



**APPETIZERS/APERITIVOS**

*Puerto Rican Delights / Delicias de Puerto Rico* .....\$9.00  
*Assorted fried delicacies (turnovers, corn fritters and croquettes)/*  
*Surtidos de frituras (croquetas, sorullitos de maíz y pastelillitos de carne y pollo)*

*Fried Plantains Stuffed with: / Tostones Rellenos de:*  
 - *Chicken / Pollo* .....\$8.00  
 - *Seafood / Mariscos* .....\$10.00  
 - *Shrimp / Camarones* .....\$10.00

*Grouper Fritters / Trozos de Filete de Mero* .....\$10.95  
*Grouper fillet strips breaded with coconut, served with pico de gallo or tartar sauce / Trozos de filete de Mero empanados con coco, servidos con pico de gallo o salsa tártara*

*Calamari Breaded with Coconut* .....\$10.00  
*Calamares Empanados con Coco*

*Chicken Wings / Alitas de Pollo* .....\$9.00  
*Served with mild or hot sauce / Servidas con salsa regular o picante*

*Special Sampler / Surtidos de Aperitivos* .....\$44.00

*Grouper fritters, turnovers, fried calamari and stuffed fried plantains (for four)*  
*Mero frito, pastelillitos, calamares fritos y tostones rellenos (para cuatro)*  
*For two / Para dos* .....\$22.00

*Mega Sampler*  
*Chicken wings, Puerto Rican Delights, chicken tenders and fried cassava (yuca)*  
*Alitas, Delicias de Puerto Rico, trozos de pollo empanado y yuca frita*..... \$29.95

*Shrimp in Garlic / Camarones al Ajillo* .....\$10.00  
*Sautéed in olive oil and fresh garlic / Salteados con aceite de oliva y ajo fresco*

**SALADS / ENSALADAS**

*House Salad / Ensalada de la Casa* .....\$7.00  
*Caesar Salad / Ensalada César* .....\$10.00  
*Chicken Caesar Salad / Ensalada César con Pollo* .....\$14.00  
*Shrimp Caesar Salad / Ensalada César con Camarones* .....\$17.00

**SOUP OF THE DAY / SOPA DEL DÍA**

*Cup / Taza* .....\$5.00 *Bowl* .....\$7.00

**Food Allergy Warning:** Please be advised that food prepared here may contain these ingredients: milk, eggs, wheat, soy, peanuts, nuts, fish and shellfish.

**Advertencia de Alérgenos:** Algunos alimentos preparados aquí pueden contener ingredientes que desarrollen reacciones alérgicas en algunas personas como: leche, huevos, trigo, soya, maní, nueces, pescado y mariscos.

**Raw Meat Warning:** Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness, specially if you have certain medical conditions.

**Advertencia de Carnes Crudas:** Consumir carnes, aves, pescados, bivalvos o huevos, crudos o parcialmente cocidos, puede aumentar su riesgo de contraer enfermedades causadas por alimentos, especialmente si usted tiene ciertas condiciones médicas.

Scan for drinks and desserts



Escanéame para postres y bebidas



## MAIN DISHES

*Grilled Salmon / Filete de Salmón*.....\$23.95  
*Seasoned with local herbs and served with green caper sauce or on the grill*  
 A la parrilla o servido con salsa de alcaparras

*16 oz. Lobster Tail / Rabo de Langosta de 16 oz.* .....\$54.95  
*Prepared according to your choice: grilled, garlic and butter. Thermidor or creole sauce / A la parrilla, en mantequilla y ajo. Thermidor o a la criolla*

*Grouper Isleño / Filete de Mero Isleño* .....\$23.00

*Grouper fillet with shrimp, covered with our chefs special creole sauce*  
 Filete de mero con camarones, servido con nuestra famosa salsa criolla

*Grouper Fillet / Filete de Mero* .....\$21.00

*Grouper fillet seasoned with butter, garlic and local herbs with dash of white wine / Filete de Mero sazonado con mantequilla, ajo y especias, con toque de vino blanco*

*Mahi Mahi Fillet / Filete de Dorado* .....\$23.00  
 Seasoned with garlic, butter and white wine / Con ajo mantequilla y vino Blanco

*Whole Red Snapper\* / Chillo Entero\**  
 Fried with garlic and spices / Frito con ajo y especias  
 - 20 oz. ....\$23.95  
 - 24 oz. ....\$27.95

*24 oz. Whole Red Snapper\* / Chillo entero de 24 oz*  
*with shrimp and puttanesca sauce / con camarones y salsa putanesca*  
 .....\$32.95



## GRILL / A LA PARRILLA

*Skirt Steak / Churrasco*  
 - Picado salsa setas.....\$21.00  
 - 10 oz. ....\$24.00

*14 oz. Rib Eye Steak / Tierno Corte de Res* .....\$34.00

*Chicken Breast / Pechuga de Pollo* .....\$16.00

*All served with rice, beans, fresh vegetables and fried plantains.*  
 Servidos con arroz blanco, habichuelas, vegetales frescos y tostones.

## SAUTÉED / SALTEADO

*Sautéed Shrimp / Camarones Salteados* .....\$21.00

*Sautéed Coconut Shrimp / Camarones en Salsa de Coco* .....\$21.00

*Seafood Stir Fry / Salpicón de Mariscos* .....\$23.00  
*With fresh vegetables in Teriyaki sauce / con vegetales en salsa Teriyaki*

*Chicken or Steak Stir Fry / Salpicón de Pollo, o Carne de Res*.....\$22.00

*Paella Criolla (for two) / (para dos personas)* .....\$46.00  
*Spanish rice with chicken, pork, beef, seafood and sausages*  
 Paella con pollo, cerdo, carne de res, mariscos y chorizos

*Paella Marinera (for two) / (para dos personas)* .....\$52.00  
*Spanish rice with seafood / Paella con variedad de mariscos 40 mins to prepare*

## MOFONGO

*Skirt Steak / Churrasco* .....\$20.00  
*Chicken / Pollo* .....\$18.00  
*Seafood / Mariscos* .....\$22.00  
*Shrimp / Camarones* .....\$22.00  
*Vegetables / Vegetales* .....\$17.00  
*Lobster & Shrimp / Langosta & Camarones* .....\$44.00  
*Combination (beef, chicken and shrimp) /*  
*Combinación (carne, pollo y camarones)* .....\$24.00  
*Fried Sweet Plantain Canoe selection* .....\$22.00

