

TAPAS CALIENTES

HOT TAPAS

PULPO ESPAÑOL A LA BRASA	14
GRILLED SPANISH OCTOPUS	
PIMIENTOS DE PIQUILLO	9
RELLENOS DE CETI O CRANGREJO	
CETI OR CRAB STUFFED PIQUILLO PEPPERS	
ANILLOS DE CALAMAR	6
CALAMARI RINGS	
FILETITOS DE DORADO EMPANADO	8
MAHI-MAHI TENDERS	
CAMARONES EMPANADOS CON COCO	7
COCONUT BREADED SHRIMP	
VIEIRAS EN BACON CON VINO BLANCO	9
BACON WRAPPED SCALLOPS IN WHITE WINE	
FILETES DE POLLO EMPANADO	5
CHICKEN STRIPS	
SORULLITOS	
CORNMEAL FRITTERS	
MINI ALCAPURRIAS DE CARNE	4
PLANTAIN & BEEF FRITTERS	
SURTIDO MARINO MARINE SAMPLER	20
TAPAS 3, 4, & 5	
SURTIDO TERRESTRE LAND SAMPLER	17
TAPAS 7, 8, 9, & CHEESE NUGGETS	

TAPAS FRÍAS

COLD TAPAS

SALPICÓN DE MEJILLONES	6 X \$8
MUSSELS TOPPED WITH PICO DE GALLO & LEMON	12 X 14
COCTEL DE CAMARONES	10
SHRIMP COCKTAIL	
CARRUCHO EN ESCABECHE	13
CONCH IN CREOLE VINAIGRETTE	
PULPO EN ESCABECHE	16
SPANISH OCTOPUS IN CREOLE VINAIGRETTE	

EMPANADILLAS

TURNOVERS

LANGOSTA ENCHILADA	3 X \$9	• CHORIZO, TOCINETA Y GUAYABA
CETI	6 X 16	• CARRUCHO
SPICY LOBSTER CETI (LOCAL DELICACY) CONCH	12 X 29	

SIN COCINAR, PARA LLEVAR 20% DE DESCUENTO

UNCOOKED, TO-GO 20% DISCOUNT

ENSALADAS

SALADS

ENSALADA DE LA CASA	5
HOUSE SALAD	
ENSALADA CAESAR	7
CAESAR SALAD	
AÑADE POLLO O CAMARONES	7
ADD CHICKEN OR SHRIMP	

CAZUELAS DE GARBANZO

CHICK PEA CLAY POT STEW

BACALAO COD	24
PULPITOS Y CHORIZO BABY OCTOPUS & CHORIZO	18
POLLO Y CHORIZO CHICKEN & CHORIZO	16
VEGETALES VEGETABLES	14

MOFONGOS RELLENOS

STUFFED MASHED PLANTAINS

DORADO MAHI-MAHI	20
CAMARONES SHRIMP	19
CARRUCHO CONCH	23
PULPO OCTOPUS	21
CANGREJO CRAB MEAT	16
LANGOSTA LOBSTER	32
POLLO CHICKEN	14
CHURRASCO SKIRT STEAK	22
VEGETALES VEGETABLES	16

ASOPAOS

CREOLE SOUPS

CAMARONES SHRIMP	19
LANGOSTINOS	30
LANGOUSTINES	
LANGOSTA LOBSTER	32
PULPO OCTOPUS	21
CARRUCHO CONCH	23
POLLO CHICKEN	14

MARISCOS

SEAFOOD

PULPO ESPAÑOL A LA BRASA	25
GRILLED SPANISH OCTOPUS	
CAMARONES SHRIMP	19
A LA CRIOLLA IN CREOLE SAUCE	
AL AJILLO GARLIC SAUCE	
EMPANADOS CON COCO COCONUT BREADED	
SALMOREJO DE CANGREJO O CETI	16
CRAB MEAT OR CETI CREOLE	
PULPO OCTOPUS	25
A LA CRIOLLA IN CREOLE SAUCE	
EN ESCABECHE IN VINAIGRETTE	
CARRUCHO CONCH	23
A LA CRIOLLA IN CREOLE SAUCE	
EN ESCABECHE IN VINAIGRETTE	
RABO DE LANGOSTA	8-100Z 44
LOBSTER TAIL	14-160Z 55
A LA PARRILA GRILLED	
AL TERMIDOR THEMIDOR	
LANGOSTA DEL PAÍS	MARKET PRICE
LOCAL CARIBBEAN LOBSTER	

FILETES DE PESCADO

FISH FILLETS

DORADO MAHI-MAHI	20
DORADO SALITRE	26
SEAFOOD STUFFED MAHI-MAHI	
BACALAO COD	24
ATÚN COLA AMARILLA	MARKET PRICE
YELLOWFIN TUNA	
SALMON MONTUNO	23
CALABAZA, BATATA Y PASAS EN LICOR DE JEREZ	
PUMPKIN, SWEET POTATO & RAISINS IN SHERRY LIQUOR	
SALMON	20

PAELLAS

MARINERA SEAFOOD PAELLA	
PESCADO Y CRUSTÁCEOS FISH & SHELLFISH	
PARA UNO FOR ONE	28
PARA DOS FOR TWO	49
MORENA BLACK PAELLA	
MOLUSCOS CON TINTA DE CALAMAR	
MOLLUSK WITH SQUIDS INK	
PARA UNO FOR ONE	24
PARA DOS FOR TWO	43
JARDINERA GARDEN PAELLA	
PARA UNO FOR ONE	19
PARA DOS FOR TWO	35


DE LA TIERRA

FROM THE LAND



CHURRASCO SKIRT STEAK 120Z	24
RIBEYE 160Z	 27
FILET MIGNON 100Z	 37
PRIME RIB 160Z	 27
MARINADO POR 24 h MARINATED FOR 24 hrs	
ASADO POR 3 HORAS SMOKED FOR 3 HOURS	
COSTILLAS BABY BACK RIBS	19
PECHUGA IBEROCRIOLLA	18
IBERIC-CREOLE CHICKEN BREAST	
RELLENA DE AMARILLOS Y CHORIZO	
SWEET PLANTAIN & CHORIZO STUFFED	
PECHUGA DE POLLO	14
CHICKEN BREAST	
A LA PARRILLA GRILLED	
A LA PARMESANA PARMESAN	

FETTUCCINE PASTA

POLLO CHICKEN	15
CAMARONES SHRIMP	21
VEGETALES VEGETABLES	 15

ACOMPAÑANTES

SIDES

ARROZ Y HABICHUELAS RICE & BEANS	
MOFONGO MASHED PLANTAINS	
TOSTONES FRIED PLANTAINS	
YUCA ESCABECHE CASSAVA VINAIGRETTE	
PAPAS FRITAS FRENCH FRIES	
PAPAS SALTEADAS SAUTÉED POTATOES	
MAJADO CARIBEÑO CARIBBEAN MASH	
ENSALADA DE LA CASA HOUSE SALAD	
ENSALADA CAESAR CAESAR SALAD	
ACOMPAÑANTE ADICIONAL	3
EXTRA SIDE	
PARA COMPARTIR	
FOR SHARING	
COLES DE BRUSELAS	8
BRUSSEL SPROUTS	
VEGETALES SALTEADOS	8
SAUTÉED VEGETABLES	
MAMPOSTEO CREOLE RICE	9

CONSUMIR ALIMENTOS CRUDOS PUEDE SER PERJUDICIAR PARA LA SALUD
CONSUMING RAW FOODS MAY INCREASE YOUR RISK OF FOOD-BORNE ILLNESS