



TAPAS

NUEVO PEDACITOS DE NAVIDAD

Tres mini pasteles, bolitas de pegao, acompanados de ketchup picante.
Three mini holiday pastries served with 'pegao' bites and a sriracha ketchup sauce.

\$14

NUEVO MONTADITOS DE BRISKET

Brisket ahumado sobre tostada con salsa tzatziki, pico de gallo y ajonjolí.
Toasted baguette slices with tzatziki, smoked brisket, pico de gallo, scallions, and a touch of sesame.

\$16

NUEVO PULLED PORK SLIDERS

Mini hamburguesas con pulled pork en salsa barbacoa, tamarindo, whisky y ensalada de repollo.
Mini brioche sliders with pulled pork in a whisky-tamarind BBQ sauce, served with a cabbage slaw.

\$16

EGG ROLLS DE BISTEC

Crujientes rollitos chinos rellenos de bistec encebollao' con queso crema y un aioli de aguacate por el lado.
Crispy rolls stuffed with classic boricua style beef steak with onions, cream cheese, and served with avocado aioli.

\$15

BOLITAS DE QUESO

Bolitas rellenas de queso manchego, queso crema y mozzarella, acompañadas de mermelada de mango y guayaba.
Manchego, cream cheese, and mozzarella bites served with mango and guava jam.

\$13

BUÑUELOS DE CALABAZA

Acompañados con un glaze de mantequilla y miel.
Pumpkin fritters served with a honey butter glaze.

\$13

CROQUETAS DE RISOTTO Y CHORIZO

Servidas con queso mozzarella y reducción de vino tinto.
Crispy risotto balls filled with chorizo, served with mozzarella cheese and wine reduction.

\$14

BASTONES DE DORADO

Empanados en panko, con salsa de limón y coco.
Panko breaded Mahi-Mahi sticks with lime and coconut sauce.

\$13

CHICHARRONES DE CAMARÓN

Ricos camarones ligeramente empanados, servidos con cremosa salsa aioli con recaó brujo.
Lightly breaded and fried crisp shrimp served with creamy recaó aioli sauce.

\$14

TRÍO DE MINI ALCAPURRIAS

Alcapurrias hechas en casa acompañadas con pico de gallo y salsa Ranch de Aguacate.
Three homemade alcapurrias served with pico de gallo and Avocado Ranch dressing.

\$12

CARNE FRITA

Masitas de cerdo fritas, servidas con cebolla en escabeche.
Fried pork chunks served with pickled onions.

\$11

SOPA DEL DÍA

Soup of the day

\$5.50



PLATO PRINCIPAL

DE LA HACIENDA...

TOMAHAWK

Servido con mantequilla de Romero.
Served with Rosemary butter.

\$125

COSTILLAS BBQ

Rack de 12 costillas en salsa barbacoa de whisky y tamarindo.
12 rib rack with smokey whiskey and tamarind bbq glaze.

\$54

EL PASTOR JIBARITO

Chuletas de cordero marinadas con ajo y especias, acompañadas de un chimichurri de hierbas frescas.
Lamb chops marinated with garlic and spices, with fresh herbs and chimichurri.

\$48

RIBEYE STEAK

Servido con mantequilla de ajo y romero.
Ribeye steak with a creamy garlic and rosemary butter.

\$42

NEWYORK STEAK 16oz

Servido con salsa de setas, ajo y cebolla.
A 16oz Prime NY steak with mushroom, garlic, and onion sauce.

\$48

CHURRASCO 12oz

Corte de res con chimichurri de orégano y cilantro.
Tender 12oz skirt steak with cilantro and oregano sauce.

\$38

CHULETÓN DE TERNERA

Ternera a la parrilla servida con salsa de arándanos y blue cheese gratinado.
Grilled veal ribeye served with blueberry sauce and topped with blue cheese gratin.

\$44

OSSOBUCO DE CERDO 20oz

Cocido a fuego lento durante horas; servido con demi-glace y su acompañante favorito.
A generous bone-in pork shank cut, slow-cooked for a flavorful and juicy experience; served with demi-glace and your favorite side.

\$35

WAGYU BURGER

Carne de res japonesa con cebollas caramelizadas, salsa de la casa y queso cheddar o provolone; servido en pan brioche tostado con papas fritas.
Juicy Japanese beef with caramelized onions, house sauce, and your choice of cheddar or provolone; served on a toasted brioche bun with French fries.

\$22

MOFONGO (PLATO)

Con vegetales salteados en chimichurri.
With sautéed vegetables in chimichurri.

\$20

POLLO PIORNAL

Tierna pechuga a la parrilla en salsa de mantequilla, ajo y hierbas.
Tender grilled chicken breast served with herbs, garlic, and butter sauce.

\$20

PAELLA CRIOLLA

Incluye churrasco, pollo, carne de cerdo, longaniza y chorizo; acompañada con tostones.

Includes steak, chicken, pork, sausage and chorizo; served with fried plantains.

\$58

PESCADOS Y MARISCOS

LANGOSTINOS AL AJILLO Y VINO BLANCO

Langostinos procedentes de España salteados en mantequilla, ajo y vino blanco.
Langostinos from Spain sautéed in garlic butter and white wine.

\$27

FILET DE SALMÓN

A la parrilla con mermelada de yerbas frescas.
Salmon filet on the grill with fresh herbs marmalade.

\$25

CAMARONES DEL CEPO

Camarones jumbo con salsa espesa de prosciutto y especias.
Jumbo shrimp with a thick prosciutto sauce and spices.

\$26

DORADO A LA BRACETTI

Filete de dorado en salsa de vino blanco, perejil y limón.
Mahi-mahi fillet with a white wine, lime, and parsley sauce.

\$26



COMPLEMENTOS

NUEVO Risotto de queso manchego y espinaca / *Manchego & Spinach Risotto*
\$9 individual / Hazlo complemento por \$4 adicional

NUEVO Pasta pappardelle con salsa Alfredo / *Pappardelle Pasta with Alfredo Sauce*
\$6.50 individual / Hazlo complemento por \$2 adicional

Papas fritas trufadas / *Truffle fries*
\$6.50 individual / Hazlo complemento por \$2 adicionales

Vegetales Salteados / *Sauteed vegetables*
\$9 individual / Hazlo complemento por \$4.50 adicional

Mamposteao de habichuelas rosadas y amarillitos / *Pink Beans & Sweet Plantains Mamposteao* \$5

Amarillos en almíbar / *Sweet Plantains in homemade syrup* \$5

Arroz Blanco y Habichuelas / *White rice and beans* \$5

Mofongo / *Mashed plantains* \$5

Majado de Viandas / *Mashed local roots* \$5

Papas Fritas / *French fries* \$5

Bastones de Batata / *Sweet potato sticks* \$5

Tostones / *Fried plantains* \$5

Ensalada Verde / *Green side salad* \$5



MENÚ DE NIÑOS

Tiritas de pollo / *Chicken strips*

\$10.00

Kids pechuga / *Kids chicken breast*

\$12.00

Servido con papas fritas o arroz con habichuelas.

Served with french fries or rice and beans.



POSTRES

Postres (pregunte a su mesero/a)

Pregunte al mesero(a) por nuestras deliciosas opciones de postre.

Ask your server about our delicious dessert options.

Aviso: El consumo de carnes, aves, mariscos o huevos crudos o parcialmente cocidos podría aumentar el riesgo de contraer una enfermedad transmitida por alimentos, especialmente si padece de ciertas condiciones médicas.