



Authentic 1800's Puerto Rican Gastronomy

Sopa del Día / Soup of the Day \$4.00

Aperitivos

 Albóndigas de Cordero  \$11.95 

Lamb Meatballs, Drizzle in a Marsalla Sauce, Sautéed with Fresh Mushrooms and Onions.
Albóndigas de Cordero en Salsa de Vino Marsala, Salteado en Setas Frescas y Cebolla

GF Ceviche de Coco  \$9.95

Catch of the Day Tropical Ceviche, Served with Malanga Chips.
Ceviche Tropical de la Pesca del Día, Servido con Chips de Malanga.

Bacalaitos Fritos  \$7.95
Cod Fritters

Queso Frito  \$9.95
Fried Cheese

Sorullitos de Maíz  \$7.95
Puertorrican Corn Fritters

Hummus Pita  \$7.95

Chorizos al Vino  \$9.95 

Spanish Sausage in a Red Wine Sauce, Served with Pita Bread.
Chorizo Español en Salsa de Vino Tinto, Servido con Pan Pita.

 Molletes Criollos  \$9.95

Open Face Bread Casseroles with Pork "Picadillo", Raisins, Almonds and Capers,
Topped with Caramelized Onions, Tomatoes, Sweet Pepper Sauce and Melted Brie Cheese.
*Cazuela de Pan Tostado, Rellena de Picadillo de Cerdo, Almendras,
Pasas y Alcaparras. Cubiertas con Cebolla Caramelizada, Tomate,
Salsa de Ajíes Dulces y Queso de Flandes Fundido.*

La cocción total de alimentos de origen animal con carne de res, huevos, pescados, carne de cordero, carne de cerdo, carne de aves o mariscos reduce el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos. Las personas con ciertas condiciones de salud pueden tener un riesgo mayor si estos alimentos se consumen crudos o no cocidos totalmente. Consulte a su médico o al departamento de salud pública para mayor información."

Ensaladas

GF Nuestra Cultura \$8.95

Puerto Rican Lettuce, Cherry Tomato, Carrots, Red Onion, Puertorrican Cheese, Bacon and "Adobo" Croutons in Soursop Vinaigrette.
Lechuga del País, Tomate Cherry, Zanahoria, Cebolla Roja, Queso del País, Tocineta, Crutones en adobo y Vinagreta de Guanábana.

GF Princesa Capresa \$11.95

Fresh Vine Red Tomatoes, Buffalo Mozzarella and Sweet Basil, Balsamic Vinaigrette and Pesto Sauce.
Ensalada de Tomate Rojo, Queso Mozzarella de Buffalo y Albahaca, Vinagreta Balsámica y Salsa Pesto.

Pastas

Penne Pasta a la Vodka

Penne Pasta in Vodka Pink Sauce with Spinach, Tomatoes, Mozzarella Cheese and Mushrooms.

Penne Pasta en Salsa Rosada, Espinaca, Tomates, Queso Mozzarella y Setas.

Chicken \$13.95

Skirt Steak \$17.95

Shrimp \$19.95

GF Risotto Atlántico \$16.95

Creamy Smoked Salmon Risotto with Spinach, Dijon Mustard, Capers and Petit Pois.
Served with Fried Sweet Potato.
Cremoso Risotto de Salmón Ahumado con Espinacas, Mostaza Dijon, Alcaparras y Guisantes. Servido con Batata Frita.

GF Risotto Siciliano \$16.95

Shrimp Risotto, Pork Belly, Cilantro, Sauteed with Marsala Wine.
Served with Fried Sweet Potato.
Risotto Principal de Camarones, Paza de Cedo, cilantro, flambeado en Vino Marsala. Servido con Batata Frita.

GF Risotto Tartufo \$19.95

Zafra

Sauteed Skirt Steak with Mushrooms, Spinach and Truffle Essence, Served with Malanga Chips
Trozos de Churrasco Salteados con Setas, Espinacas y Esencia de Trufas. Acompañado con chips de Malanga.

GF Risotto de Gandules \$14.95

Pigeon Peas Risotto with Pork Belly, 'Recao' and Peppers.
Served with Malanga Chips.
Risotto de Gandules con panza de cerdo, recaó y pimientos, Servido con Chips de Malanga.

Pescados

Pesca Fresca del Día

Catch of the Day Filet on Sauce and Sides of your choice.
Filete Fresco con Salsa y Acompañante de su preferencia.
(Precio sujeto a Pescado / Price by Fish)

Chicharrones de Pescado \$11.95

Delicious Breaded Fresh Grouper Strips, Served with Fried Potato.
Deliciosos Trozos de Mero Fresco Empanados, Acompañado de Papas Fritas.

Mí Pana \$32.95

Breadfruit Mofongo Stuffed with Lobster 4oz. and Shrimps,
Served with your choice of: Garlic Sauce or Creole Sauce.
Mofongo de Pana Relleno de Camarones y Langosta 4 oz.
Servido con la salsa de su elección: Ajillo o Criolla

Atun Princesa \$21.95

Tuna Breaded in Panko with Sweet Panko and Shrimp Sauce.
Served with Ginger Risotto and Sautéed Broccolini.
Atún Empanado de Panko con Salsa Soya Dulce y Camarón.
Servido con Risotto de Jengibre y Broccolini al Sartén.

GF Garbanzada de Bacalao \$23.95

Pan Seared Fresh Cod Filet in a Chickpea Stew and White Rice.
Filete de Bacalao Fresco en un Guiso de Garbanzos con Arroz Blanco.

Salmón Princesa \$22.95

Fresh Salmon Filet cooked in Rosemary and Truffles, Served with Shrimp Risotto.
Filete Fresco de Salmón Horneado en Romero y Trufas
Acompañado de Risotto de Camarones

Bacalao a la Vizcaína con Guanimes \$16.95

Spanish Style Cod Fish, with Puerto Rican Coconut Corn Turnovers, Served with White Rice.
Bacalao Estilo Español acompañado con Guanimes de Coco y Maíz. Servido con Arroz Blanco.

Camarones Isleños \$19.95

Sautéed Jumbo Shrimps in our Creole or Scampi Sauce,
Served with Tuber Mash.
Camarones Jumbo al sartén en nuestra Salsa Criolla ó Ajillo,
Acompañado de Majado de Viandas.

GF Paella Marinera \$24.95

Seafood Paella with Shrimps, Octopus, Calamari, Grouper, Mussels and
Clams. Served with Sweet Plantains
Paella Marinera con Camarones, Pulpo, Calamares, Mero, Mejillones y
Almejas. Servido con Plátanos Maduros.

Carnes y Aves

Burger Cinco Nudos \$12.95

Half Pounds of grilled Lamb Meat Burger with Lettuce, Tomatoes, Swiss Cheese, Onions and smoked mayo, served in Brioche bread. Accompanied with Potatoes fried.
½ Libra de carne molida de Cordero a la parrilla con lechuga, tomate, cebolla lila, mayonesa ahumada y queso suizo servido en pan Brioche. Acompañado de papas fritas.

GF Churrasco al Caldero \$24.95

10oz. Skirt Steak Cooked with Potatoes and Fresh Vegetables. Seasoned with Pimentón de la Vera, Truffle Essence and Rosemary.

**Churrasco 10oz. Cocinado con Papas y Vegetales Frescos.
Sazonado con Pimentón de la Vera, Aceite de Trufas y Romero.**

Ropa Vieja Andaluza \$15.95

Pulled Veal and Beef in a tomato base beef broth, Sweet Peas and Vegetables, Served with White Rice and Tostones.
**Tenera y Vaca Estofada en Caldo de Res y Tomates frescos,
Guisantes y Vegetales con Arroz Blanco y Tostones**

GF Churrasco al Guatú \$22.95

Grilled Angus Skirt Steak with Mango Chimichurri,
With Tuber Mash and Sautéed Broccolini.

**Churrasco Angus a la Parrilla con Chimichurri de Mango,
Acompañado de Majado de Viandas y Broccolini al Sartén.**

GF Olla del Campesino \$16.95

Dried Beef, Chicken Inland Stew, Chorizo, Lamb Leg, Served with Root Vegetables and Corn.
Guiso de tierra adentro con Tasajo, Pollo Estofado, Chorizo, Pata de Cordero, Viandas Hervidas, Maiz.

GF La Kan-Kan \$21.95

Can Can Style Pork Chop, with Pigeon Pea Mampostea'o Rice and Sweet Plantains
Chuleta Can Can con Mampostea'o de Gandules y Plátanos Maduros

GF Envoltini Princesa \$16.95

Chicken Breast Stuffed with Cassava "Mofongo", Guava Coconut Rum Sauce
Served with Pigeon Pea Mampostea'o Rice & Sautéed Vegetables
**Pechuga de Pollo Rellena de Mofongo de Yuca, Salsa de Guayaba, Coco y Ron,
Mampostea'o de Gandules y Vegetales al Sartén.**

GF Entrecot de Cerdo \$21.95

10 oz. Tender Grilled Pork Rib Eye with Au Gratin Potatoes and Sautéed Brocolini,
Served with Sweet Roasted Pepper Cream Coulis.
**10 oz. de Tierno "Rib Eye" de Cerdo a la Parrilla, papas gratinadas
y Brocolinni al sartén, Servido con Cremosa Salsa "Coulis" de Pimientos Dulces.**

Asopa'os Caribeños

Creole Rice Stew of your choice. Served with Malanga Chips.
Calientito Asopa'o de su predilección con Pimientos, Cebolla y Arroz.
Acompañado de Chips de Malanga.

Pollo/Chicken \$12.92

Camarones/Shrimp \$17.95

Langosta/Lobster \$28.95

Opciones Vegetarianas... Vegetarian Options

Portobello Veggie Burger \$14.95

Served with Lettuce, Tomato and Swiss Cheese. Served with Fried Potato.
Servido con Lechuga, Tomate y Queso Suizo. Servido con Papas Fritas.

Pasta Primavera \$14.95

Penne Pasta with Medley of Sautéed Vegetables
Pasta Penne con vegetales Mixtos al Sartén
Salsas / Sauces
Marinara & Allioli

Para los Chicos... Kids Menu

(Solo para niños hasta 12 años / Only for Kids up to 12 years old)

Pasta con Pollo \$6.95

4 oz. of Penne Pasta with Chicken in Alfredo, Marinara or Pink Sauce
4 oz. de Penne Pasta con Pollo en Salsa Blanca, Roja o Rosada

Tiritas de Pollo \$7.95

Grilled or Breaded Chicken Tenders with French Fries or Rice & Beans
Tiritas de Pechuga a la Parrilla o Empanada, con Papas Fritas o Arroz y Habichuelas

Tiritas de Churrasco \$10.95

Grilled Skirt Strips with Rice & Beans or French Fries.
Tiritas de Churrasco a la Parrilla, Arroz y Habichuelas ó Papas Fritas

Pizza de Queso / Cheese Pizza \$6.95

LEYEND:  Platos de 1800's / Plates from 1850's ~ (GF) Gluten Free

	Puerto Rico		Cuba		Spain		Italy		Russia		Thailand		France
	Africa		Perú		China		Argentina		Dominican Republic				
	Brazil		Greece		Japan		Mexico		USA		Arabia		



Jamón Serrano y Queso Manchego \$9.95 Ensalada Frutas Frescas con Yogurt & Granola \$7.95
Serrano Ham & Manchego Cheese Fresh Fruit Salad & Granola

Emperador \$13.95

Focaccia Bread Sandwich, Prosciutto di Parma, Smoked Gouda Cheese & Tomato Concasse and Tarragón.
Emparedados de Pan Focaccia, Prosciutto di Parma, Queso Gouda Ahumado y Concasse de Tomate y Tarragón

Bagel Atlántico \$10.95

Smoked Salmon Marinated with Extra Virgin Oil, Onions & Capers with Cream Cheese.
Bagel con Salmón Ahumado marinado con Aceite de Oliva, Cebolla y Alcaparra con Queso Crema

Palacio \$13.95

Homemade Pancake Topped with Pumpking Puree & Nutmeg with Roasted Hazelnuts.
Pancake Hecho en Casa coronado en Puré de Calabaza y Nuez Moscada, con Avellanas Rostizadas.

El Conde \$22.95

Grilled Skirt Steak on a Bed of Sweet Plantain Mash and "Ropa Vieja". Topped with a Sunny Side Up Egg in a Creamy Serrano Ham Sauce with Basil & Truffle Essence.

Churrasco Angus a la Parrilla en una Cama Majada de Plátano Maduro y Ropa Vieja, Topeado con un "Sunny Side-Up" en Salsa Blanca de Jamón Serrano, Albahaca y Aceite de Trufas.

La Monarca \$15.95

Croque Madame served with Canadian Bacon, Swiss Cheese, Parmesan Cheese & Spinach in a Creamy Serrano Ham Sauce with Basil and Truffle Essence.

Croque Madame Servido con Canadian Bacon, Queso Suizo, Parmesano y Espinaca En Salsa Blanca de Jamón Serrano, Albahaca y Aceite de Trufas.

Sanjuanero \$12.95

Omelette with Onions, Green Peppers, Tomatoes, Spinach, "Recao" & Mushroom.

With Choice of: Bacon or Ham / Cheddar, Suizo or Mozzarella.

Extra Smoked Salmon \$3

Omelette con Cebollas, Pimientos, Tomate, Espinaca, Recao' y Setas

Elección de: Tocineta o Jamón / Cheddar, Suizo o Mozzarella

Extra Salmón Ahumado \$3

Barrica Tosta' \$14.95

Tostadas Francesas Servidas con un Caramelizado de Ron Barrilito, Fresa, Blueberry y Guineo.

French Toast Served with Caramelized Ron Barrilito, Strawberry, Blueberries & Banana.

Copa de Mimosa Servida con Jugos Naturales \$5.95

Jugos Naturales

China, Parcha, Toronja, Toronja Rosada, Acerola, Tamarindo, Guanábana

Sopa del Día / Soup of the Day \$4.00

Ensaladas

GF Princesa Capresa  \$11.95

Fresh Vine Red Tomatoes, Buffalo Mozzarella and Sweet Basil Salad,
Balsamic Vinaigrette and Pesto Sauce.

Ensalada de Tomate Rojo, Queso Mozzarella de Buffalo y Albahaca, Vinagreta Balsámica y Salsa Pesto.

Carnes y Aves

Burger Cinco Nudos \$12.95

½ Libra de carne molida de Cordero a la parrilla con lechuga, tomate, cebolla lila,
mayonesa ahumada y queso suizo servido en pan Brioche. Acompañado de papas fritas.
Half Pounds of grilled Lamb Meat Burger with Lettuce, Tomatoes, Swiss Cheese,
Onions and smoked mayo, served in Brioche bread. Accompanied with Potatoes fried.

GF Churrasco al Caldero  \$24.95

10oz. Skirt Stake Cooked with Potatoes and Fresh Vegetables. Seasoned with Pimentón de la Vera,
Truffle Essence and Rosemary.

Churrasco 10oz. Cocinado con Papas y Vegetales Frescos.
Sazonado con Pimentón de la Vera, Aceite de Trufas y Romero.

 Ropa Vieja Andaluza  \$15.95

Pulled Veal and Beef in a tomato base beef broth,
Sweet Peas and Vegetables, Served with White Rice and Malanga Chips.

Ternera y Vaca Estofada en Caldo de Res y Tomates frescos,
Guisantes y Vegetales con Arroz Blanco y Chip de Malanga.

GF Envoltini Princesa   \$16.95

Chicken Breast Stuffed with Cassava "Mofongo", Guava Coconut Rum Sauce
Served with Pigeon Pea Mampostea'o Rice & Sautéed Vegetables
Pechuga de Pollo Rellena de Mofongo de Yuca, Salsa de Guayaba, Coco y Ron,
Mampostea'o de Gandules y Vegetales al Sartén.

Pescados

Chillo Entero Frito 

Fresh Whole Fried Snapper with our Creole or Scampi Sauce,
Served with Sweet Plantain and Sautéed Vegetables.

Chillo Entero Fresco Frito, Salsa Criolla o Ajillo, Amarillo y vegetales al sartén.
1 thru 2 Pounds / 1 a 2 Libras

(Precio Sujeto al Peso / Price by Weight)

Salmón Princesa   \$22.95

Fresh Salmon Filet cooked in Rosemary and Truffles, Served with Shrimp Risotto.

Filete Fresco de Salmón Horneado en Romero y Trufas
Acompañado de Risotto de Camarones

Opciones Vegetarianas... Vegetarian Options

Portobello Veggie Burger \$14.95

Served with Lettuce, Tomato and Swiss Cheese. Served with Fried Potato.
Servido con Lechuga, Tomate y Queso Suizo. Servido con Papas Fritas.

Para los Chicos... Kids Menu

(Solo para niños hasta 12 años / Only for Kids up to 12 years old)

Tiritas de Pollo \$7.95

Grilled or Breaded Chicken Tenders with French Fries or Rice & Beans
Tiritas de Pechuga a la Parrilla o Empanada, con Papas Fritas o Arroz y Habichuelas


Tiritas de Churrasco \$10.95

Grilled Skirt Strips with Rice & Beans or French Fries.
Tiritas de Churrasco a la Parrilla, Arroz y Habichuelas ó Papas Fritas

Pizza de Queso / Cheese Pizza \$6.95

"La cocción total de alimentos de origen animal con carne de res, huevos, pescados, carne de cordero, carne de cerdo, carne de aves o mariscos reduce el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos. Las personas con ciertas condiciones de salud pueden tener un riesgo mayor si estos alimentos se consumen crudos o no cocidos totalmente. Consulte a su médico o al departamento de salud pública para mayor información."

LEYEND:  Platos de 1800's / Plates from 1850's ~ (GF) Gluten Free

 Puerto Rico	 Cuba	 Spain	 Italy	 Russia	 Thailand	 France
 Africa	 Perú	 China	 Argentina	 Dominican Republic		
 Brazil	 Greece	 Japan	 Mexico	 USA	 Arabia	



787-723-7878

tripadvisor.com www.princesapr.com



PASEO LA PRINCESA, VIEJO SAN JUAN, PUERTO RICO