APERITIVOS *STARTERS*

Coctel de Pulpo Octopus Cocktail **$20**
cocido lentamente, vinagreta de la casa, frío · slow-cooked, house vinaigrette, chilled

Crudo de Peto Wahoo Crudo **$25**
aceite de oliva, chalotes, limón y cilantro · EVOO, shallots, lemon & cilantro

Tostones Rellenos (4u) · Piquillos Rellenos (4u) · Empanadas (3u)
elige tu relleno · choose a filling

Dorado Mahi-Mahi *estofado a fuego lento, vino blanco · slow-cooked, white wine* **$17**

Cangrejo Crab *salsa criolla, vino blanco · creole sauce, white wine* **$14**

Chorizo Español, Guayaba & Bacon Spanish Chorizo, Guava & Bacon **$14**

Ropa Vieja Braseada 12 horas 12 Hour Slow-Braised Picanha **$14**

Patatas Bravas Spanish Potatoes **$14**

Mejillones Frescos en Vino Blanco Fresh Mussels in White Wine **$19**
mejillones frescos, vino blanco, ajo y perejil · fresh mussels, white wine, garlic & parsley

Langostinos en Vino Blanco Langoustines in White Wine **$26**

Pulpo Español al Carbón Charcoal Grilled Spanish Octopus **$27**

Chorizo Español al Vino Spanish Chorizo Sausage in Wine **$19**
vino tinto, pimientos y cebollas caramelizadas · red wine, caramelized peppers & onions

Alcapurrias de Jueyes Plantain Crab Fritters **$15**

Anillos Calamar Español Spanish Calamari Rings **$17**
marinados y empanado ligero, salsa tártara · marinated & lightly battered, tartar sauce

Camarones Coco Coconut Shrimp *salsa de parcha y amaretto · passion fruit–amaretto sauce* **$12**

Filetitos de Pescado Fresco Fresh Fish Tenders **$19**
pescado fresco, empanado ligero, salsa tártara · fresh fish, lightly battered, tartar sauce

Bacalaítos Cod Fritters **$9**

Surtido Marino Marine Sampler **$45**
camarones coco, filetitos de pescado, calamar, bacalaítos · coconut shrimp, fish tenders, calamari, cod fritters

Sorullitos (12u) Cornmeal Fritters **$8**

Filetes de Pechuga Chicken Tender Strips **$15**

Croquetas (6u) Croquettes *Yuca & Queso · Trifongo · Yuca & Bacon · Espinaca & Queso* **$6**

Surtido Terrestre Land Sampler **$26**
sorullitos, croquetas, filetes de pechuga · cornmeal fritters, croquettes, chicken tenders

El consumo de carnes, aves, pescados o mariscos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedad.
Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood or shellfish may increase your risk of foodborne illness.

DEL MAR *FROM THE SEA*

Pesca Entera · Whole Catch **$33 / lb ***
elige tu pescado y tu preparación · choose your fish & preparation

Elige tu Pescado · Choose your Fish	**Elige tu Estilo** · Choose your Style
Pregúntale a tu mesero por la pesca del día *Ask your server for the catch of the day*	**Frito** Fried *empanado ligero · lightly battered* **Horneado** Baked *albahaca, oliva, ajo · basil, olive oil, garlic*

** sobre 3 lb se sirve en ruedas · over 3 lb served sliced*

Filetes Frescos · Fresh Fillets
terminados al carbón en nuestro horno Josper — elige tu pescado, tu estilo y tu salsa (servida aparte)
finished in our charcoal Josper oven — choose your fish, your style & your sauce (served on the side)

Pescado · The Fish	**Estilo** · Style	**Salsa** · Sauce
Local (Puerto Rico) **Sierra** King Mackerel **$30** **Dorado** Mahi-Mahi **$37** **Peto** Wahoo **$34** Importado · Imported **Salmon** **$32** **Rodaballo** Halibut **$39** **Pez Espada** Swordfish **$37**	**Al Natural** Natural *sal, pimienta, ajo* *salt, pepper, garlic* **Albahacado** Basil *albahaca, oliva, ajo* *basil, olive oil, garlic* **Moreno Picante** Blackened *costra de pimientas* *house pepper crust* **En Cazuela** Clay Pot *salsa criolla en barro a 600°* *criolla sauce in 600° clay pot*	*servida aparte* *served on the side* **Criolla** Creole *tomate, pimientos, cebolla* *tomato, peppers, onion* **Ajillo** Creamy Garlic **Parcha Amaretto** Passion Fruit & Amaretto **Tamarindo & Vino Tinto** Red Wine Tamarind

Langosta Caribeña Entera Fresca Fresh Local Caribbean Spiny Lobster **$33 / lb ***
"Thermidor" crema, queso, setas, vino de jerez · cheese, cream, mushrooms, sherry wine +$8

Camarones Shrimp **$22**
en salsa criolla, al ajillo o empanados en coco · creole, creamy garlic, or coconut breaded

Pulpo Vinagreta Octopus Salad **$42**

Langostinos en Vino Blanco Langoustines in White Wine **$36**

Salmorejo de Cangrejo Crab Creole salsa criolla, vino blanco · creole sauce, white wine **$28**

Rabo de Langosta (14–16 oz) Lobster Tail **$60**

Rabo de Langosta "Thermidor" Lobster Tail "Thermidor" **$68**
crema, queso, setas, vino de jerez · cheese, cream, mushrooms, sherry wine

El consumo de carnes, aves, pescados o mariscos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedad.
Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood or shellfish may increase your risk of foodborne illness.

CAZUELAS DE GARBANZOS *SPANISH CHICKPEA POTS*

cazuela tradicional española, cocida a fuego lento · traditional Spanish chickpea pot, slow-cooked

Rodaballo Halibut	**$39**
Pez Espada Swordfish	**$37**
Dorado Mahi-Mahi	**$37**
Sierra King Mackerel	**$30**
Peto Wahoo	**$34**
Pulpitos & Chorizo Chorizo & Baby Octopus	**$25**
Pollo & Chorizo Chicken & Chorizo	**$25**
Jardinera Vegan **v**	**$25**

PAELLAS Y ARROCES *PAELLAS & RICE*

confitada en nuestro horno de carbón · confit in our charcoal oven

Paella Marinera Seafood Paella	**(1p) $49**
pescado y crustáceos · fish & shellfish	**(2p) $91**
Paella Langosteada Lobster Paella	**(1p) $76**
Langosta y langostinos · lobster & langoustines	**(2p) $138**
Paella Valenciana Meat Paella	**(1p) $28**
chorizo, longaniza, pollo y cerdo · chorizo, sausage, chicken & pork	**(2p) $52**
Paella Jardinera Vegetable Paella **v**	**(1p) $22**
vegetales · vegetables	**(2p) $42**
Mamposteao de Cangrejo Crab Mamposteao Rice	**$28**
horneado al carbón, estilo socarrat · charcoal baked, socarrat style	

MOFONGOS RELLENOS *STUFFED MASHED PLANTAINS*

crispy mashed green plantain, stuffed with your protein of choice in criolla sauce
no incluye acompañante · side not included

Camarones Shrimp	**$25**
Dorado Mahi-Mahi	**$37**
Pulpo Español Spanish Octopus	**$46**
Langosta Lobster	**$42**
Cangrejo Crab	**$28**
Ropa Vieja Braised Picanha *braseada 12 horas · slow-braised 12 hours*	**$28**
Churrasco Outside Skirt	**$39**
Pollo Chicken	**$22**
Jardinera Vegetables **v**	**$25**

El consumo de carnes, aves, pescados o mariscos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedad.
Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood or shellfish may increase your risk of foodborne illness.

DE LA TIERRA *FROM THE LAND*

Cortes de Carne Prime · Prime Steaks

sal, pimienta y ajo, terminadas en nuestro horno de brasa Josper al carbón a 600°F +

salt, pepper & garlic, finished in our Josper charcoal grill oven at 600°F +

Rib Eye USDA Prime	**16oz $50** **22oz $58**
New York Strip USDA Prime	**16oz $39** **22oz $46**
Churrasco Outside Skirt	**12oz $39**

Hazlo Mar & Tierra · Make It Surf & Turf

al grill en mantequilla de la casa · grilled in house butter

Rabo de Langosta Lobster Tail	**7oz +$24**
Camarones Shrimp	**+$13**

Prime Rib *marinado 24 horas · marinated for 24 hours*	**16oz $39**
Prime Chuletón de Cerdo Prime Rib Style Pork Chop *marinado 24 horas, terminado al carbón* *marinated for 24 hours, finished over charcoal*	**16oz $32**
Costillas Baby Back Baby Back Ribs	**½ $25**
barbacoa, se desprenden del hueso · barbecue sauce, fall-off-the-bone	**Full $45**
Pechuga al Carbón Charcoal Grilled Chicken Breast	**$18**

FETTUCCINE PASTA

salsa alfredo o rosada — no incluye acompañante · creamy alfredo or rosé sauce — side not included

Camarones Shrimp	**$26**
Langosta Lobster	**$42**
Pollo Chicken	**$25**
Primavera Vegetarian **v**	**$25**

ASOPAOS *HEARTY SOUPS*

vino blanco, nuestras especias, buen caldo · white wine, our spices, rich broth

Camarones Shrimp	**$25**
Langosta Lobster	**$42**
Langostinos Langoustines	**$36**
Pollo Chicken	**$22**

El consumo de carnes, aves, pescados o mariscos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedad.
Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood or shellfish may increase your risk of foodborne illness.

ACOMPAÑANTES PARA LA MESA *SIDES TO SHARE*

Mamposteao de Cangrejo al Carbón Mamposteao Crab Rice **$23**
horneado al carbón, estilo socarrat · charcoal baked, socarrat style

Mamposteao al Carbón Mamposteao Rice & Beans **$18**
horneado al carbón, estilo socarrat · charcoal baked, socarrat style

Patatas Bravas Spanish Potatoes **$14**

ACOMPAÑANTES INDIVIDUALES *INDIVIDUAL SIDES*

incluidos con los platos principales, excepto pasta y mofongo · acompañante adicional + $5
included with entrées, except pasta & mofongo · additional side + $5

Tostones de Plátano Fried Plantains

Tostones de Pana Fried Breadfruit

Majado de Malanga, Bacon & Cebollín Mashed Malanga

Mofongo Mashed Plantains

Papas al Perejil Parsley Potatoes

Garbanzos en Escabeche Chickpeas Vinaigrette

Ensalada de Granos Bean Salad

Papas Fritas Fries

Arroz y Habichuelas Rice & Beans

El consumo de carnes, aves, pescados o mariscos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedad.
Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood or shellfish may increase your risk of foodborne illness.

POSTRES HECHOS EN CASA *HOMEMADE DESSERTS*

Flan de Queso Cheese Flan **$8**

Bizcocho de Chocolate Coco-Jijona Coconut–Jijona Chocolate Cake **$12**
chocolate, brownie, coco y turrón blando de Jijona
chocolate cake, brownie, coconut & soft Jijona nougat

Tres Leches de Coquito Coconut Moist Cake **$12**

HELADO *ICE CREAM*

Old Captain Ice Cream, est. 1995 · Arecibo, Puerto Rico

Vainilla Vanilla **$8**

Coco Coconut **$8**

Parcha Passion Fruit **$8**

COCTELES DE POSTRE *DESSERT COCKTAILS*

Mantecadito **$13**
Licor 43, Licor 43 Chocolate y Kahlúa

Espresso Martini **$13**
Café Bateyes, vodka y Kahlúa

Carajillo **$11**
Licor 43 y Café Bateyes sobre hielo

CAFÉ DE PUERTO RICO *COFFEE*

Café Bateyes · Finca La Perla · Mayagüez, Puerto Rico

Espresso **$4**

Espresso Doble Double Espresso **$6**

Cortado **$5**

Con Leche Café con Leche **$6**

Iced Coffee **$6**

El consumo de carnes, aves, pescados o mariscos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedad.
Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood or shellfish may increase your risk of foodborne illness.