



DOS ALAS

R E S T A U R A N T E

@dosalasrestaurante



DOS ALAS
RESTAURANTE

*¡Quién tuviera dos alas, dos alas para un vuelo!
Esta tarde, en la cumbre, casi las he tenido,
con el loco deseo de haberlas extendido
¡Sobre aquel mar dormido que parecía un cielo!*

Alfredo Espino

HISTORIA

Ubicado dentro de una plantación de café de especialidad en el volcán de Santa Ana, Dos Alas es el restaurante gastronómico de Finca Campo Bello en El Salvador, que ofrece una experiencia culinaria inolvidable con impresionantes vistas al icónico Volcán de Izalco. Inspirado en el poema “Ascención” del reconocido poeta salvadoreño Alfredo Espino, que hace una hermosa referencia a la libertad de tener dos alas, el restaurante captura este espíritu de liberación y aventura a través de su vibrante cocina de fusión.

En Dos Alas, nuestro menú combina ingeniosamente platos tradicionales salvadoreños que contienen varias influencias globales y contemporáneas, creando así una experiencia gastronómica única que honra la rica herencia cultural del país y al mismo tiempo abraza la innovación. Parte de los ingredientes provienen de las propias tierras de la finca, lo que enfatiza una filosofía de la finca a la mesa que garantiza los productos más frescos y sabrosos en cada plato. La conexión del restaurante con la tierra se ve reforzada aún más por su oferta de café: algunos de los mejores y galardonados cafés cultivados en la propiedad, que añaden un toque especial a la experiencia gastronómica.

DESAYUNOS

TÍPICO SALVADOREÑO 8

Huevos al gusto, frijoles refritos, y plátanos acompañados de crema, queso y tortilla o pan.

HUEVOS BENEDICTINOS CLÁSICOS 10

Dos huevos poché sobre pan muffin de la casa con aguacate y tocino, bañados por nuestra salsa holandesa acompañados de papas hashbrown.

MUFFIN BRIOCHE 10

Omelette de tocino, aguacate, crema y queso cheddar dentro de un delicioso pan brioche

CHILAQUILES 7

Dos huevos sobre una cama de tortilla crujiente con salsa roja, cilantro, cebolla, crema y queso fresco.

TOSTADAS DE AGUACATE 8

Dos tostadas de pan con aguacate y huevo al gusto con alioli de chipotle.

PANCAKES DE LA CASA 7

Deliciosos pancakes acompañados de fruta de temporada, miel de tu elección (Abeja o maple)

OMELETTE DEL VOLCÁN 8

Omelette de dos huevos al gusto (Vegetales o tocino) acompañado de plátanos fritos, frijoles, crema y aguacate

EXTRAS 1.50 Aguacate, tocino, crema, queso mantequilla, tortilla (2), pan.

Todos los desayunos incluyen café o jugo de naranja

Horario 7:00 am - 11:00 am

ENTRADAS

HUMMUS DEL VOLCÁN 7

Garbanzos con tahini, aceite de ajonjolí tostado con aceite de oliva extra virgen acompañado de tortillas fritas.

CROQUETAS DE QUESO CON LABNEH 5

Bolitas de queso duro blando proveniente de Izalco sobre una base de Labneh.

SOPITA DE FRIJOLES 5

Crema de frijoles rojos con costilla ahumada y hierbas de la finca, acompañada de tortilla frita, butifarra artesanal, cuajada y huevo de codorniz.

HUEVOS ROTOS CON YUCA 8

Siguiendo la tradición de los Izalcos servimos nuestros huevos rotos sobre yuca frita, butifarra, alioli de huevo frito y sal Maldon.

GUACAMOLE FRESCO 7

Preparado al momento con aguacates del Cerro Verde acompañado de chirimol.

GUACAMOLE CON CHICHARRON 8

Aguacates del Cerro Verde molidos acompañados de chicharrones de nuca.

HONGOS PORTOBELLO 13

Hongos rellenos de queso derretido y tocino (Por temporada)

CARNES

PUYASO CON CHIMICHURRI AHUMADO 22

10 oz de puyaso cocinado a la plancha acompañado de chimichurri ahumado, casamiento, vegetales y tortilla frita.

LOMO DE AGUJA 25

10 oz de lomo de aguja acompañado de vegetales salteados en mantequilla, papa horneada, tortilla y chimichurri ahumado.

ENTRAÑA 27

10 oz de entraña acompañada de chimichurri ahumado con casamiento, vegetales y tortilla frita.

GUARNICIONES 4

Arroz con elote, vegetales asados,
casamiento, frijoles fritos

EXTRAS 2

Tortilla frita, pan con mantequilla, queso
mantequilla, papas fritas, aguacate

COSTILLAS BBQ 20

Costillas de cerdo horneadas a cocción lenta y prolongada, bañadas con salsa bbq de la casa, servidas en una base de puré de camote cremoso.

TACOS DE PUYASO (3) 10

Acompañado de salsa criolla elaborada con vegetales y tortilla tatemada.

TACOS DE LOMO DE AGUJA (3) 10

Acompañado de salsa criolla elaborada con vegetales y tortilla tatemada.

POLLO DE LA MONTAÑA CON ALGUAShte 12

Pechuga de pollo con salsa de semillas de calabaza sobre arroz cremoso.

PANINI IZALCO 12

5 oz de lomo de aguja, lascas de tocino, vegetales frescos y aderezo en pan gallego importado acompañado de papas fritas.

ENSALADA DEL HUERTO 11

Mezcla de lechugas, pollo a la plancha al limón, tomate, pepino, cebolla morada curtida y hierbas del huerto con aderezo de mostaza.

COCHINITA DEL CERRO 12

Nuca de cerdo al horno cocinada lentamente con salsa de chiles guaco y ancho, con el relajo artesanal típico de la zona, acompañada de arroz cremoso con loroco.

PASTAS 8

PASTA AL PESTO

Pasta corta con salsa de pesto hecha en casa acompañada de queso parmesano fresco.

PASTA LINGUINI

Pasta linguini con salsa de hongos hecha en casa acompañada de queso parmesano.

Todos los platos incluyen pan. / Pollo a la plancha adicional: +4.

HAMBURGUESAS 13

HAMBURGUESA DOS ALAS

7 oz de carne premium servida con queso mozzarella, cebolla caramelizada, pepinillos, tomate y lechuga acompañada de papas fritas.

HAMBURGUESA PULLED PORK

6 oz de cerdo deshilachado, bañado en salsa BBQ, servido sobre pan brioche, con queso mozzarella y ensalada de col, acompañado de papas fritas.

HAMBURGUESA CAMPO BELLO

Doble smash patty con queso cheddar, chutney de tocino y aguacate, en delicioso pan brioche, acompañado de papas fritas.

INFANTILES

FAJITAS DE POLLO 8

4 oz de pechuga de pollo a la plancha acompañado de papas fritas

DEDITOS DE QUESO 7

Deditos de quesos acompañados de papas fritas

POSTRES

TIRAMISÚ GEISHA 6

El postre clásico, bañado con nuestro café Geisha, ganador de Tazas de Excelencia, y amaretto, cubierto de cacao.

CHEESECAKE CON JALEA DE JOCOTE DE LA FINCA 6

Cheesecake cremoso, acompañado de una delicada jalea artesanal de jocote cultivado en la finca.

BUDÍN DE LA CASA 5

Servido caliente con dulce de leche casero.

BROWNIE A LA MODA 6

Brownie caliente, servido con helado de vainilla.

GELATO NATURAL HECHO EN CASA 4

Sabores: vainilla, jocote y coco.

AFFOGATO 4

Delicioso helado de vainilla, bañado con espresso caliente.



DOS ALAS RESTAURANTE

BEBIDAS FRIAS

FRIAS

Agua Natural	1.50
Agua Mineral	2.75
Gaseosas	2.75
Limonada	3.75
Refresco de Jamaica	3.75
Jugo de naranja	3.50
Jugo de jocote corona	4

FROZEN

Frozen de jocote corona	5
Frozen de sandia y jocote	5
Frozen de fresa	4.50
Frozen de coco	4.50
Frozen de Jamaica	4.50
Frozen de mango	4.50
Frozen de melón	4.50
Frozen de piña colada	4.50
Frozen de café	4.50

CERVEZAS

NACIONALES

Pilsener	3.50
Suprema	4.50
Regia	3.50

Michelada mix	2
---------------	---

INTERNACIONALES

Michelob Ultra	5
Corona	5
Heineken	4.50

COCTELES

Margarita	8
Sangria	7
Carajillo Licor 43	8
Aperol Spritz Clasico	8
Espresso Martini	8
Mimosas	5

COPA DE VINO DE LA CASA

5

BEBIDAS CALIENTES

CALIENTES

Cafe americano	3
Capuccino	3.75
Capuccino saborizado	4.75
Latte	3.75
Latte saborizado	4.75
Espresso sencillo	2
Espresso doble	4
Cafe con leche	3.25
Chocolate	2.75
Té	2.25
Té Chai	2.75
Leche de almendra	1
Cambio o adicional	

METODOS (2 TAZAS)

Prensa francesa	
Chemex	
V 60	
Café Geisha *Ganador taza de excelencia*	8
Café Bourbon	5

TOSTA

CAFÉ

EL SALVADOR



El café Geisha cultivado a una altitud de 1800 msnm en Finca Campo Bello es una variedad exótica, conocida por su sabor complejo y aromático. Es apreciado por sus notas aromáticas florales, afrutadas y de té, que lo convierte en una de las variedades más finas del mundo. Es cosechado en condiciones específicas que garantizan su calidad, lo que lo convierte en un lujo para los verdaderos amantes del café.

Ganador de la Taza de la Excelencia en 4 ocasiones. Contamos con nuestras propias operaciones de beneficio húmedo y seco, tostado de especialidad y venta al por menor. Nuestros microlotes se seleccionan a mano y se procesan con precisión, lo que nos ha valido el reconocimiento como uno de los principales productores de El Salvador. Nuestros lotes son totalmente trazables, están catados por expertos y diseñados para cumplir con los estándares de tostadores de clase mundial.

- Ganador de la Taza de la excelencia 2024
 - Premio al Café presidencial, El Salvador
- Puntaje: 90.4

BOLSAS DE CAFE

GEISHA	15.30
BOURBON	8.30
KENIA	9.30
PACAMARA	9.30



DOS ALAS

R E S T A U R A N T E



(503) 7729-3778



@fincacampobello
@dosalasrestaurante



Hotel Finca Campo Bello
Cerro Verde, Santa Ana