

Aperitivos

SORULLITOS DE MAÍZ HECHOS EN CASA CON SALSA

10.

RELLENITOS DE PAPAS HECHOS EN CASA

10.

ALCAPURRITAS DE CARNE Ó JUEYES HECHAS EN CASA

13.

“FLAT BREAD” CON TOMATE ROSTEADO, PESTO DE ALBAHACA, QUESO MOZZARELLA Y PARMESANO

13.

ENSALADA CAPRESSE CON MOZZARELLA, TOMATE, PESTO DE ALBAHACA, GLASEADO BALSÁMICO, ACEITE DE OLIVA

14.

MASITAS DE TIBURÓN EMPANADO CON PANKO, SERVIDA CON SALSA TÁRTARA DE LA CASA

14.

SETAS CON CHISTORRA Y AJOS ROSTIZADO

14.

ESCARGOTS GRATINADOS CON MANTEQUILLA, AJO Y PEREGIL

15.

CALAMARES EMPANADOS SERVIDO CON SALSA DE PARCHA

15.

MEJILLONES EN SALSA DE VINO Y ROMERO

16.

CEVICHE DE CHILLO AL ESTILO DE NUESTRA JACKY

16.

PIMIENTOS DE PIQUILLO RELLENOS DE CAMARONES AL MOJO Y QUESO FUNDIDO

16.

FLAUTAS DE LANGOSTA CON SALSA TÁRTARA Y PICO DE GALLO

16.

COCKTAIL DE CAMARONES, CARRUCHO Ó PULPO CON PICO DE GALLO

18.

OSTRAS FRESCAS MIXTAS: CON SALSA COCKTAIL HECHA EN CASA - (SEIS 6)

24.

OSTRAS FRESCAS ROCKEFELLER - (SEIS 6)

26.

TENTÁCULO DE PULPO TROZADO EN SALSA DE CILANTRO, VEGETALES Y CON UN MINI MOFONGO

24.

Sopas y Ensaladas

SOPA DEL DÍA

8.

CREMA DE JUEYES (CRAB BISQUE) (CON UN TOQUECITO DE LANGOSTA

12.

SIDE DE ENSALADA

8.

Aves - Carnes

PECHUGA DE POLLO AL AJILLO, CREMA DE AJOS O MOJO ISLEÑO

19.50

PECHUGA DE POLLO EN SALSA DE CHAMPIÑONES (SETAS)

22.

PECHUGA GRATINADA cubierta con tocineta, setas, cebolla y queso

22.

SOLOMILLO DE CERDO EN SALSA DE TAMARINDO	23.
COSTILLAS DE CORDERO - En salsa de chimichurri de menta y cilantrillo	36.
CHURRASCO Certificado Angus -14/16 oz. - en salsa de tamarindo ó chimichurri	39.
RIBEYE Certificado Angus -16 UP en salsa de setas, cebolla y vino ó salsa de tres vino	48.
FILETE MIGNON – Certificado Angus -10oz. en salsa de setas, cebolla y vino o salsa de tres vino	48.

MAR Y TIERRA-ESCOJA: RIBEYE Ó FILETE MIGNON Y LANGOSTA
109.

AÑADA PINCHO DE CAMARONES AL GRILL CON SALSA DE LIMON - 9.50

ESCOJA UN ACOMPAÑANTE: ARROZ Y HABICHUELAS, ARROZ MAMPOSTEADO, FUFÚ, MOFONGO, MOFONGO YUCA, TOSTONES, PAPAS FRITAS, VEGETALES, ENSALADA-

BIFONGO -SOLO DE YUCA Y AMARILLO - \$2.50 ADICIONAL

Mofongo – BIFONGO – SOLO YUCA Y AMARILLO 2.50 extra

Vegetariano	18.
Pechuga de pollo en crema de ajo, ajillo ó mojo isleño	20.
Churrasco Certificado Angus - 14/16 oz. en salsa de tamarindo ó chimichurri	39.
Filete de Chillo “natural cut” en salsa de ajillo, crema de ajo ó mojo isleño	26.
Camarones Jumbo en crema de ajo, ajillo ó mojo isleño	28.
Pulpo Auténtico Español al ajillo ó crema de ajo	32.
Carrucho fresco al ajillo	32.
Trozos de langosta caribeña en mantequilla, crema de ajo, ajillo ó mojo isleño	32.

NOTA: TODO PLATO QUE LLEVE MANTEQUILLA SE SIRVE CON CEBOLLA Y MANTEQUILLA SIN SAL

LA LANGOSTA Y EL CARRULLO SON DE TEMPORADA. SOLO LO USAMOS SI SON FRESCOS.

Pescado entero relleno- Este plato fue creado por Chef Myrta en el 2002

ESCOJA: LANGOSTA – CAMARONES – PULPO – CARRUCHO

Un marisco - \$49. - Dos mariscos - \$58. - Tres mariscos \$66 - Cuatro mariscos -\$79.

Pescado frito encebollaíto \$28.00 libra

Asopaos - Servido exclusivamente con tostones

Langosta – 32. Camarones – 28.

Langosta

Rabo de langosta 14/16 onzas 64.

Rabo de langosta rellena de camarones (4) 78.

Langosta Caribeña entera - mínimo dos libras - 36.00 libra

SALSAS: CREMA DE AJO, AJILLO, MANTEQUILLA, MOJO, SCAMPI Ó THERMIDOR

Especialidades de la casa

Filete de Pez Espada al con salsa de limón, perejil, ajo, mantequilla 26.

Atún rojo empanado con almendras en salsa de ostras 26.



*Filete de Chillo “natural cut”	26.
Salmón fresco asado en tablón de cedro (Cedar Plank)	28.
Filete de Bacalao fresco – Escoja: En salsa ó asado en tablón de cedro	32.
Langostino Jumbo en salsa de Oporto y Brandy	34.
Pescado entero Branzino horneado con limón, ajo y mantequilla	36.
Rodaballo fresco – Escoja: en salsa ó asado en tablón de cedro	36.
*Camarones Jumbo al ajillo, scampi ó crema de ajo ó salsa de coco y curry	28.
*Langosta fresca en trozos (temporada)	32.
*Pulpo Español ó Carrucho fresco (temporada)	32.
* * Cazuela de Mariscos – Camarones, calamares, mejillones, almejas, pescado...y arroz blanco	38.

ESCOJA UN ACOMPAÑANTE: ARROZ Y HABICHUELAS., ARROZ MAMPOSTEADO, PAPAS FRITAS, FUFU, TOSTONES DE PLATANO O PANA, AMARILLOS, MOFONGO DE PLATANO O YUCA , VEGETALES O ENSALADA

** no acompañante **Bifongo – \$2.50 adicional**

***Nuestras SALSAS:** CREMA DE AJO, AJILLO, MOJO, SCAMPI, LIMÓN Y VINO, CREMA DE ALCAPARRAS

Platos Interesantes

PASTA DEL DÍA

SERVIDO CON: TROZOS DE PECHUGA DE POLLO - 24. CAMARONES - 28.

ESCOJA SU SALSA FAVORITA: PESTO, ALFREDO, MARINARA O CREMA DE AJOS

RISSOTTO

ESCOJA: CAMARONES AL PESTO Ó SETAS \$29.- VIEIRA (SCALLOPS) - \$32.

Acompañantes adicionales - \$6.50

Arroz y hab., arroz mamposteado, papas fritas, tostones de plátano, tostones de pana (temporada), amarillos, fufú, vegetales, ensalada, mofongo de plátano o yuca, bifongo

SIDE DE RISSOTTO - \$19.00 - SIDE DE PASTA - \$14.00

Nuestros productos son fritos en aceite 0 grasa trans. El consumo de carne cruda ó poco cocida como pollo, pescado, mariscos ó huevos puede aumentar su riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos. Todos nuestros platos son cocinados a la orden.

SI PADECE DE ALGUNA ALERGÍA, ESTAREMOS COMPLACIDOS DE PREPARARLE EL PLATO CON SUS ESPECIFICACIONES.

NOS RESERVAMOS EL DERECHO DE ADMISION