

Aperitivos

1. Queso frito del país servido con salsa de guayaba	9.
2. Sorullos de maíz rellenos de queso	9.
3. Empanadillas del día	10.
4. Croquetas del día	10.
5. Cóctel de carrucho	13.
5. Masitas de tiburón empanados con panko y servidas con salsa tártara	14.
6. Montaditos de atún rojo con sorullitos de maíz	15.
7. Calamares empanados servidos con salsa hecha en la casa	15.
8. Escargots - gratinados con mantequilla, ajo y perejil	15.
9. Ceviche de Chillo	15.
10. Pimientos del piquillo rellenos de camarones al mojo y queso fundido	15.
11. Flautas de langosta con salsa tártara y pico de gallo	16.
12. Cocktail de camarones a la pasión	16.
13. Trio marinerero - calamares, sardinas, y cornalitos	24.
14. Pulpo a la brasa con salsa chimichurri y alioli de la casa	24.

Sopa y Ensaladas

Sopa del día	8.
Ensalada del día	10.
Ensalada de camarones - servida con tostones	28.
Ensalada de langosta, pulpo ó carrucho-(servida con tostones)	32.

Pollo - Carnes

Pechuga de pollo en salsa de champiñones o crema de ajo	19.
Pechuga en hojaldre	24.
Rellena de brocoli, espinaca, queso y tocineta y servida en salsa de queso y setas	
Lollipot de cerdo al horno con salsa de tamarindo, limón, setas	19.
Churrasco Angus servido en salsa de tamarindo ó chimichurri	39.
Costillas de Cordero en salsa de fresa con alcaparras y vino	36.
*Ossobuco braseado en salsa de vino tinto y servido con majado del día	32.
*Pierna de Cordero (Jarrete) servida con majado del día y vegetales	39.
Filete mignon (Certificado Angus) en salsa de tres vinos	48.
Angus Ribeye Steak (14 oz up), servido en crema de setas	48.
Mar y Tierra (<u>disponibilidad</u>) CHURRASCO, FILETE MIGNON Ó RIBEYE CON LANGOSTA	99.

Añada CAMARONES A SU PLATO - \$4.00 C.U.

*** ESCOJA UN ACOMPAÑANTE: ARROZ Y HABICHUELAS, ARROZ MAMPOSTEADO, MAJADO DEL DÍA, PAPAS FRITAS, TOSTONES DE PLATANOS Ó PANA, AMARILLOS Ó MOFONGO

* Excepto pierna de Cordero y Ossobuco Bifongo - \$2.50 adicionales

Mofongo de Plátano - BIFONGO - AÑADA \$2.50 - (NO SUSTITUCIONES)

Vegetariano - vegetales frescos del día	18.
Pechuga de pollo en crema de ajo ó crema de setas	19.
Churrasco certificado angus en salsa de tamarindo ó chimichurri de cilantrillo	39.
Chillo "natural cut" al mojo isleño, crema de ajo ó ajillo	26.
Camarones jumbo en crema de ajo, ajillo ó mojo isleño	28.
Carrucho fresco ó pulpo genuino español al ajillo ó crema de ajo	32.
Langosta en trozos (disponibilidad) crema de ajo, mantequilla ó mojo	32.
Langosta y camarones (3) en crema de ajo, mojo isleño ó ajillo	41.
Trío de mariscos crema de ajo, ajillo ó mojo	58.
Cuarteto de mariscos-langosta, camarones, pulpo y carrucho-ajillo, mojo ó crema ajo	69.

NOTA: LOS PLATOS CON MANTEQUILLA LLEVAN CEBOLLA Y MANTEQUILLA SIN SAL.

LANGOSTA EN TROZOS Y CARRUCHO ES DE TEMPORADA PORQUE SOLO USAMOS SI ES FRESCO.

Pescado entero relleno

Escoja: LANGOSTA – CAMARONES – PULPO – CARRUCHO

Un marisco - \$49. - Dos mariscos - \$58. - Tres mariscos \$66. - Cuatro mariscos \$78.

Pescado frito encebollaído

\$28.00 libra

Asopaos - servido exclusivamente con tostones

Langosta – 32. – Camarones – 28. – Mixto 42.

Langosta

Rabo de langosta	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	

Especialidades de la casa (no sustituciones)

* Filete de pez espada al chupín -limón, perejil, ajo, mantequilla, servido con majado	24.
Filete de Corvina Negra del Atlantico Sur en salsa especial de la casa	24.
Atún rojo empanado en almendras con salsa de ostras	24.
Filete de Chillo “natural cut”	26.
Filete de Dorado (mahi mahi)	26.
Salmón fresco	26.
Pescado entero Branzino horneado con limón, ajo y mantequilla	28.
Rueda de merluza a la Cantatore – servida en salsa de paprika	29.
Rodaballo fresco	36.
Camarones Jumbo al ajillo, scampi ó crema de ajo	28.
Langosta fresca en trozos (temporada)	32.
Pulpo español o Carrucho fresco (temporada)	32.
* Cazuela de mariscos con arroz blanco - camarones, mejillones, calamares, pescado...	38.
Frutti di mare – Spaghetti con camarones, mejillones, calamares...	38.

ESCOJA UN ACOMPAÑANTE: ARROZ Y HABICHUELAS., ARROZ MAMPOSTEADO, MAJADO DEL DÍA,
PAPAS FRITAS, TOSTONES DE PLATANO Ó DE PANNA, AMARILLOS Ó MOFONGO.

Excepto cazuela, pez espada – Bifongo – \$2.50 adicionales

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

Acompañantes adicionales - \$6.00

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

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 alergia, estaremos complacidos de prepararle el plato con sus especificaciones.

NOS RESERVAMOS EL DERECHO DE ADMISION