

***Entradas ideales para compartir...***

Croquetas de Risotto **9**

Papas Fritas con Trufas & Pecorino **9**

Nachos Jíbaros (Chips de Malanga hechas en la casa, Guacamole, Refrito y Pico de Gallo) **11**

Areas con Pulpo o Ceviche **9**

Ceviche del Día **9**

Chicharrones de Tiburón **8**

Pulpo salteado con Aceite de Oliva, Balsámico y Escabeche de Cebolla Lila **8**

Calamares ligeramente empanados con Salsa Dulce de Chili y Ajo **10**

“Spread” de Langosta fresca con Tostadas Baguettes **10**

Montadito de Jamón Serrano y Queso Manchego sobre Tostada de Baguette **8**

Cerdo Frito **Puertorriqueño** al estilo Kan Kan **10**

Trio de Mini Hamburguesas **10**

***Calientito...***

Sopa del día **6**

***Ligero...***

Espinaca con Mozzarella Fresca, Tomates “Cherry”, Cebolla Blanca, Aceitunas y una reducción de Aceite-Balsámico **9/12**

Arúgula con Pera, Queso Manchego, Zanahoria, Cebolla, Crutón de Vianda, y Vinagreta Tropical o Clásica **9/12**

## ***El Plato Principal...***

Costillas de Res Deshuesadas con Risotto de Langosta Fresca **29**

Churrasco al Grill con Chimichurri y Arroz Mampo **24**

Pechuga de Pollo con Salsa de BBQ a base de Pitorro de Guayaba y Arroz Mampo **16**

Camarones marinados en Leche de Coco & Limón (levemente picantes) acompañados con Ensalada de Arúgula con Vinagreta de Coco **24**

Atún a la Parrilla sobre Espárragos y Ensalada de Pimientos, Mangó, Pepinillo y Cilantro **22**

Filete de Salmón con Arroz Mampo **23**

Filete de Chillo Rojo (con Especies Caribeñas o “Blackend”)  
sobre Hummus y Arúgula **21**

Chillo Entero Frito de 1.5 - 2 lbs. con Arroz Mampo **23**

Langosta Fresca de Culebra con Arroz Mampo (1.5 lb) **30**  
(Libra adicional) **15**

## ***Para añadir (acompañamientos)...***

Arroz Mampo (Mamposteo)

Majada de Malanga-Calabaza

Espárragos

Arepas

**Su selección, 6 cu**

Favor de notificar cualquier alergia y/o restricción alimenticia de antemano.

***Chef José Pagan***