



787-792-2625

<http://www.foodnetdelivery.com>

# AJILI MOJILI

## Nuestra Picadera

Media Bandeja Surtido	\$12.95
<i>Con frituritas de la casa. Barriguitas de Vieja, bolitas de yautia, pastelillos, aranitas, surullitos.</i>	
Albondigas Campestrs	\$11.95
Chorizos en cebolla y vino	\$11.95
<i>Chorizo espanol en vino y salsa de cebolla.</i>	
Los Tres Mosqueteros	\$16.25
<i>Tres camarones en coco.</i>	
Tortitas Cuchi Cuchi	\$16.25
<i>Tortitas de platan y yuca, rellenas de rodaballo guisado.</i>	
Chicharrones de Pollo	\$11.95
Chicharrones de Rodaballo	\$16.25
Tostones Blindaos	\$12.35
<i>Tostones rellenos de trocitos de camarones al ajillo.</i>	

## Nuestras Sopas / Our Soups

Crema de Yautia	\$8.95
Crema de Platan con Aranitas	\$8.95

## Nuestras Ensaladas

Ensalada de 7 pisos	\$16.95
<i>Con lechuga, cebolla, petit pois, mayonesa, tocineta, huevo y queso parmesano.</i>	
Ensalada de la Casa	\$14.65
<i>Hecha con Mezclun, espinacas, zanahorias rayadas, tomates, pepinillos y frutas frescas. Con vinagreta de citricos.</i>	

## Nuestros Mofongos

Mofongo de Langosta y Camarones	\$46.85
Mofongo de Camarones y Rodaballo	\$35.35
Mofongo de Camarones	\$26.85
Mofongo de Camarones y Pollo	\$27.15
Mofongo de Pollo	\$22.40

## el mofongon

## Nuestras Aves

Pechuga Arropada	\$23.75
<i>Envuelta en queso y platan amarillo.</i>	
Pechuga Enyucada	\$22.75
<i>Rellena con mofongo de yuca.</i>	
Metido en Cintura	\$23.70
<i>Tiritas de pechuga de pollo y de res, en cebollas, con papas fritas caseras.</i>	
Arroz con Pollo	\$22.55
<i>Hecho a la manera puertorriquena, con cerveza de Mayaguez.</i>	

## Nuestros Asopaos

Asopao de Langosta y Camarones	\$44.85
Asopao de Camarones y Pollo	\$27.15
Asopao de Camarones	\$24.85
Asopao de Pollo	\$22.40
Asopao de Gandules	\$22.40
<i>Con gandules, jamon y trozos de carne guisada.</i>	

## Nuestras Carnes / Our Meats

Ternera Enparchada	\$26.45
<i>Filetitos en salsa de parcha, mango y ron puertorriqueno, azucar negra.</i>	
Filete al Caldero	\$35.65
<i>Filete Angus, hecho con setas frescas y salsa de Ron Puertorriqueno. Especialidad de la Casa.</i>	
Playa y Campo	\$46.85
<i>Medio Rabo de Langosta y Medio Filete Encebollado.</i>	
Churrasco Criollo	\$28.45
<i>Premium Gold Angus, en salsa verde, de perejil y ajo, con arroz y habichuelas.</i>	
Biste Encebollado	\$22.85

## Domingo

**Todos los Domingos, de 12 M a 4 PM, Bufo entre el Mar y la Laguna. El mas variado, extenso y sabroso de este pais. \$14.00 por persona. (No aplica para delivery)**

## Actividades y Eventos

**Tenemos salones disponibles para todo tipo de actividad. Comuniquese al Departamento de Banquetes al 787-613-9195.**

## Nuestras Delicias del Mar

Rodaballo Envuelto	\$30.95
<i>Rebozado y acariciado por salsa de ajo, perejil, vino blanco y mantequilla.</i>	
Dorado Enjueyado	\$28.75
<i>Filete de Dorado con Jueyes, salsa de ajo, alcaparra y pique boricua.</i>	
Chillo Entero - Por Tamano	
<i>Chillo entero a la Parguera, frito y servido con mojito criollo. Por Tamano</i>	
Camarones Encocados	\$32.75
<i>Camarones a la Ajili Mojili, empanados en coco rayado con salsa de Pina Colada, sobre cama de trozos de frutas frescas.</i>	
Playa y Campo	\$46.85
<i>Medio Rabo de Langosta con Medio Filete encebollado.</i>	
La Isla de Culebra	\$37.50
<i>Mofongo Relleno de Camarones y Rodaballo.</i>	
Camarones al Ajillo	\$26.85
<i>Servidos con tostones o arroz blanco.</i>	

## Nuestro Menu para Ninos

KIDS Tiritas de Bistec de Res	\$9.95
KIDS Chicharrones de Pechuga de Pollo	\$9.95
KIDS Chicharrones de Rodaballo	\$16.95

## Cena

**Una seleccion de lo mejor de nuestros antepasados indigenas, africanos y espanoles. A delicious compendium inherited from our African, Taino and Spanish Ancestors)**

Bandeja de Surtido	\$20.70
<i>Para compartir entre 4 personas/4 people can share Assorted Fritters, house specialty</i>	

## De Nuestros Campos y Playas

Dos Alcapurrias	\$6.90
<i>Two Typical Alcapurrias</i>	
Cuatro Bacalaitos Ajili	\$6.90
<i>Four Cod fish singular fritters</i>	
Seis Morcillas de Tierra adentro	\$6.90
<i>Six Blood Sausages</i>	

## De Nuestra Cocina Especial/From Our Specialties Kitchen

Carne Frita con mojito criollo	\$10.50
<i>Pork chunks with mojo criollo salsa</i>	
Setas frescas al ajillo	\$10.50
<i>Al ajillo, fresh mushrooms</i>	
Camarones al ajillo	\$13.80
<i>Shrimp, in garlic salsa</i>	
Tortitas Cuchi Cuchi	\$12.65
<i>De platan y yuca</i>	

<i>rayados, coronadas con pescado guisado. Lovey-Dovey tortitas, made from shredded plantain and yuca, crowned with stewed fish</i>	
<b>Seis Chicharrones de pechuga o Pescado</b>	<b>\$14.95</b>
<i>Six chicken or fish chicharrones</i>	
<b>Tostones Blindaos</b>	<b>\$12.65</b>
<i>Rellenos de trocitos de camarones. Armoured Tostones, covered with bits of shrimps</i>	
<b>Pinchitos de Churrasco</b>	<b>\$12.65</b>
<i>En salsa tropical de guayaba y pina. Mini skew it skirt strips, served with tropical guava and pineapple salsa.</i>	
<b>Calderito de Chorizo Espanol</b>	<b>\$10.35</b>
<i>Al vino tempranillo cauldron of Spanish Chorizo, in Tempranillo vino salsa.</i>	

## **La Carta Madre /The Mother Menu**

***Un variado y apetitoso recorrido por lo mejor de la cocina puertorriquena. A mouth-watering, tasty gastronomic tour through the best Puerto Rican entrees***

<b>El Mar Enjueyado</b>	<b>\$28.75</b>
<i>Pescado del dia, forrado con carne de jueyes. Crab meat covered, fish of the day with crab meat</i>	
<b>Arroz con Pollo a lo aji</b>	<b>\$19.55</b>
<i>Con caderas marinadas, banadas en Ron Don Q. Don Q Rum Arroz con Pollo, exclusive house specialty, rice and chicken, made with marinated things, bathed in Ron Don Q</i>	
<b>Paellita Puertorriquena</b>	<b>\$39.10</b>
<i>Hecha en mantequilla y perejil, con trozos de pollo, camarones, chorizo y calamares. Puerto Rican Paella, made in butter and parsley, with chicken, shrimps, chorizo and squid</i>	
<b>Carne Frita Enmofongada</b>	<b>\$22.40</b>
<i>Carne Frita servida sobre una cama de mofongo.</i>	
<b>Encuentro en el Caribe</b>	<b>\$21.85</b>
<i>Salmon al norte, guisado a la manera boricua, servido sobre cama de batata blanca. Caribbean Summit, salmon from the north, stewed in Puerto Rican red salsa, served over bed of white, sweet potato</i>	
<b>El Mofonrrasco</b>	<b>\$31.10</b>
<i>Mofongo relleno de camarones y churrasco. It Takes two to Mofongo, The Puerto Rican plantain specialty filled with skirt steak and shrimps</i>	
<b>La Guarida de la Carne Frita</b>	<b>\$18.40</b>
<i>Hecha en cebollas y servida dentro de las entranas de un mofongo de platanos. Pork on board, chunks made in famous carne frita style, served inside the interior of a plantain mofongo</i>	
<b>Besitos de Coco</b>	<b>\$28.75</b>
<i>Camarones empanados en coco rayado, servidos con la galardona salsa de pina colada. The kiss of coconut, shrimp breaded in shredded coconut, served with world famous pina colada salsa</i>	
<b>Piononos Ensalmonados</b>	<b>\$26.45</b>
<i>hechos de platano amarillo, sembrados con salmon guisado en salsa criolla y sellados con queso. Salmon piononos, notorious, ripe plantain rolls filled with chunks of salmon fillet, in red salsa and sealed with a cheese</i>	
<b>Arroz Encamaronado</b>	<b>\$21.85</b>

	<i>Hecho al estilo de una paella, con sabrosos camarones. Rice &amp; shrimps, made a la paella style, with tasty shrimps</i>	
<b>Piononos Encamaronados</b>		<b>\$26.45</b>
	<i>hechos de platano amarillo, sembrados con camarones en salsa criolla y sellados con queso. Shrimppiononos, notorious, ripe plantain rolls, filled with bits of shrimps, in red salsa and sealed with a chese</i>	
<b>Chuletitas de Cordero</b>		<b>\$28.75</b>
	<i>En reduccion de oporto, sobre cama de malanga. Lamp Chops in oporto reduction, served over bed of malanga, Puerto Rican rrots vegetable</i>	
<b>Filete al Caldero</b>		<b>\$32.20</b>
	<i>Especialidad de la casa, Angus certificado, hecho con setas frescas y salsa de Ron Puertorriqueno. Certified Angus Beef Fillet, house specilty, coked with fresh mushroom and Puerto Rican Rum salsa</i>	
<b>Matrimonio en el Mar</b>		<b>\$33.35</b>
	<i>Mofongo relleno de matrimonio de pescado y camarones. wedding at sea, mofongo filled in matrimoni of fish and shrimps</i>	
<b>Tango con Salsa</b>		<b>\$26.45</b>
	<i>Angus certificado, en salsa verde de perejil y ajo. Tango&amp;salsa, certified Angus, skirt steak churrasco, served with green parsley and garlic hause salsa</i>	