECT • TRANSCEND



DESAYUNO
BREAKFAST



DESAYUNO BREAKFAST

VG VEGETARIAN
V VEGAN
GF GLUTEN FREE

GRANOLA BOWL \$7 **VG V**

Homemade toasted granola with dried fruits over a bed of seasonal fruits with honey vinaigrette / Granola tostada hecha en casa a base de frutos secos con fruta de temporada y miel de abeja

BANANA OAT PANCAKES \$9 **VG**

Oatmeal and granola mix, caramelized and flamed plantain with a kiss of maple honey / Mezcla a base de avena, granola, plátano caramelizado y flameado con un toque de miel de

TÍPICO DE LA ABUELA \$6

Refried beans with a hint of peppermint, two eggs any style, avocado, salvadoran cheese, and roasted plantain & ranchera sauce / Frijoles refritos con un toque de hierbabuena, huevos al gusto, aguacate, cuajada, plátano asado salsa ranchera

CHORIZO TÍPICO \$7

Refried beans with a hint of peppermint, two eggs, avocado, izalqueño cheese, and chorizo & ranchera sauce / Frijoles refritos con un toque de hierbabuena huevos al gusto, aguacate, queso izalqueño y chorizo y con salsa ranchera

SANCHO PANZA \$8

Refried beans with a hint of peppermint, two eggs, avocado, Izalqueño cheese, and pork belly with ranchera sauce / Frijoles refritos con un toque de hierbabuena, dos huevos al gusto, aguacate, cuajada panceta de cerdo salsa ranchera

LOMO TÍPICO \$9

Refried beans with a hint of peppermint, two eggs, avocado, Izalqueño cheese, tenderloin & and ranchera sauce / Frijoles refritos con un toque de hierbabuena, huevos, aguacate, cuajada, lomo de aguja y salsa ranchera

FRUIT BOWL \$4 **VG V**

Seasonal fruit with honey / Fruta de temporada con un toque de miel

DESAYUNO BREAKFAST

VG VEGETARIAN
V VEGAN
GF GLUTEN FREE

CHILAQUILES \$6

Homemade tortilla chips, sautéed chicken, homemade tomato sauce with a hint of Izalqueño cheese and coriander / Trozos de tortilla de maíz frito, pollo salteado, salsa de tomate casera con un sofrito de tomates, crema con un toque de queso Salvadoreño y cilantro

LOADED CHILAQUILES \$8

Homemade corn tortilla strips, sauteed chicken, homemade tomato sauce, two fried eggs, whole beans with a hint of izalqueño cheese, jalapeño and coriander / Trozos de tortilla de maíz frita, pollo salteado, salsa de tomate casera, dos huevos fritos, frijoles enteros con un toque de queso salvadoreño, jalapeño y cilantro

BREKKIE BOWL \$9 **GF**

A mix of fresh tomato, avocado, chives, crispy bacon, quinoa, sweet corn, queso fresco, and a soft boiled egg / Una mezcla de tomate, aguacate, olivas, tocino crujiente, quinoa, maíz dulce, queso fresco y huevo hervido. Una mezcla de tomate fresco, aguacate, cebollín, tocino crujiente, quinoa, maíz dulce, queso fresco y un huevo hervido suave

VEGAN BREKKIE BOWL \$9 **VG V**

A mix of organic leaves with a base of quinoa, avocado, plantain, sweet potato & vegetables from our garden, doused with a homemade lime vinaigrette / Mix de hojas orgánicas con una base de quinoa, aguacate, plátano y vegetales de nuestro jardín con vinagreta casera de lima

FRENCH TOAST \$6 **VG**

A decadent french toast made of local bread, with chantilly cream and seasonal fruit / Una tostada francesa deliciosa hecha de pan local con crema de chantilly y fruta de temporada

BREKKIE BOWL



GRANOLA BOWL



BANANA OAT PANCAKES

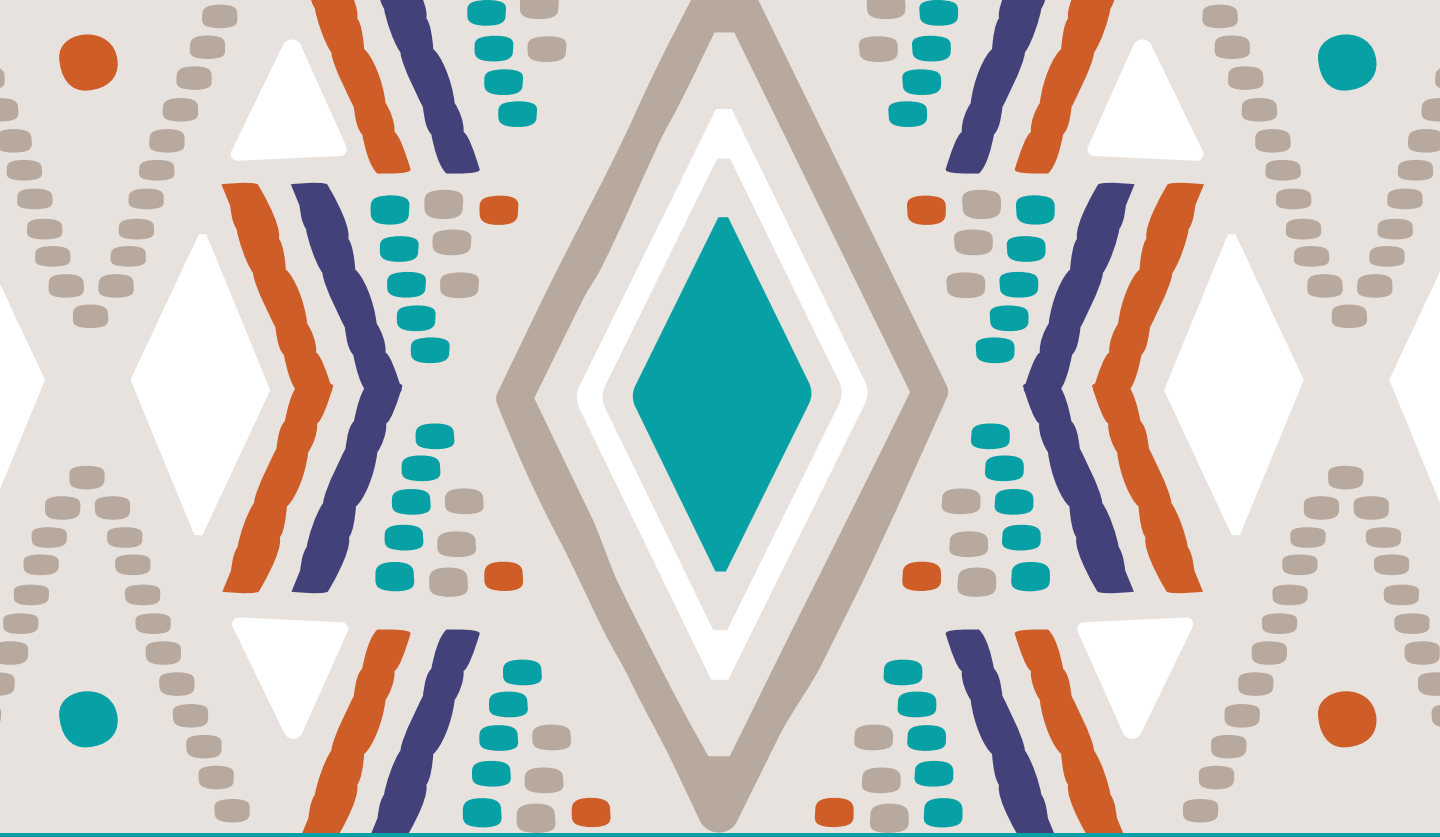


VEGAN BREKKIE BOWL

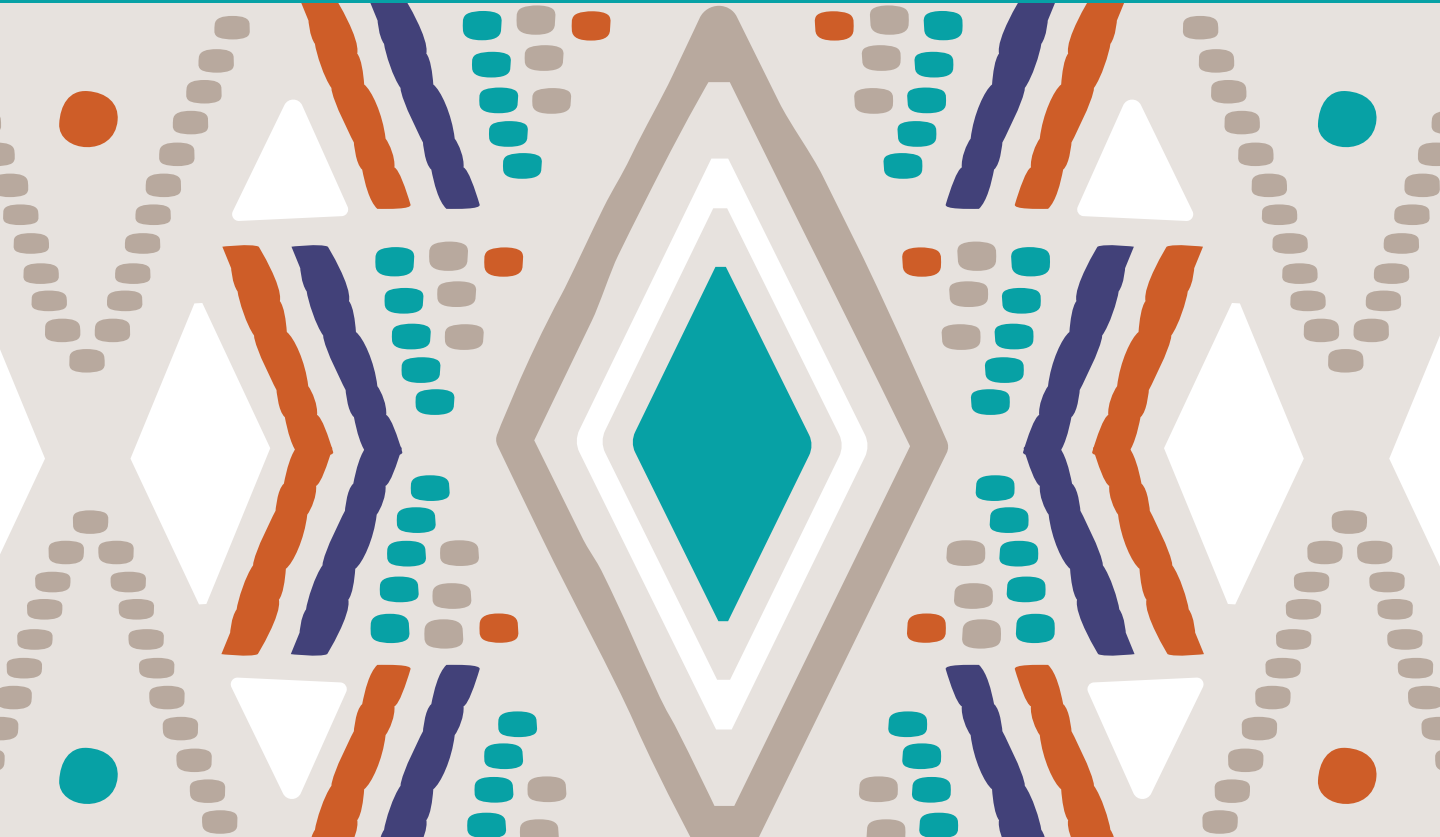


LOADED CHILAQUILES





ALMUERZO Y CENA
LUNCH + DINNER



ALMUERZO Y CENA LUNCH + DINNER

VG VEGETARIAN
V VEGAN
GF GLUTEN FREE

APPETIZERS

AGUACHILES \$13 **GF**

Lime dressed shrimps over a base of lime juice, salt, jalapeños, coriander, juliana onion, slices of cucumber with chipotle sauce as topping / Camarones curtidos en jugo de limón con jalapeño acompañado de encurtido de cebolla, salsa casera de chipotle, pepino y un toque de cilantro

HABANERO STEAK BITES \$9

Tenderloin Fingers with a layer of avocado served over ciabatta crispy croutons / Dedos de solomillo con una capa de aguacate servido sobre Suaves cortés de lomo de aguja sobre una cama de aguacate sobre crotones de pan ciabatta

CHICKEN QUESADILLA \$7

Homemade tortilla, stuffed with chicken, mozzarella cheese and and spicy pico de gallo / Tortilla de maíz rellena de pechuga de pollo, queso mozzarella y pico de gallo picante

SHRIMP QUESADILLA \$8

Homemade tortilla, stuffed with shrimp, mozzarella cheese and spicy pico de gallo / Tortilla de maíz rellena de camarones, queso mozzarella y pico de gallo

TESTAMENTO DE UN CERDO \$8

Chopped pork belly & fried yucca, accompanied with pickle cabbage and fermented radish / Panceta de cerdo picada con yuca frita casera, acompañada de repollo en vinagre y rábano fermentado

SHRIMP AND VEGGIE CHICHARRONES \$9

Breaded shrimps, carrot, yuca, and celery accompanied by our homemade smoked tamarind sauce and fermented loroco / Bowl de camarones, vegetales, yuca frita, bastones de zanahoria y apio empanizados, acompañados de una salsa de tamarindo ahumado y tártara de loroco fermentado

ALMUERZO Y CENA LUNCH + DINNER

VG VEGETARIAN
V VEGAN
GF GLUTEN FREE

SOUPS + SALADS

LOCALS BOWL \$9 **GF** OPTION **VG** **V**

A mix of avocado, whole beans, tomato, olives, grilled chicken or shrimp and queso fresco / Una mezcla de aguacate, frijoles enteros, tomate, aceitunas, pollo o camarones a la parrilla y queso fresco

SURF AND TURF COBB SALAD \$12

Mix of romans lettuces, cherry tomato, avocado, chicken breast with bacon and chives / Mezcla de lechugas romanas, tomate cherry, aguacate, pechuga de pollo con tocino y cebollín

SANDÍA DEL MUÑECO \$7 **GF**

Watermelon from hills that surround us accompanied with baby cucumbers, Izalqueño cheese and rucola showered with olive oil / Sandía de las colinas que nos rodean acompañada de pepinillos bebé, queso Salvadoreño y arugula con aceite de oliva

SOPA DE LOS DIOS GUANACOS \$9

Red beans soup with fermented loroco cream, corn, pork belly, avocado and chorizo / Sopa de frijoles rojos con crema de loroco fermentado, maíz, panceta de cerdo, aguacate y chorizo

KALE AND BLUE CHEESE \$8 **GF** **VG**

Fresh mix of kale and organic lettuce, with red onion, mango, blue cheese and a creamy house dressing / Una mezcla de lechuga kale con cebolla roja en juliana, mango, queso azul y salsa ranchera

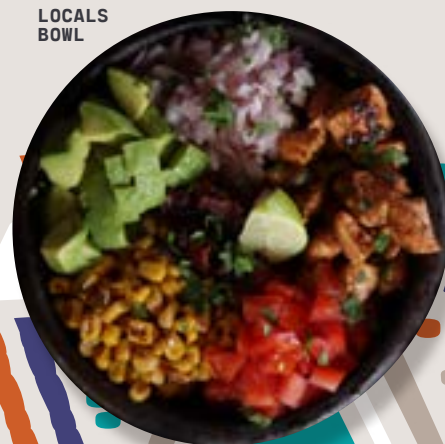
CREMA DE CAMARONES \$18

Prawns soup mixed with Izalqueño sour cream, spicy oil, tomato, yucca tangle with a hint of coriander / Sopa de camarones mezclada con crema Salvadoreña, aceite picante, tomate, enredo de yuca con un toque de cilantro

HABANERO STEAK BITES



LOCALS BOWL



SOPA DE LOS DIOS GUANACOS



KALE AND BLUE CHEESE



SANDWICHES / BURGERS

CAMARÓN EMPITADO \$13

Pita bread stuffed with shrimp, alfalfa, watercress, tomato, fermented loroco and homemade sauce / Pan pita con camarones, alfalfa, berros, tomate con loroco fermentado acompañado de salsa verde casera

DALE PITA AL PESCADO \$12

Pita bread with fresh fish cuts, alfalfa, tomato, fermented loroco and homemade tartar sauce. Select from grilled or breaded fish / Pan pita con tiras de pescado, alfalfa, tomate y loroco fermentado con un toque de salsa tártara casera

BUKELE BURGER \$12

Brisket beef patty in a ciabatta bun, homemade chipotle, lettuce, tomato, cheese slices, with crispy bacon and caramelized onions / Torta de carne casera en pan ciabatta, mayonesa de chipotle, lechuga, tomate, rodajas de queso, con tocino crujiente y cebolla caramelizada

SHRIMP ROLL \$13

Ciabatta bread stuffed with buttered shrimps accompanied with dried peppers, alfalfa and habanero guacamole / Pan ciabatta relleno de camarones con mantequilla acompañado de pimientos secos, alfalfa y guacamole habanero

SEXI PATS \$10

Porkbelly with habanero guacamole, spinach, tomato, roasted corn teeth, crispy yucca with a hint of pumpkin seed / Panceta de cerdo con guacamole habanero, espinacas, tomate, dientes de maíz tostados, yuca crujiente con un toque de semilla de calabaza

DALE PITA
AL PESCADO



ENTREES

PESCADO FRITO \$16

Fresh locally source fish, fried whole and served with seasonal salad and rice / Pescado frito entero acompañado de ensalada fresca y arroz

BISTEC INFERNO \$19

8 oz of tenderloin over a bed of potato puree, homemade chipotle, jalapeños, and fresh seasonal vegetables / 8 onzas de lomo sobre una cama de crema, jalapeños y salsa de chipotle con puré de papa y vegetales frescos de temporada

TUNA FILET \$16 **GF**

Locally sourced tuna filet with pineapple medley and potato puree / Filete de atún con ensalada de piña y puré de papa

MAHI-MAHI DORADO \$21 **GF**

Fresh Mahi-Mahi filet with potato puree and peppers / Filete Mahi-Mahi con puré de papa y pimientos

PESCADO TARZÁN \$21 **GF**

Fresh Red Snapper fish filet dressed on banana leaves with a bed of yucca puree, onion pickles, garlic sauce and organic seeds / Filete de pescado pargo rojo vestido con hojas de plátano con una cama de yuca pura, encurtidos de cebolla, salsa de ajo y semillas orgánicas

LA CHULA \$15 **GF**

Grilled pork chop marinated with dried chili peppers and local cocoa / Chuleta de cerdo a la parrilla marinada con chiles secos y cacao

GARLIC SHRIMP \$19

Fresh and local prawns with potato puree and seasonal vegetables. Garlic or Breaded / Camarones al ajo empanizados o a la plancha acompañados de puré de papas y vegetales de temporada

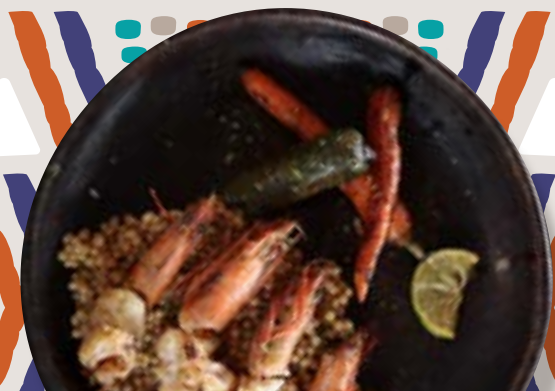
CAMARONES EN EL MAR MAON \$20

Prawns dressed with garlic sauce accompanied with baby carrots, jalapeños over a bed of marmaon, salted with garlic, alcapate and fermented pipianes / Camarones jumbo salteados con nuestra pasta de ajo zanahorias baby y jalapeño en marmaon con mantequilla de alcapate y pipianes fermentados

PESCADO
TARZÁN



CAMARONES EN
EL MAR MAON



CEVICHE

EL CARBONERO \$10

Lime chopped red snapper filet dressed with charcoal sauce, seasonal mango, coriander, crispy corn teeth & red onion / *Pez pargo rojo cortado en rodajas con salsa de carbón, mango de temporada, cilantro, crujientes dientes de maíz con cebolla roja*

THE CLASSIC PINK \$12 **GF**

Shrimps over our homemade pink sauce, avocado, red onion, fermented loroco, crispy yucca, palm heart with a hint of coriander / *Camarones sobre nuestra salsa rosa casera, aguacate, cebolla roja, loroco fermentado, yuca crujiente, palmito con un toque de cilantro*

¡CURRY, CAMARÓN! \$10

Fresh local shrimp with fermented pipianes dressed with a special Christmas sauce, cucumbers and radish / *Camarones frescos de nuestras costas con pipianes fermentados de nuestros vecinos en nuestro especial salteado de navidad, pepinos y rábanos*

COCONUT CEVICHE \$10

Fresh fish caught on our local beach, served with mango, red onion and coriander in our homemade tiger milk sauce, with alhauiste and toasted pepper powder. Served in a coconut from our trees / *Pescado fresco de nuestra playa local servido con mango, cebolla roja y cilantro en nuestra salsa casera de leche de tigre con alhauiste y pimienta tostada en polvo servida en un coco de nuestras palmeras*

EL CARBONERO



TACOS & TOSTADAS

TACO DE POLLO \$3 **GF**

Grilled chicken breast with lime, jalapeño, onion, homemade, chimol and avocado dressing accompanied with our craft green sauce / *Pechuga de pollo a la parrilla, jalapeño, cebolla, pico de gallo casero y aguacate acompañado con nuestra salsa verde casera*

TACO DE PESCADO \$3 **GF**

Small pieces of red snapper filet, homemade chimol, white onion pickles, and smashed avocado with our craft green sauce / *Suaves cortes de pescado de dorado, eneldo, pico de gallo, cebolla blanca encurtida y pasta de aguacate*

TACO DE CARNE \$3 **GF**

Soft pieces of tenderloin marinated with Lizano sauce, pepper, limed white onion and a smashed avocado sauce as topping / *Suaves trozos de lomo marinados con salsa Lizano, pimienta, cebolla blanca en rodajas y salsa de aguacate*

TACO DE CAMARÓN \$3 **GF**

Soft corn tortilla with shrimps, seasoned with paprika, limed red onion pickles and a topping of mashed avocado / *Colas de camarón sazonadas con paprika, pico de gallo y cebolla morada encurtida con un toque de pasta de aguacate*

TACO DE CERDO \$3 **GF**

Pork tenderloin, with teriyaki sauce over a homemade corn tortilla, chimol, red onion and mashed avocado / *Suaves cortes de lomo de cerdo bañado con salsa teriyaki sobre una tortilla de maíz casera, pico de gallo, cebolla roja y puré de aguacate*

TACO DE ATÚN \$3 **GF**

Soft corn tortilla with tuna filet, seasoned with dill, limed red onion pickles and a topping of mashed avocado / *Tortilla de maíz suave con filete de atún sazonado con eneldo, pepinillos de cebolla roja lima con un aderezo de puré de aguacate*

TOSTADA DE POLLO \$3 **GF**

Homemade corn tortilla with a bed of our traditional Christmas chicken, dressed with a homemade chipotle sauce, crispy corn, fried egg, and bacon / *Tortilla de maíz casera con una cama de nuestro tradicional pollo navideño, aderezada con salsa de chipotle, maíz crujiente, huevo frito y tocino*

TACO DE PESCADO





BEBIDAS
DRINKS



BEBIDAS DRINKS

CRAFT MARGARITAS / \$8

MINT

Espolon tequila, triple sec mint, lime

SUNRISE

Espolon tequila, triple sec, passion fruit, lime

BLUE WAVE

Espolon tequila, triple sec, curacao, lime

TAMARINDA

Espolon tequila, triple sec, tamarindo

TRADITIONAL DRINKS

PIÑA COLADA \$7.5

BLOODY MARY \$7

CUBA LIBRE \$6

MOJIYO CUBANO \$7

SEX ON THE BEACH \$7

MARGARITA \$ 7.5

JAGGER BOMB \$6.5

CERVEZAS Y OTROS

PILSENER \$2.25

GOLDEN \$2.25

SUPREMA \$2.50

CADEJO \$4.50

CORONA \$3

AGUA \$1.5

MONSTER \$4

GATORADE \$2.5

MIX MICHELADA \$1.25

LAS PROPIAS

PEANUT BUTTER & JELLY MARTINI \$10

Titos vodka, whisky, triple sec, cranberry juicy, peanut butter

MIZATA MULE \$8

Titos vodka, ginger beer, lime juice.

BLOODY MARY \$12

Titos vodka, bacon, grilled prawn, basil, celery, tomato, cucumber, clamato

RICARDAO \$10

Whisky, martini, strawberry

RED-MAR \$8

Titos Vodka, cranberry, grapefruit, soda

SANGRE FRESCA \$10

Bombay, martini, strawberry

LOST \$8

Cihuatan rum, mint, maracuya

MOJITO FRESA \$7

Cihuatan rum, mint, strawberry, lime

SPICY K-86 \$8

Titos vodka, pineapple, lime, mineral water, jalapeño

PEPIROZCA \$7

Titos vodka, lime, cucumber

SOFT TOUCH \$8

Cihuatan rum, pineapple, lime, kiwi

GOOD MORNING MIZATA \$9

Titos vodka, milk, coconut, banana

ORANGE COLADA \$8

Cihuatan rum, coconut, milk, orange

BEBIDAS DRINKS

NON-ALCOHOLIC \$4.5

COCO-NANO

Coconut, pineapple, banana

FRESK - K

Apple juice, mineral water

ORANGE BERRY

Orange, pineapple, strawberry

FRESADA

Strawberry, banana, mint

LA PASSION

Mint passion fruit

REFRESHING DRINKS

LIMONADA \$2.5

LIMONADA CON SODA \$2.99

NARANJADA CON SODA \$2.99

CONGA \$3

TE HELADO \$2

SODAS \$2

PERRIER MINERAL WATER \$2.50

COCO \$2

AGUA ACQUA PANNA 500ML \$2.50

BEBIDAS NATURALES FROZEN \$3.5

STRAWBERRY • PAPAYA • MELON • WATERMELON • PINEAPPLE • COCONUT • PASSION FRUIT • LIME

COFFEE

DRIP COFFEE \$1.25

ESPRESSO \$2.50

ESPRESSO DOUBLE \$3.25

MACCHIATO \$2.50

LATTE SINGLE \$2.75

LATTE DOUBLE \$3.25

LATTE CARAMEL SINGLE \$ 3.50

LATTE CARAMEL DOUBLE \$ 3.50

MOCHA SINGLE \$2.50

MOCHA DOUBLE \$3.5

CARAJILLO \$5



GRACIAS

NAWi [NAH-WEE]

Honoring the indigenous Pipile society, the ancient word NAWi translates to 'four'. Over thousands of years, Salvadoreans have been nourished by four sacred ingredients- Yuca, Red Silk Bean, Maize and Ayote. Each ingredient is featured throughout our menu to generously honor Mesoamerican heritage and its people.

NAWi Beach House is a balanced approach to sustainable cuisine. We locally source high quality ingredients and cultivate strong relationships with local fisherman and farmers. Discover the complexity of simple ingredients inspired by tradition. Honest, real food that leaves your imagination full. Passion with each plate, divinity in the details, a taste of our roots.

We welcome you to our familia.

NAWi FAMILY