

Antojitos Appetizers

Pastelillos de Camarones / Shrimp Turnover	3.00
Pastelillos de Chapin / Chapin Turnover	3.00
Pastelillo de carne / Beef Turnover	3.00
Arepa de harina y mantequilla / Flour & Butter Arepa	1.50
Arepa de coco / Coconut Arepa	2.00
Sorullitas de Maíz / Corn Croquettes	4.00 / 8.00
Alcapurrias / Fried plantains with meat	3.00



Platos Principales Main Dishes

Caldo de pescado especial (taza) / Special Fish Soup (cup)	4.00
Sopa de cebolla (taza) / Onion Soup (cup)	6.95
Churrasco a la plancha / Grilled Churrasco	19.95
Chicharrones de pollo con tostones / Crispy Fried Chicken (in chunks) with Tostones	17.95
Masitas de cerdo con tostones / Fried pork loin (in chunks)	17.95
Chicken nuggets con papitas fritas / Chicken Nuggets with French Fries	5.00
Mini pizza	5.00

Estos platos salen acompañados con uno de estos: amarillos, tostones, arepa o papas fritas.

All this dishes are served with one of this:

Sweet Fried Plantain or Crispy Fried Plantain / Tostones, Arepa or French Fries

Todos nuestros mariscos son frescos y suministrados por la pescadería.

All our seafood are fresh & supplied by the fish market.



Nuestra Especialidad Our Specialty a la carte



Paella Marínera a lo Macho 38.00
Paella con variedad de mariscos y crustáceos sobre una cama de arroz amarillo con guisantes dulces (petit pois / chichanos) y pimientos rojos. Acompañada de plátanos maduros en salsa de miel y canela. (Para 2 personas)

Seafood Paella a lo Macho.

Variety of Seafood & Delicious Mix of Crustaceans. Served on a Bed of Spanish Style Rice with Sweet Peas & Red Sweet Pepper. (Serving for 2)

Paella Valenciana 30.00

Paella con pollo y chorizo Cantimpalo acompañada de plátanos maduros en salsa de miel y canela. (Para 2 personas)

Chicken & Sausage Paella

Spanish style Rice with chicken & cantimpalo Sausage. Served with sweet plantain in a honey & cinnamon sauce. (Serving for 2)

Paella Negra arroz calamares y mejillones (para dos personas) 30.00

Black Paella Calamari rice (serving for 2)

Filete de res con prosciutto, queso manchego y pimientos morrones envueltos en tocineta, aderezado con una salsa especial (Para 2 personas) 38.00

Loin - Stuffed with serrano jam, manchego cheese & sweet red peppers, Rapped in bacon strips with a special sauce. (Serving for 2)

Lomo de cerdo envuelto en tocineta en salsa de guayaba 35.00

(para 2 personas). **Escoge entre arroz con cebolla**

Pork Loin wrapped in bacon with guava sauce served with stew rice with onions (Serving for 2)

Langosta - Rabo Precio del Mercado

Al ajillo, a la plancha o en mantequilla. Acompañado de tostones Market price

Camarones jumbo al ajillo / Jumbo Shrimp on Garlic Sauce 19.95

Salmón a la Parrilla 19.95

acompañado de tostones o papas fritas

Grilled Salmon Fillet. Served with tostones or french fries.

Filete de merlu a la plancha 19.00

Acompañado de papas fritas o tostones

Grilled fish Fillet. Served with tostones or french fries.

Estos platos salen acompañados con uno de estos: amarillos, tostones, arepa o papas fritas.

All this dishes are served with one of this:

Sweet Fried Plantain or Crispy Fried Plantain (Tostones)

Ajillos or French Fries.



Acompañamiento Side Dishes

Plátanos maduros en miel y canela	6.00
Sweet Plantains with Honey & Cinnamon	
Tostones (servicio adicional)	6.00
Crispy Fried Plantains (additional order)	

Postres Desserts

Flan de queso y Amaretto	5.00
Cheese & Amaretto Custard	
Queso Manchego con pasta de guayaba	6.00
Guava Paste & Manchego Cheese	
Tres Leches / Three Milkcake	5.00



Bebidas Drinks

Cervezas/Beers	Botella/Bottle	Lata/Can
Coors Light	3.50	2.50
Corona	3.50	
Heineken	3.75	
Medalla	3.00	2.00
Magna	3.75	
Michelob Ultra	3.75	
Tragos/Drinks		
Black label		
Cognac/Cognac	Ron/Rum	
Facocce/Scotch	Vodka	
Vino (por copa) / Wine (Glass)		6.00
Sangria a lo Macho (copa / glass)		6.00
(jarra; precio del mercado / Pitcher; Market Price)		
Piña Colada sin alcohol (without rum)		6.25
Piña colada con alcohol (with rum)		7.25
Refrescos / Soft Drinks		1.50
Perrier		2.50
Agua de Botella / Bottled Water		2.00

Vinos: Cabernet • Merlot • Blanco • Rosado
(Botella a costo del mercado)

Wines: Cabernet • Merlot • White • Rose
(Bottle at market price)

Licores Liqueurs

Amaretto	Kahlúa
Cointreau	licor 43
Coorvaizier	Midori
Grand Marnier	Tequila Rose

Consumo alimentos parcialmente cocidos puede ser perjudicial para su salud. Consuming raw food or undercooked products may increase your risk of foodborne illness. Para su conveniencia, un 15% de propina es añadido a la factura / For your convenience a 15% gratuity will be added to check. Un máximo de 2 tarjetas de crédito por factura / Maximum of 2 credit cards per check. Precios sujetos a cambio. Prices subject to change.