

SOPAS - ENSALADA

Sopa del Día \$8.00
Gourmet del Día \$14.00

Sopa

**Ensalada \$10.00 - Lechuga,
tomate, cebolla, queso**

COLECCIÓN ISLEÑA DE APERITIVOS GOURMET - BOCADOS DEL MAR Y LA TIERRA

QUESO FRITO DEL PAÍS CON SALSA DE GUAYABA

\$10.00

SORULLITOS DE MAÍZ CON QUESO

\$10.00

RELLENITOS DE PAPA HECHOS EN CASA

\$11.00

CHICHARRONES DE PESCADO

\$10.00

ALCAPURRITAS DE CARNE HECHAS EN CASA

\$14.50

ALCAPURRITAS DE JUEYES HECHAS EN CASA

\$14.50

CALAMARES EMPANADOS CON SALSA TÁRTARA

\$16.00

SPRING ROLL CON QUESO CREMA, JUEY Y CAMARÓN

\$14.00

MINI PASTELILLOS DE CORN BEEF Y AMARILLO

\$11.00

FLAUTAS DE LANGOSTA

16.00

CEVICHE DE CHILLO - Curado en limón, tomates, Cebolla, cilantrillo

\$16.00

PULPO A LA BRASA TROCEADO CON KALAMATA Y CHIMICHURRI

\$24.00

POPURRI Gourmet del Mar y la Tierra

CRIOLO - Alcapurrias Carne, Sorullitos, Quesitos, Mini Pastelillos de Corn Beef

\$44.

BORIPICOTEO-Alitas Pollo, Alcapurrias de carne, Rellenito papas, Pastelillos de Corn Beef con Amarillo

\$45.

SEALOVERS - Alcapurria Jueyes, Calamares, Chicharrones de Pescado, Spring Juey y

Cam. **\$52.**

SUPER YATE - Sorullitos, Queso frito, Alcapurrias de Carne y Jueyes, Alitas Pollo,

\$89.

Rellenitos Papas, Mini Pastelillos de Corn Beef y Chicharrones de Pescado

DESDE EL NIDO - Pollo & Pato en Sinfonía

de Sabores...

PECHUGA DE POLLO-ELIJA SU MÉTODO DE COCCIÓN Y CON EL ACOMPAÑANTE DE SELECCIÓN: **\$22.**

AJILLO - CREMA DE AJO - CREMA DE SETAS - COCO Y CURRY - GRATINADO ARTESANAL Con velo de tocineta crujiente, salteado de setas y cebolla, coronada con queso fundido

*CANOA DE PLATANO MADURO - Rellena con pechuga salteada con vegetales y queso fundido y servida sobre un lecho de Habichuelas y acompañada con arroz blanco

PECHUGA DE PATO-SERVIDA CON DEMI-GLACE FRESAS Y ACOMPAÑADA DE MAJADO CREMOSO DE PAPA YUKON

MEMORIAS DE MI TIERRA - Certificado Angus

UN VIAJE GASTRONÓMICO A TRAVÉS DE SABORES QUE EVOCAN HOGAR, IDENTIDAD Y TRADICIÓN CARIBEÑA...

MEDALLONES DE SOLOMILLO DE CERDO servido con salsa de tamarindo

\$26.00

* CANOA DE PLATANO MADURO-Rellena de Churrasco salteado con vegetales, queso fundido

\$26.00

y servido sobre un lecho de habichuelas y acompañado de arroz blanco

Hanger Steak- 10 oz. Servido con chimichurri de pimiento y cilantrillo y su acompañante favorito

\$29.00

*"Baby Back Ribs (St Louis) - 1/2 Rack - - \$22.00 - Rack completo - \$41.00
Servido con nuestra salsa de barbeque de frutas y papas fritas

CHURRASCO 14/16 oz - Servido con Chimichurri de Cilantrillo, Cebolla y Pimiento

\$39.00

*RIBEYE STEAK - 16 OZ Servido con Demiglace de Setas y Majado del Día

\$48.00

PARRILLADA BORICUA - Pechuga Pollo, Churrasco, ¼ Baby Back Ribs, morcilla

\$58.00

MOFONGO (Mantequilla, tocineta, ajo) **BIFONGO** (Yuca y Amarillo-Añada \$2.50 - **TRIFONGO** Añada \$3.50

Pechuga de Pollo grado A - en su salsa favorita

\$22.00

Medallones de Solomillo - Servido con cebollas soteadas en aceite de oliva, ajo y mantequilla

\$26.00

Churrasco (Certificado Angus) con salsa de chimichurri de cilantrillo y pimientos

\$39.00

Filete de Chillo "Natural Cut" - En su salsa favorita

\$29.00

Camarones Jumbo en su salsa favorita

\$29.00

Pulpo Genuino Español ó Carrucho Fresco (Temporada)-En su salsa favorita

\$34.00

Langosta fresca en trozos (temporada) -En su salsa favorita

\$36.00 **SALSAS: Mantequilla, Ajillo, Crema de Ajo, Criolla, Caldo de Mariscos**

HAMBURGUESA ANGUS PRIME - LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA **\$14.50**

INCLUYE PAPAS FRITAS

AÑADA: \$1.50 c.u. QUESO - TOCINETA - PEPINILLO - SETAS - HUEVO

DE LA RED - Sabores del Mar Servido al estilo del Yate

**PESCADO ENTERO RELLENO - CREACIÓN ORIGINAL DE LA CHEF MYRTA EN EL 2018
Y HOY SIMBOLO DE NUESTRA COCINA CON HISTORIA...**

ESCOJA: LANGOSTA - CAMARONES - PULPO - CARRUCHO

UN MARISCO \$49.00 - DOS MARISCOS \$58.00 - TRES MARISCOS \$66.00 - CUATRO MARISCOS \$79.00

Pescado fresco frito encebollado \$28.00 lb. (Pregunte a su mesero tamaños)

Asopaos - SERVIDO CON TOSTONES DE PLATANO O DE PANA

Langosta - \$36.00 - Camarones - 29.00

Rabo de Langosta 14/16 oz. - \$64.00 - Añada Camarones (4)-- \$79.00

ESPECIALIDADES DE CHEF MYRTA Y NUESTROS CHEF'S

**Cocinar es mi manera de amar. Cada plato que creamos cuenta una historia:
LA MIA, la de nuestros Chef's y la de quienes se sientan
en la mesa con el corazón abierto**

***Garbanzos Estofado al Pimentón con Camarones y Chistorra Ibérica \$24.00**
Servido con arrocito blanco

Filete de Pescado enpanado de cilantrillo y cerveza \$22.00

Camarones Jumbo - SERVIDO CON LA SALSAS Y ACOMPAÑANTE DE SU PREDILECCIÓN \$29.00

Salmón Fresco Salvaje \$29.00

Filete de Chillo "natural cut" \$29.00

Filete de Pargo Fresco \$29.00

Pulpo Genuino Español ó Carrucho fresco (Temporada) \$34.00

Langosta fresca en trozos (Temporada) \$36.00

Rodaballo fresco acompañado de la salsa de su elección \$46.00

**ESCOJA SALSA: CREMA DE AJOS, AJILLO, MANTEQUILLA, SCAMPI, CRIOLLA
CREMA DE ALCAPARRAS, ALCAPARRA VINO Y LIMÓN**

*** Canoa de Amarillo con Camarones - Servido en una cama de habichuelas \$28.**
Pimientos, cebolla, queso, tomate y servido con arroz blanco

Mignon de Filete de Chillo relleno de Camarones \$32.
Servido en salsa de tomate y pimientos picante ó crema de ajo

*** Cazuela de mariscos en salsa cremosa rosada y arroz blanco \$54**
Langosta, camarones, mejillones, pescado, calamares

*** Ensalada Marinera – Sale con Tostones de Plátano o de Pana**

ESCOJA: UN MARISCO \$34-- DOS MARISCOS - \$49.- TRES MARISCOS -\$64. CUATRO MARISCOS - \$79.

FILETE DE CHILLO RELLENO DE: CAMARONES- \$42.- Langosta-\$48.- Pulpo ó Carrucho- 46.
Con Acompañante y salsa de su predilección

ESCOJA UN ACOMPAÑANTE PARA SU PLATO PRINCIPAL - EXCEPTO*

ARROZ Y HABICHUELAS, MAMPOSTEADO DEL DÍA, AMARILLOS, PAPAS FRITAS, MAJADO DEL DÍA

TOSTONES DE PLÁTANO Ó DE PANA, MOFONGO DE PLATANO, Ó DE YUCA, BIFONGO - AÑADA 2.50

ACOMPAÑANTE ADICIONAL - \$6.50 CADA UNO

NUESTROS ALIMENTOS SON FRITOS EN ACEITE 0 GRASA TRANS. EL CONSUMO DE CARNE CRUDA O POCO COCIDA COMO POLLO, PESCADO, MARISCOS Ó HUEVOS, PUEDEN AUMENTAR SU RIESGO DE CONTRAER ENFERMEDADES TRANSMITIDA POR ALIMENTOS. TODOS NUESTROS PLATOS SON COCINADOS A SU ORDEN. SI PADECE DE ALGUNA ALERGIA, DÍGALO Y ESTAREMOS COMPLACIDOS DE PREPARARLE SU COMIDA CON SUS ESPECIFICACIONES.

NOS RESERVAMOS EL DERECHO DE ADMISION