

SOPAS – ENSALADAS

SOPA DEL DÍA	\$8.
LOBSTER BISQUE	\$14.
ASOPAITO DE CAMARONES	\$15.
ENSALADA	\$10.
ENSALADA CAPRESSA	\$14.

APERITIVOS CLASICOS

SORULLITOS DE MAÍZ HECHOS EN CASA	\$10.	QUESITOS FRITOS DE PUERTO RICO	\$10.
ALCAPURRITAS DE CARNE HECHAS EN CASA	\$13.	ALCAPURIAS DE JUEYES HECHAS EN CASA	\$13.
MASITAS DE TIBURÓN ENPANADO CON PANKO	\$14.	CALAMARES EMPANADOS	\$15.

APERITIVOS ESPECIALES

SETAS AL AJILLO	\$13.
CHORIZOS PARRILLEROS AL VINO	\$14.
“FLAT BREAD”-TOMATE, ALBAHACA, QUESO	\$13.
JAMON SERRANO CON ACEITUNAS	\$17.

APERITIVOS MARINERO

ESCARGOT GRATINADOS CON AJO Y PEREJIL	\$15.	CEVICHE DE CHILLO	\$16.
PIMIENTOS DEL PIQUILLO RELLENOS CAMARONES	\$16.	FLAUTAS DE LANGOSTA	\$16.
COCKTAIL DE CAMARONES	\$18.	COCKTAIL DE PULPO	\$18.
COCKTAIL DE CARRUCHO	\$16.	MEJILLONES EN SALSA DE VINO Y ROSEMARY	\$18.
TENTACULO DE PULPO A LA PARRILLA CON CHIMICHURRI SAUCE. SERVIDO CON UN MINI MOFONGUITO DE YUCA	\$24.		
POPURRI TROPICAL CRIOLLO: Alcapurrias de Carne, Sorullitos, Quesitos	\$32.		
POPURRI MARINERO: Alcapurria Jueyes, Calamares, Masitas de Tiburón enpanadas	\$42.		
UPER POPURRI MIXTO: Sorullos, Quesitos, Flautas de Langosta, Masitas Tiburón	\$49.		

DESDE EL NIDO

Pechuga de pollo al ajillo, crema de ajo, mojo isleño ó coco y curry	\$19.50
Pechuga de pollo en crema de setas	\$22.
Pechuga Gratinada cubierta con tocineta, setas, cebolla y queso	\$22.

DESDE MI TIERRA – NUESTRAS CARNES SON CERTIFICADO ANGUS

Solomillo de Cerdo en salsa de tamarindo	\$25.
Costillas de Cordero - En salsa de alcarraras y fresa	\$36.
Pierna de Cordero (Lamb Shank) en reducción de hierbas y mostaza Dijon y seta	\$38.
Churrasco Angus Prime . en salsa de tamarindo ó chimichurri	\$39.
Ribeye Steak 14 oz. up - Servido con setas, Cebolla y vino ó salsa de tres vinos	\$48.
Filete Mignon - 10oz	\$48.

MAR Y TIERRA: ESCOJA:

RIBEYE O FILETE MIGNON CON CAMARONES (4) - \$64. RIBEYE O FILETE MIGNON CON LANGOSTA -14 oz - \$109.00

AÑADA CAMARONES (4) A SUS PLATOS \$15.

MOFONGO - (BIFONGO – (SOLO YUCA Y AMARILLO) - 2.50 extra

VEGETARIANO	\$19.
PECHUGA DE POLLO EN CREMA DE AJO, AJILLO Ó MOJO ISLEÑO	\$20.
CHURRASCO CERTIFICADO ANGUS – EN SALSA DE TAMARINDO Ó CHIMICHURRI	\$39.
FILETE DE CHILLO “NATURAL CUT” EN SALSA DE AJILLO,CREMA DE AJO Ó MOJO ISLEÑO	\$28.
CAMARONES JUMBO EN CREMA DE AJO, AJILLO Ó MOJO ISLEÑO	\$28.
PULPO AUTÉNTICO ESPAÑOL AL AJILLO Ó CREMA DE AJO	\$34.

CARRUCHO FRESCO AL AJILLO

\$34.

TROZOS DE LANGOSTA CARIBEÑA EN MANTEQUILLA, CREMA DE AJO, AJILLO Ó MOJO ISLEÑO

\$34.

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

FRESCOS.

DE LA RED

Pescado entero relleno- NUESTRO PLATO ESTRELLA. **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 - \$34.-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 LOS CHEF'S

FILETE DE PEZ ESPADA CON SALSA DE ALCAPARRA, VINO Y LIMÓN, PEREJIL \$28

ATÚN ROJO EMPANADO CON ALMENDRAS EN SALSA DE OSTRAS \$28.

FILETE DE CHILLO "NATURAL CUT" \$28.

SALMÓN FRESCO ASADO EN TABLÓN DE CEDRO (CEDAR PLANK) \$28.

LANGOSTINOS JUMBO EN SALSA DE OPORTO Y BRANDY \$38.

RODABALLO FRESCO - ESCOJA: EN SALSA Ó ASADO EN TABLÓN DE CEDRO \$42.

CAMARONES JUMBO AL AJILLO, SCAMPI, CREMA DE AJO Ó SALSA DE COCO Y CURRY \$28.

LANGOSTA FRESCA EN TROZOS (TEMPORADA) \$34.

PULPO ESPAÑOL Ó CARRUCHO FRESCO (TEMPORADA) \$34.

**CAZUELA DE MARISCOS - \$38.

CAMARONES, CALAMARES, MEJILLONES, ALMEJAS, PESCADO...Y ARROZ BLANCO. (AÑADA RABO LANGOSTA DE 7 OZ. \$18.00)

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

** 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 - \$26. CHURRASCO ANGUS - \$42.

TROZOS DE LANGOSTA -\$45. CAMARONES - \$32.

MARISCOS (CAMARONES, CALAMARES, MEJILLONES, ALMEJAS, PESCADO) \$38.

AÑADA RABO DE LANGOSTA 7 OZ - \$18.00

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

RISSOTTO

ESCOJA: Trozos de Pechuga de Pollo - \$26. - Langosta - \$45.

CAMARONES AL PESTO Ó SETAS - \$32. - CHURRASCO ANGUS - \$42.

ESCOJA UN ACOMPAÑANTE EXCEPTO **

ACOMPAÑANTES ADICIONALES - \$6.50

Arroz y hab., arroz mampostado, papas fritas, tostones de plátano, tostones de pana

temporada), amarillos, fufú, vegetales, mofongo de plátano o yuca, bifongo

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

Salsa de Oporto y Brandy - \$6.00 adicionales

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