

SOPAS - ENSALADAS

Sopa del Día - \$8.00 > Bisque de Langosta - \$14.00 > Asopaíto de Camarones - \$15.00

Ensalada del Día - \$12.00 > Ensalada Caprese - \$14.00

SELECCIÓN DE APERITIVOS PARA DESPERTAR EL PALADAR

LOS FAVORITOS DE SIEMPRE CON ALMA CARIBEÑA Y PRESENTACIÓN DE ALTA COCINA

SORULLITOS CASERO DE MAIZ	\$10.00	QUESITO FRITO CON SABOR
PUERTORRIQUEÑO	\$10.00	
MINI ALCAPURRITAS ARTESANALES DE CARNE	\$14.50	MINI ALCAPURRIAS ARTESANALES DE
JUEYES	\$14.50	
BOCADOS DE TIBURON EMPANADOS CON PANKO	\$14.00	CALAMARES CROCANTES AL ESTILO DE
PASION	\$14.00	
CHORIZOS PARRILLEROS AL VINO TINTO	\$16.00	MINI EMPANADILLAS DE CORNED BEEF
CON AMARILLO	\$11.00	

SABORES DE LA COSTA QUE CUENTAN HISTORIAS ENTRE OLAS Y PALMAS

BOCADOS DE CHILLO CURADO CON LIMON	\$16.00	ESCARGOTS BAÑADOS EN MANTEQUILLA DE A
Y PAN	\$16.00	DELICADAS FLAUTAS RELLENA DE LANGOSTA
CAMARONES CON GRATINADO DE QUESO	\$16.00	PIQUILLOS RELLENOS DE
MEJILLONES EN SALSA DE ACEITE, VINO Y ROSEMARY	\$16.00	COCKTAIL DE CAMARONES, PULPO Ó CARRUCHO
		\$18.00

TENTACULO DE PULPO BAÑADO EN CHIMICHURRI DE LA CASA CON NOTAS CITRICAS Y SERVIDO CON UN MOFONGUITO RUSTICO DE YUCA \$24.00

BOCADOS CARIBEÑO QUE INVITAN A BRINDAR POR LA VIDA (POPURRI)

TROPICAL DE SABORES ISLEÑOS - Mini Alcapurrias carne, Sorullitos, Quesitos, empanadillitas \$42.
SABORES DEL OCEANO - Mini alcapurrias de Jueyes, Calamares, Bocados de Tiburon \$42.
FUSION MARINA Y CAMPESTRE - Sorullos, queso, Flautas de langosta, Bocados de Tiburon, Empanadillita \$59.

SABORES QUE NACEN DEL NIDO: PECHUGA DE

POLLO O PATO CON CARÁCTER GOURMET

PECHUGA DE POLLO: Elija su método de cocción y con el acompañante de selección: \$22.00
AJILLO - CREMA DE AJOS - MOJO ISLEÑO - COCO Y CURRY

CREMA DE SETAS - GRATINADA CON TOCINETA, SETAS Y CEBOLLA Y QUESO
PECHUGA DE PATO - SERVIDA CON DEMI-GLACE DE FRESAS

\$32.00

Y ACOMPAÑADA DE MAJADO CREMOSO DE PAPA YUKON

DEL FOGON AL PALADAR (CERTIFICADO ANGUS) Donde la Pasión por la carne se convierte en un arte

Hanger Steak 10 oz - Servido con chimichurri de pimienta y cilantrillo (Escoja su acompañante favorito)	\$29.00
Picanha 12 oz - Corte tierno y sabroso. Servido con demiglace de setas y papa majada yukon	\$32.00
Costilla de Cordero - En salsa demiglace de tamarindo y alcaparras (Escoja su acompañante favorito)	\$39.00
Churrasco Prime - 14/16 oz. En salsa de tamarindo o chimichurri	\$39.00
New York Steak 16 oz. Servido con demiglace de setas y majado de papa yukon	\$42.00

Ribeye Steak 16 oz – Servido con demiglace de setas ó Salsa de tres vinos y majado de papa Yukon \$49.00

Filete Mignon 10 oz – Servido con demiglace de setas y majado de papa yukon \$49.00

MAR Y TIERRA: Escoja: Ribeye o Mignon con 4 camarones \$64.00 – Con Langosta \$110.00

MOFONGO - (MANTEQUILLA, TOCINETA, AJO)(BIFONGO (YUCA Y AMARILLO- AÑADA \$2.50 – TRIFONGO -AÑADA \$3.50)

Vegetariano – Vegetales frescos salteados al estilo de Pasión \$19.50

Pechuga de pollo en su salsa favorita \$22.00

Churrasco certificado angus en salsa de tamarindo o chimichurri \$39.00

Filete de Chillo Natural Cut en su salsa favorita \$29.00

Camarones Jumbo en su salsa favorita \$29.00

Pulpo Español o Carrucho Fresco en su salsa favorita \$34.00

Trozos de Langosta Caribeña en su salsa favorita \$36.00

SALSAS MARISCOS: Mantequilla, Crema ajos, Ajillo, Coco y Curry, Mojo Isleño, Caldo de Mariscos

DE LA RED - Sabores del mar servido al estilo Pasión:
“frescos, intensos y memorables”

PESCADO ENTERO RELLENO – CREACIÓN ORIGINAL DE LA CHEF MYRTA EN EL 2002
Y HOY SIMBOLO DE NUESTRA COCINA CON HISTORIA

ESCOJA: LANGOSTA – CAMARONES – PULPO CARRUCHO

UN MARISCO \$49.00 - DOS MARISCOS \$58.00 - TRES MARISCOS \$66.00 – CUATRO MARISCOS \$79.00

PESCADO FRITO ENCEBOLLAITO \$28.00 POR LIBRA

ASOPAOS-SERVIDO CON TOSTONES DE PLATANO O PANA - LANGOSTA - \$36.00 - CAMARONES - \$29.00

LANGOSTA AL ESTILO DE PASION

RABO DE LANGOSTA 14/16 OZ \$64.00 - AÑADA CAMARONES (4) \$79.00

LANGOSTA CARIBEÑA ENTERA – MINÍMO DOS LIBRAS - \$36.00 POR LIBRA)

ESPECIALIDADES DE CHEF MYRTA Y NUESTROS CHEF’S

COCINAR ES MI MANERA DE AMAR. CADA PLATO QUE CREAMOS CUENTA UNA HISTORIA: LA MÍA, LA DE NUESTROS CHEF’S Y LA DE QUIENES SE SIENTAN EN LA MESA CON EL CORAZÓN ABIERTO...

ATUN ROJO EMPANADO EN ALMENDRAS Y SERVIDO CON SALSA DE OSTRAS \$29.00

FILETE DE CHILLO NATURAL CUT – ESCOJA SU SALSA FAVORITA \$29.00

SALMON FRESCO SALVAJE ASADO EN TABLÓN DE CEDRO (CEDAR PLANK) \$29.00

LANGOSTINO JUMBO EN SALSA DE OPORTO YI BRANDY \$38.00

RODABALLO FRESCO COCINADO EN SALSA DE SU PREDILECCIÓN \$46.00

SEA BASS (LUBINA) FRESCA – FILETE QUE RESALTA LA DELICADEZA DEL MAR \$48.00

CAMARONES JUMBO – SERVIDO CON LA SALSA Y ACOMPAÑANTE DE SU PREDILECCIÓN \$29.00

LANGOSTA CARIBEÑA FRESCA EN TROZOS (TEMPORADA) \$36.00

PULPO ESPAÑOL Ó CARRUICHO (TEMPORADA) \$34.00

CAZUELA DE MARISCOS – CAMARONES, MEJILLONES, ALMEJAS, PESCADO Y SERVIDO CON ARROZ BLANCO \$38.00

AÑADA RABO DE LANGOSTA DE 7 ONZAS - \$19.00

NUESTRAS SALSAS – (SOLAMENTE PARA PLATOS QUE NO LA TENGAN) MANTEQUILLA, AJILLO, CREMA DE AJOS, MOJO, SCAMPI, CREMA DE ALCAPARRAS, ALCAPARRAS VINO Y LIMON, COCO Y CURRY (OPORTO Y BRANDY \$6.50 ADICIONAL)

TESOROS DE LA COCINA ITALIANA
PASTA DEL DIA

SERVIDO CON: TROZOS DE PECHUGA DE POLLO \$28.00 – CHURRASCO ANGUS - \$44.00

TROZOS DE LANGOSTA \$46.00 - TROZOS DE CAMARONES \$34.00 – MARISCOS \$38.00 -AÑADA RABO 7OZ.
\$19.00

RISOTTO

ESCOJA: TROZOS PECHUGA DE POLLO \$28.00 – TROZOS DE LANGOSTA \$36.00 –
CAMARONES AL PESTO O SETAS \$34.00 - CHURRASCO ANGUS \$44.00

ESCOJA UN ACOMPAÑANTE EXCEPTO LOS PLATOS QUE YA LO TRAEN

ARROZ Y HABICHUELAS, ARROZ MAMPOSTEADO, PAPAS FRITAS, TOSTONES DE PLÁTANO O PANA, AMARILLOS,
FUFU, MOFONGO DE PLATANO Ó YUCA, BIFONGO (2.50 ADICIONAL.

SIDE RISOTTO \$19.00 – SIDE DE PASTA \$14.00

ACOMPAÑANTES ADICIONALES \$6.50 EA.

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