



787-792-2625

<http://www.foodnetdelivery.com>

BEBOS CAFE SANTURCE

Aperitivos

Sorullitos de Maiz <i>Fried Corn Sticks.</i>	\$4.55
Croquetas de Jamon <i>Ham Croquettes. 5 croquetas</i>	\$4.55
Chorizo Criollo <i>Creole Spanish Sausage.</i>	\$4.55
Queso Frito <i>Fried Cheese</i>	\$5.75
Mariquitas <i>Fried Plantain Chips.</i>	\$4.55
Tostones de Yuca rellenos de Pollo <i>Fried Cassava Fritters stuffed with Chicken.</i>	\$6.85
Bolitas de Yuca <i>Cassava Bites</i>	\$4.55
Tostones de Yuca relleno de Jueyes <i>Fried Cassava Fritters stuffed with Crabmeat.</i>	\$9.15
Tequenos <i>White Cheese Fritters.</i>	\$5.75
Palitos de Mozarella <i>Mozarella Sticks.</i>	\$5.75
Alitas de Pollo <i>Chicken Wings.</i>	\$5.75
Mini Bacalaitos <i>Cod Fritters Appetizer.</i>	\$5.75
Mini Alcapurrias <i>Ground roots and meat Fritters Appetizer.</i>	\$5.75
Mini Empanadillas <i>Pollo, Carne, Queso.</i>	\$5.75
Mini Cordon Bleu <i>Cordon Bleu Chicken Appetizer.</i>	\$5.75
Jalapenos Empanados <i>Jalapenos Poppers.</i>	\$5.75
Aperitivo Surtido <i>Appetizer Sampler. 30 pieces aprox. Mini Alcapurrias, Mariquitas, Empanadillitas, Queso Frito, Sorullitos, Croquetas, Mini Cordon Bleu, Chicken Wings.</i>	\$19.50
Medio Aperitivo Surtido <i>Half Appetizer Sampler. 15 pieces aprox. Mini Alcapurrias, Mariquitas, Empanadillitas, Queso Frito, Sorullitos, Croquetas, Mini Cordon Bleu, Chicken Wings.</i>	\$10.85
Pan con Ajo <i>Garlic Bread.</i>	\$1.95

Sopas

Sopa de Pollo Gde. <i>Chicken Soup with Noodles.</i>	\$6.85
Asopao de Pollo Gde. <i>Chicken and Rice Soup. Served with Fried Green or Ripe Plantains.</i>	\$9.15
Asopao de Pollo Peq. <i>Chicken and Rice Soup.</i>	\$5.95
Asopao de Camarones <i>Shrimp and Rice Soup. Served with Fried Green or Ripe Plantains.</i>	\$19.50

Ensaladas

La Mejor Comida Criolla

Todos los platos salen con un acompañamiento de su seleccion: Arroz y Habichuelas, Arroz Mamposteado, Amarillos, Tostones, Papas Majadas, Ensalada o Papas Fritas. Mofongo de Platano o Yuca adicional.

Pollo

Pollo Frito <i>Fried Chicken.</i>	\$9.50
Chicharrones de Pollo <i>Breaded and fried boneless chicken breast pieces.</i>	\$9.50
Filete de Pollo Empanado <i>Breaded Chicken Fillet.</i>	\$10.65
Filete de Pollo a la Parrilla <i>Grilled Chicken Fillet.</i>	\$10.35
Filete de Pollo a la Plancha <i>Sauteed Chicken Fillet.</i>	\$10.35
Filete de Pollo a la Parmesana <i>Chicken Fillet topped with Swiss and Parmesan Cheese.</i>	\$10.95
Milanesa de Pollo <i>Chicken Fillet topped with Marinara Sauce and Swiss Cheese.</i>	\$11.25
Pollo BBQ Completo Solo <i>Whole BBQ Chicken without complements.</i>	\$10.85
Medio Pollo BBQ Solo <i>Half BBQ Chicken without complements.</i>	\$5.75

Carnes

Higado Encebollado <i>Liver Fillets with Onions.</i>	\$13.25
Bistec de Filete de Res Encebollado <i>Beef Steak Fillet with Onions.</i>	\$13.75
Bistec de Filete de Res Empanado <i>Breaded Beefsteak Fillet.</i>	\$14.10
Parmesana de Res <i>Beef Steak Fillet topped with Swiss and Parmesan Cheese.</i>	\$14.45
Milanesa de Res <i>Beef Steak Fillet topped with Marinara Sauce and Swiss Cheese.</i>	\$14.75

Cerdo

Pernil Asado <i>Oven Roasted Pork</i>	\$9.50
Carne Frita <i>Fried Pork Chunks.</i>	\$11.45
Chuletas Fritas <i>Fried Pork Chops.</i>	\$12.10
Chuletas Ahumadas <i>Smoked Pork Chops.</i>	\$12.10
Chuletas a la Parrilla <i>Grilled Pork Chops.</i>	\$12.10

La Parrilla de Bebos

Costillas <i>Baby Back Ribs</i>	\$16.05
Churrasco a la Parrilla <i>Skirt Steak. page 1</i>	\$21.80

Especiales del Domingo

5 de Febrero 2012

Selecciones diarias de nuestro chef. (Platos NO disponibles el día de hoy tienen una X roja)(Daily Specials - Dishes with a Red X are not available today)

Crema de Calabaza <i>Pumpkin Cream Soup.</i>	\$5.65
Paella Valenciana <i>Spanish Style Rice with Chicken and Meat. No Seafood.</i>	\$19.95
Paella Marinera <i>Spanish Seafood Paella</i>	\$19.95
Arroz con Jueyes <i>Rice w/ Crab Meat</i>	\$16.95
1/2 Rabo Langosta <i>1/2 Lobster Tail.</i>	\$31.25
Arroz con Camarones <i>Rice w/ Shrimp</i>	\$20.95
Arroz con Pollo <i>Chicken Stewed Rice.</i>	\$9.95
Canoa de Amarillo Rellena de Carne <i>Whole Sweet Plantain Stuffed w/ Ground Beef</i>	\$10.65
Sancocho con Arroz <i>Vegetable Stew with Rice.</i>	\$9.95
Biftec en Salsa <i>Stewed Beefsteak in Red Sauce.</i>	\$10.35
Lomillo de Cerdo al Cilantro <i>Cilantro Style Pork Loin.</i>	\$16.20
Mofongo Relleno de Pernil <i>Smashed Plantain Stuffed with Oven Roasted Pork.</i>	\$13.45
Fricase de Cabrito <i>Goat Fricasse.</i>	\$10.85
Mofongo Relleno de Pollo al Ajillo <i>Smashed Plantain stuffed with Garlic Chicken.</i>	\$13.45
Mondongo con Arroz Grande <i>Tripe Stew with Large Rice.</i>	\$10.65
Carne Guisada <i>Beef Stew.</i>	\$10.35
Carne Mechada <i>Braised and Stuffed Beef Eyeround.</i>	\$10.25
Churrasquitos al Ajillo <i>Skirt Steak Tips in Garlic Sauce.</i>	\$12.45
Ossobuco de Ternera <i>Veal Ossobuco.</i>	\$14.95
Nuggets de Mero <i>Fish Bites.</i>	\$12.95
Asopao de Pollo <i>Chicken and Rice Soup. Served with Fried Green or Ripe Plantains.</i>	\$9.15
Pechuga Cordon Blue <i>Chicken Breast stuffed with Ham and Cheese.</i>	\$11.65
Longaniza de Pollo <i>Chicken Creole Sausage.</i>	\$10.65
Wrap de Churrasco <i>Skirt Steak Wrap.</i>	\$11.25

Ensalada Verde	\$3.65
<i>Green Salad.</i>	
Ensalada Ceasar	\$6.85
<i>Caesar Salad</i>	
Ensalada Ceasar con Pollo	\$9.80
<i>Chicken Caesar Salad</i>	
Ensalada de Atun	\$10.30
<i>Tuna Salad.</i>	
Ensalada de Pavo	\$10.30
<i>Turkey Salad.</i>	
Ensalada de Pollo	\$10.30
<i>Chicken Salad.</i>	
Ensalada King Crab	\$10.30
<i>King Crab Salad</i>	
Ensalada Mixta	\$11.45
<i>Mixed Salad.</i>	
Ensalada de Camarones	\$19.50
<i>Shrimp Salad</i>	
Ensalada de Carrucho	\$20.65
<i>Conch Salad</i>	

Sandwiches

Media Noche	\$4.55
<i>Ham, Pork and Swiss Cheese Sandwich.</i>	
Sand. Jamon y Queso	\$4.05
<i>Ham and Cheese Sandwich.</i>	
Sand. Jamon/Queso/Huevo	\$4.00
<i>Ham, Egg and Cheese Sandwich.</i>	
Sand. Cubano	\$5.20
<i>Pork, Ham, Swiss cheese and pickles Sandwich.</i>	
Sand. de Mortadella	\$5.20
<i>Spanish Salami Sandwich with salad and cheese.</i>	
Sand. de Atun	\$5.75
<i>Tuna Sandwich with salad.</i>	
Sand. Choripan	\$5.50
<i>Spanish sausage Sandwich with salad and cheese.</i>	
Sand. de Pastrami	\$5.50
<i>Pastrami Sandwich with salad and cheese.</i>	
Sand. de Combinacion	\$5.50
<i>Ham, Cheese, Egg and Salad Sandwich.</i>	
Sand. Pavo	\$6.35
<i>Turkey Sandwich with salad and cheese..</i>	
Sand. de Pollo	\$6.35
<i>Chicken Sandwich with salad and cheese.</i>	
Sand. de Pernil	\$6.35
<i>Pork Sandwich with salad and cheese.</i>	
Sand. Chorizo Cantimpalo	\$6.35
<i>Cantimpalo Spanish sausage Sandwich with salad and cheese.</i>	
Sand. de Pernil al Horno	\$6.85
<i>Oven Roasted Pork Sandwich with salad and cheese.</i>	
Sand. Pavo al Horno	\$7.20
<i>Oven Roasted Turkey Sandwich with salad and cheese.</i>	
Sand. de Bistec	\$7.20
<i>Beefsteak Sandwich with salad and cheese.</i>	
Club Sandwich	\$7.50
<i>Egg, Ham, Cheese, Pork, Turkey, Bacon, lettuce and tomato. Served with French Fries.</i>	
Tostada de Queso	\$3.25
<i>Cheese Toast.</i>	
Tostada de Mantequilla	\$2.95
<i>Buttered Toast.</i>	

Hamburgers

Hamburguesa 6oz	\$7.50
<i>6 ounce Hamburger served with French Fries.</i>	
Hamburguesa con Queso	\$7.75

Rib Eye Steak	\$22.95
<i>Rib Eye Steak.</i>	
New York Strip	\$22.95
<i>New York Strip Steak.</i>	
Sirloin Steak	\$22.95
<i>Sirloin Steak.</i>	
Porterhouse	\$24.10
<i>Porterhouse Steak.</i>	
Costillas de Cordero	\$19.35
<i>Frenched Lamb Rack.</i>	
Chuletas de Cordero	\$19.35
<i>Lamb Rib Chop-Double</i>	

Mofongos

Mashed Green Plantains with your choice of stuffing.

Mofongo Relleno de Pollo	\$12.10
<i>Stuffed with Chicken.</i>	
Mofongo Relleno de Vegetales	\$12.60
<i>Stuffed with Vegetables.</i>	
Mofongo Relleno de Carne	\$13.75
Frita	
<i>Stuffed with Fried Pork Chunks.</i>	
Mofongo Relleno de Jueyes	\$14.45
<i>Stuffed with Crab Creole.</i>	
Mofongo Relleno de Bistec	\$16.40
<i>Stuffed with Beefsteak.</i>	
Mofongo Relleno de Camarones al ajillo	\$20.99
<i>Stuffed with Garlic Shrimp.</i>	
Mofongo Relleno de Camarones a la Criolla	\$20.99
<i>Stuffed with Creole Style Shrimp.</i>	
Mofongo Relleno de Carrucho al ajillo	\$22.15
<i>Stuffed with Garlic Style Conch.</i>	
Mofongo Relleno de Carrucho la criolla	\$22.15
<i>Stuffed with Creole Style Conch.</i>	
Mofongo Relleno de Mariscos al Ajillo	\$24.10
<i>Stuffed with a Seafood Combination, Garlic Style.</i>	
Mofongo Relleno de Mariscos la Criolla	\$24.10
<i>Stuffed with a Seafood Combination, Creole Style.</i>	
Mofongo Relleno de Churrasco	\$24.10
<i>Stuffed with Skirt Steak.</i>	
mofongo relleno de pernil	\$12.10

Acompanamientos

Mofongo con Caldo	\$5.65
Tostones (5)	\$3.25
<i>Fried Green Plantains.</i>	
Amarillos (5)	\$3.25
<i>Fried Ripe Sweet Plantains.</i>	
Papas Fritas	\$3.25
<i>French Fries.</i>	
Arroz Blanco Mediano	\$3.25
<i>White Rice medium serving.</i>	
Habichuelas Pequeñas	\$1.85
<i>Small Stewed beans serving.</i>	
Arroz Blanco Pequeno	\$1.85
<i>White Rice small serving.</i>	
Habichuelas Medianas	\$3.75
<i>Medium Stewed beans serving.</i>	
Arroz y Habichuelas	\$3.95
<i>Rice and Beans serving.</i>	
Arroz Blanco Grande	\$5.25
<i>White Rice large serving.</i>	
Papas Majadas	\$3.25
<i>Mashed Potatoes.</i>	
Arroz Mamposteo	\$3.80
<i>Creole mixed rice with beans.</i>	
Vasito de Habichuelas	\$1.35
<i>Cup stewed beans serving.</i>	
Mofongo de Platano	\$4.60

Chuletas Can Can	\$12.45
<i>Can Can Style Pork Chop.</i>	
Baby Mignon en Salsa de Setas	\$13.15
<i>Baby Mignon in Mushroom Sauce.</i>	
Ensalada de Carrucho	\$22.95
<i>Conch Salad.</i>	
Ensalada de Pulpo	\$21.25
<i>Octopus Salad.</i>	
Wrap de Pollo	\$8.85
<i>Chicken Wrap.</i>	
1/2 Pollo BBQ	\$10.35
<i>1/2 Roasted Chicken.</i>	
Pavo al Horno	\$9.50
<i>Oven Roasted Turkey.</i>	
Pernil al Horno	\$9.50
<i>Oven Roasted Pork.</i>	
Costillas al Horno	\$10.35
<i>Roasted Pork Spareribs.</i>	
Salmorejo de Jueyes	\$15.65
<i>Caribbean Crab Chowder.</i>	
Mofongo de Yuca Relleno de Jueyes	\$17.65
<i>Mashed Yuca Root Stuffed w/ Crabmeat.</i>	
Fricase de Ternera	\$10.65
<i>Veal Fricasse.</i>	
Fricase de Pollo	\$10.35
<i>Chicken Fricasee.</i>	
Costillas Baby Back Ribs	\$16.35
<i>Baby Back Ribs.</i>	
Patitas de Cerdo con Garbanzos	\$10.35
<i>Stewed Pork Legs with Chick Peas.</i>	
Pastelon de Amarillo Relleno de Carne	\$10.65
<i>Ripe Plantain Pie with Ground Beef.</i>	
Chuleta a la Jardinera	\$9.95
Lomillo de Cerdo en Salsa de Setas	\$11.95
<i>Pork Loin in Mushroom Sauce.</i>	
Fettuccini Alfredo con Pollo	\$13.60
<i>Fettuccini Alfredo with Chicken.</i>	
Pastelon de Amarillo Relleno de Pollo	\$10.65
<i>Sweet Plantain Lasagna filled w/ Chicken</i>	
Ternera al Ajillo	\$10.65
<i>Garlic Veal.</i>	
1/2 Gallinita al Vino	\$10.65
<i>Wine Basted Cornish Hen.</i>	
Pechuga Rellena de Amarillos	\$11.95
Crema de Platano	\$5.25
<i>Cream of Plantain.</i>	
Pastelon de Pana Relleno de Carne	\$10.25
<i>Breadfruit Lasagna Stuffed with Beef</i>	
Ensalada de King Crab	\$12.25
<i>King Crab Salad.</i>	
Asopao de Gandules	\$9.95
<i>Green Pigeon Beans Stew</i>	
Lasana de Vegetales	\$9.95
<i>Vegetable Lasagna</i>	
Bacalao Guisado	\$10.75
<i>Stewed Cod Filet.</i>	
Rabo Encendido	\$12.65
<i>Stewed Oxtail.</i>	
Pechugitas al Vino	\$9.95
<i>Wine Simmered Chicken Filets.</i>	
Ropa Vieja	\$11.40
<i>Shredded Flank Steak.</i>	
Tortilla de Camarones	\$13.70
Serenata de Bacalao	\$10.65
<i>Cod Salad.</i>	
1/2 Pollo Ahumado en Salsa de	\$12.60

6 ounce Cheeseburger served with French Fries.

Mariscos

Sierra Frita	\$12.10
<i>Fried King Fish.</i>	
Salmorejo de Jueyes	\$14.40
<i>Crab Creole.</i>	
Filete de Chillo	\$15.55
<i>Red Snapper Fillet.</i>	
Chillo Entero	\$17.00
<i>Whole Red Snapper.</i>	
Filete de Mero	\$17.85
<i>Grouper Fillet.</i>	
Filete de Salmon	\$17.85
<i>Salmon Fillet.</i>	
Filete de Dorado	\$17.85
<i>Mahi Mahi Fillet</i>	
Camarones Empanados	\$19.00
<i>Breaded Shrimp.</i>	
Camarones a la Criolla	\$20.45
<i>Shrimp Creole, cooked in Red Sauce with onions and peppers.</i>	
Camarones al Ajillo	\$20.45
<i>Garlic Shrimp.</i>	
Filete de Rodaballo	\$21.30
<i>Halibut Fillet.</i>	

Bebos Lamb

Chuletas de Cordero	\$23.35
<i>Lamb Rib Chop-Double.</i>	

Frappe

Frappe de Papaya	\$4.85
<i>Papaya with Shaved Ice.</i>	
Frappe de Mango	\$4.85
<i>Mango with Shaved Ice.</i>	
Frappe de Pina	\$4.85
<i>Pineapple with Shaved Ice.</i>	
Frappe de Fresa	\$4.85
<i>Strawberry with Shaved Ice.</i>	
Frappe de Guineo	\$4.85
<i>Banana with Shaved Ice.</i>	
Frappe de Melon	\$4.85
<i>Melon with Shaved Ice.</i>	
Frappe de Limon	\$4.85
<i>Lemon with Shaved Ice.</i>	
Frappe de Frutas Mixtas	\$4.85
<i>Mixed Fruits with Shaved Ice.</i>	

Mashed Green Plantains.

Mofongo de Yuca	\$4.60
<i>Mashed Yucca Root.</i>	
Orden de Aguacate	\$3.65
<i>Avocado Side. Upon Availability.</i>	
Habichuelas Grandes	\$5.75
<i>Large Stewed beans serving.</i>	
Side de Ensalada Verde Grande	\$3.25
<i>Side Salad Large.</i>	
Side de Ensalada Verde Pequeno	\$0.99
<i>Side Salad Small.</i>	

Postres

Flan de Vainilla	\$4.05
<i>Vanilla Custard.</i>	
Flan de Queso	\$4.05
<i>Cheese Custard.</i>	
Flan de Coco	\$4.05
<i>Coconut Custard.</i>	
Tres Leches	\$4.05
<i>Three Milks Sweet Cake.</i>	
Cheesecake de Cherry	\$5.25
<i>Cherry Cheesecake.</i>	
Cheesecake de Guayaba	\$5.25
<i>Guava Cheesecake.</i>	
Dulce de Papaya con Queso	\$4.35
<i>Candied Papaya slices, served with cheese.</i>	
Cascos de Guayaba con Queso	\$4.35
<i>Candied Guava Shells, served with cheese.</i>	
Fruit Salad Dessert	\$5.65
<i>Pear, Canteloupe, Strawberry, Banana, Papaya, Watermelon and Pineapple.</i>	

Jugos

Jugo de China Natural	\$4.25
<i>Fresh Orange Juice.</i>	
Limonada	\$3.75
<i>Lemonade.</i>	

Batidas

Batida de Papaya	\$4.85
<i>Papaya Shake.</i>	
Batida de Mango	\$4.85
<i>Mango Shake.</i>	
Batida de Pina	\$4.85
<i>Pineapple Shake.</i>	
Batida de Fresa	\$4.85
<i>Strawberry Shake.</i>	
Batida de Guineo	\$4.85
<i>Banana Shake.</i>	
Batida de Melon	\$4.85
<i>Melon Shake.</i>	
Batida de Limon	\$4.85
<i>Lemon Shake.</i>	
Batida de Frutas Mixtas	\$4.85
<i>Mixed Fruits Shake.</i>	
Morisonando	\$4.85
<i>Dominican Drink: Orange Juice and Milk.</i>	

Tamarindo

<i>1/2 Smoked Chicken in Tamarind Sauce.</i>	
Pasteles con Arroz con gandules	\$9.95
<i>Puerto Rican Tamale with Stewed Rice with Pigeon Beans.</i>	
Caldo Gallego	\$8.65
<i>Spanish Style Stew</i>	
Montuno Cubano	\$10.75
<i>Fried Meat w/ Black Bean Rice.</i>	
Pasteles	\$8.75
<i>Puerto Rican Style Tamales</i>	
Picadillo Cubano	\$9.95
<i>Cuban Style Ground Beef.</i>	
Tortilla de Camarones	\$13.15
Pastelon de Calabaza Relleno de Pollo	\$10.65
Meat Loaf	\$9.65
<i>Meat Loaf.</i>	
Lasagna de Carne	\$9.95
<i>Meat Lasagna.</i>	
Trifongo Relleno de Camarones	\$21.95
<i>Three Varieties of Smashed Roots stuffed with Shrimp.</i>	
Pechuguitas con Berenjena	\$9.95
<i>Chicken Breast with Eggplant.</i>	
Lomo de Cerdo Ahumado en Salsa de Mango	\$12.45
Trifongo Relleno de Pollo	\$13.25
<i>Three Varieties of Smashed Roots stuffed with Chicken.</i>	
Trifongo Relleno de Jueyes	\$14.50
<i>Three Varieties of Smashed Roots stuffed with Crabmeat.</i>	
Bacalao a la Vinagreta	\$9.95
<i>Cod Filet Vinagrette.</i>	
Pechugitas al Ajillo	\$9.95
<i>Oil and Garlic Simmered Chicken Filets.</i>	
Pechuguitas a la Criolla	\$9.95
<i>Creole Chicken Breast.</i>	
Pechuga Rellena de Yuca en Salsa Cilantro	\$13.50
Chuleta al Horno	\$10.65
<i>Oven Roasted Porkchop</i>	
Macarrones con Pollo	\$9.75
<i>Macaroni with chicken</i>	
Pechuga Rellena de Vianda en Salsa Cilantro Blanca	\$13.15
Bacalao con Berengena	\$10.25
<i>Cod Filet wih Eggplant.</i>	
Pastel	\$4.95
<i>Puerto Rican Tamale.</i>	
Fricase de Ternera	\$10.85
Filete Minon de Pavo en Salsa de Setas	\$11.25
<i>Turkey Mignon in Mushroom Sauce.</i>	
Pechuga Relleno de Amarillos	\$13.25
<i>Chicken Breast stuffed with Ripe Plantain.</i>	
Pastelon de Yuca Relleno Carne	\$9.85
<i>Yuca Root Lasagna Stuffed w/ Beef</i>	
Albondigas Rellenas de Queso	\$9.95
<i>Cheese stuffed Meatballs.</i>	
Fricase de Pavo	\$9.95
<i>Turkey Fricasee.</i>	
Jamon con Pina	\$9.85
<i>Ham with Pineapple</i>	
Pastelon de Yuca Relleno de Pollo	\$9.85
<i>Yuca Root Lasagna stuffed with chicken</i>	
Canoa Rellena de Pollo	\$10.85
<i>Ripe Plantain stuffed with Chicken.</i>	
Pechuga Cordon Blue en Salsa	\$12.45

de Guayaba	
<i>Chicken Cordon Bleu in Guava Sauce.</i>	
Ossobuco de Cerdo	\$14.95
<i>Pork Ossobucco.</i>	
Arroz con Longaniza	\$9.50
Sierra al Horno en Leche de Coco	\$11.95
<i>Oven Roasted Kingfish in a Coconut Sauce.</i>	
Filete de Marlin en Salsa de Limon y Mantequilla	\$16.75
Filete de Pernil al Cilantro	\$11.75
<i>Pork Filet in Cilantro Sauce.</i>	
Sierra al Horno	\$11.65
<i>Oven Roasted Kingfish</i>	
Carne Cecina	\$9.95
<i>Pulled Beef.</i>	
Filete de Pollo en Salsa de Setas	\$10.75
<i>Chicken Filet in a Mushroom Sauce</i>	
Arroz con Costillas	\$9.95
<i>Cooked Rice with Ribs.</i>	
Gallinita Rellena de Congri con Amarillos	\$13.25
<i>Cornish Hen stuffed with Congri Rice. Served with Ripe Plantains.</i>	
Pechuga Rellena de Yuca	\$13.25
Espaguetti con Carne	\$10.75
<i>Spaguetti in Meat Sauce.</i>	
Lomillo de Cerdo en Salsa de Setas	\$11.95
<i>Pork Loin in Mushroom Sauce.</i>	
Crema de Vianda	\$5.65
Conejo en Fricase	\$10.95
<i>Rabbitt Fricasee.</i>	
Carne Cecina	\$9.55
<i>Pulled Beef.</i>	
Espaguetti con Carne	\$10.25
Revoltillo de Bacalao	\$9.95
<i>Salted cod with Scrambled Egg.</i>	
Nuggets de Marlin	\$14.95
<i>Marlin Nuggets.</i>	
Pastelon de Papa Relleno de Pollo	\$10.25
Pastelon de Papa Relleno de Carne	\$10.25
<i>Potato Lasagna Stuffed w/ Beef</i>	
Pechuga Oriental	\$13.80
Pastelon de Pana relleno de pollo	\$9.85
<i>Breadfruit Lasana Stuffed with Chicken.</i>	
Chuleta de Ternera en Salsa de Cilantro	\$16.75
<i>Veal Chop in Cilantro Sauce.</i>	
Mondongo con Arroz Pequeno	\$6.85
<i>Tripe Stew with Small Rice.</i>	
Crema de Batata	\$5.00
Crema de Papa	\$5.65
Espaguetti con Pollo	\$10.50
<i>Spaguetti with Chicken</i>	
Costilla de Ternera en Salsa Cilantro	\$18.70
<i>Veal Ribs in Cilantro Sauce.</i>	
Sierra Frita	\$12.65
<i>Fried Sawfish.</i>	
Chuleta de Ternera en Salsa de Oregano	\$15.50
<i>Veal Chop in Oregano Sauce.</i>	
Filete Mignon en Salsa de Setas	\$11.90
<i>Mignon Steak in Mushroom Sauce.</i>	
Medallones de Pavo en Salsa de Vino Blanco	\$16.20
Mofongo de Yuca Relleno de	\$12.95

Pernil	
<i>Mashed Yuca Root Stuffed w/ Braised Pork.</i>	
Asopao de Gandules	\$10.35
<i>Green Pigeon Beans Stew</i>	
Ossobucco Ternera en Salsa	\$18.25
Canoa de Amarillo Rellena de Carne	\$10.85
<i>Ripe Plantain stuffed with beef</i>	
Pechuga Rellena de Vegetales en Salsa de Espinaca	\$12.45
Filete de Mero Relleno de Camarones	\$24.00
Ternera al Vino	\$9.95
1/2 Gallinita al Horno	\$9.85
<i>Oven Roasted Cornish Hen</i>	
Mofongo Relleno de Pollo	\$12.85
<i>Smashed Plantain stuffed with chicken.</i>	
Baby Mignon de Res	\$15.75
<i>Baby Beef Mignon.</i>	
Canelones Relleno de Carne y Amarillos	\$10.75
Canelones Rellenos de Espinaca	\$10.75
Chayote Relleno de Pollo	\$9.90
Empanada de Ternera	\$11.75
<i>Breaded Veal.</i>	
Chuleta de Cerdo Rellena de Yuca	\$12.45
<i>Pork Chop stuffed with Cassava.</i>	
Pechuga Rellena de Vegetales	\$13.75
<i>Vegetable stuffed chicken breast</i>	
Filete de Dorado	\$18.25
<i>Mahi-Mahi Filet.</i>	
Lasagna de Carne salsa Blanca	\$9.95
<i>Beef Lasagna with white sauce.</i>	
Baby Back Ribs en Salsa BBQ y Guayaba	\$15.65
<i>Guava BBQ Baby Ribs.</i>	
Pimiento Relleno de Carne	\$9.95
<i>Green Pepper stuffed with Meat.</i>	
Pastelon de Papa Relleno de Bacalao	\$12.95
<i>Potato Lasagna stuffed with Codfish.</i>	
Chayote Relleno de Bacalao	\$9.95
Chayote Relleno de Carne	\$9.90
<i>Chayote stuffed with beef.</i>	
Filete de Salmon	\$15.95
<i>Salmon Filet.</i>	
Arroz con Longaniza	\$9.50
<i>sale con 2 tostones o 2 amarillos</i>	
Filete de Mero	\$16.90
<i>Fish Filet.</i>	
Chuletas al Cilantro	\$11.90
<i>Cilantro Pork Chops.</i>	
Pechuga Rellena de Amarillo en Salsa de Pina	\$13.15
<i>Ripe Plantain stuffed Chicken Breast with Pineapple Sauce.</i>	
Pollo al Caldero	\$9.95
<i>Pot Sticker Chicken.</i>	
Lomillo de Cerdo con Chorizo y Amarillos en Salsa de Vino	\$14.40
Chuleta de Ternera Rellena de Yuca	\$16.20
Chuleta de Ternera Rellena de Amarillos	\$16.20
Churrasquito Salteados	\$12.50
<i>Sauteed Skirt Tips.</i>	
Chuleta Ahumada	\$12.45
<i>Smoked Pork Loin</i>	
Filete Mignon de Pavo en Salsa de Setas	\$11.85
<i>Turkey Mignon.</i>	

Crema de Pana	\$5.65
<i>Breadfruit Creme.</i>	
Pechugitas a la Criolla	\$10.95
<i>Cut Chicken Breast in Creole Sauce.</i>	
Trifongo (platano, Yuca, Pana)	\$13.95
Relleno de Pollo	
<i>Trifongo(Plantain, Cassava, Breadfruit) stuffed with chicken.</i>	
Pastel de carne /arroz	\$9.70
Gandules	
<i>Puerto Rican Patty with Rice.</i>	
Medallon Relleno de Jamon en	\$12.40
Salsa de Pina	
Asopao de Res	\$9.95
Filete de Pollo en Salsa de	\$9.95
Zetas	
<i>Chicken Breast Filet in Mushroom Sauce.</i>	
Filete de Rodaballo	\$22.95
<i>Halibut Filet.</i>	
Espagueti a la Bolonesa	\$9.95
Langosta con Camarones en	\$33.70
Salsa Termidor	
<i>Crema de Leche, queso, setas y vino Blanco.</i>	
Filete Mignon de Pavo	\$11.25
<i>Turkey Mignon</i>	
Mofongo R/Pechuguitas al ajillo	\$16.20
en Salsa de Platano	
Fricase de Pato	\$12.45
<i>Duck Friccasee.</i>	
Pollo Ahumado con Salsa de	\$11.65
Tamarindo	
<i>Smoked Chicken with Tamarind Sauce</i>	
Corona de Churrasco relleno	\$37.44
de Camarones a la Criolla	
Mofongo de Yuca Relleno de	\$12.95
Pollo	
<i>Mashed Yuca Root Stuffed w/ Chicken.</i>	
Carne de Cerdo Guisada	\$10.64
Carne de Cerdo con	\$10.64
Berengena	
Filete de Pollo a la Parrilla	\$10.65
<i>Grilled Chicken Fillet</i>	
Masitas de Cerdo en salsa	\$12.45
Criolla	
Chuleta de Ternera	\$19.90
<i>Veal Chop</i>	
Pepper Pollo	\$9.95
Chuleta al Horno con Salsa de	\$10.65
Oregano	
Filete de Mero al Ajillo	\$16.95
<i>Oil and Garlic Simmered Grouper Filet</i>	
Pechuga Rellena de Amarillos	\$13.15
salsa Pina	
<i>Chicken Breast stuffed with Ripe Plantain.</i>	
Lasagna de Carne Molida	\$9.85
Serenata (Ens. De Bacalao con	\$9.95
Vianda)	
<i>Cod Filet salad w/ Various Roots</i>	
Filete Mignon de Res	\$12.45
<i>Mignon Steak.</i>	
Chuleta al Horno Encebollada	\$11.85
<i>Oven Roasted Pork Chop with Onions.</i>	
Mofongo de Yuca Relleno de	\$11.60
Pernil	
<i>Mashed Yuca Root Stuffed w/ Oven Roasted Pork.</i>	
Pechuga Rellena de Amarillos	\$12.30
<i>Chicken Breast stuffed with Ripe Plantain.</i>	

Lomo de Cerdo	\$12.95
Lomillo Relleno en Salsa de Setas	\$13.80
<i>Lomillo Steak in Mushroom Sauce.</i>	
Pimiento Relleno de Berenjena	\$9.95
Filete de Rodaballo	\$22.95
<i>Halibut Filet</i>	
Carne de Cerdo horno cebolla	\$10.65
<i>Oven Roasted Pork with Onions.</i>	
Arroz guisado con Can Can	\$11.20
<i>Cooked Rice with Pork Can Can Meat.</i>	
Masitas de Cerdo Con Berenjena	\$12.85
<i>Roasted Pork Chunks with Eggplant.</i>	
Costillas de Ternera	\$12.50
<i>Veal Ribs.</i>	
Carne de Cerdo con Chayote	\$10.85
Lomillo De Cerdo a la Parrilla	\$16.20
<i>Grilled Pork Loin.</i>	
Filete De Ternera	\$12.45
<i>Veal Filet.</i>	
Pepper Pollo	\$10.25
<i>Chicken with Green Pepper.</i>	
Crema de Vegetales	\$5.65
<i>Vegetable Cream Soup.</i>	
Filete de Ternera	\$12.45
<i>Veal Filet.</i>	
Pollo al Cilantro	\$10.65
<i>Cilantro Style Chicken.</i>	
Crema de Pana	\$5.70
<i>Breadfruit Cream Soup.</i>	
Churrasco de Ternera	\$19.95
<i>Veal Churrasco</i>	
Arroz al Lechoncito	\$9.25
Hamburguesa Ternera y papas fritas	\$9.95
<i>Veal Burger with French Fries.</i>	
Conejo al Coco	\$16.20
<i>Rabbitt in Coconut Sauce.</i>	
Arroz CanCan	\$11.20
<i>sale con 2 amarillos o tostones y habichuelas</i>	
Conejo al Horno	\$16.20
<i>Oven Roasted Rabbitt.</i>	
Arroz con Salchichas	\$9.25
El Oceano Criollo	\$21.55
Pastelon de Yuca Relleno de Bacalao	\$11.65
<i>Yuca Root Lasagna Stuffed w/ Cod Fish</i>	
Lomito de Res R/queso y vegetales	\$15.30
Higado Encebollado	\$10.65
<i>Liver steak with Onions.</i>	
Filete de Chillo	\$16.25
<i>Red Snapper Fillet</i>	
Rodaballo al Ajillo	\$22.65
<i>Halibut in Garlic Sauce</i>	
Filete de Pavo en Salsa de Zetas	\$10.25
Corned Beef	\$8.95
Ternera al Brandy	\$11.90
Pechuga Rellena Vegetales y Pernil y Queso	\$15.65
Chuleton de Ternera en Salsa D Setas	\$24.95
Pepper Steak	\$11.50
<i>Pepper Steak.</i>	
Filete Mignon de Res	\$18.70
Pastelon de Pana Relleno de Jueyes	\$12.30
<i>Breadfruit Lasana Stuffed with Crabmeat</i>	
Pechuga Tentacion	\$16.75
<i>Pechuga de Pollo cubierta con</i>	

amarillos, salsa de tomate y queso derretido.

Lasagna de Berenjena R/ Carne	\$9.70
Mofongo de Yuca Relleno de Langosta	\$23.95
<i>Mashed Yuca Root Stuffed w/ Lobster.</i>	
Pastelon de Yuca Relleno de Jueyes	\$12.75
<i>Yuca Root Lasagna Stuffed w/ Crabmeat</i>	
Pastellon de Amarillo Relleno de Jueyes	\$12.75
<i>Sweet Plantain Lasagna filled w/ Crabmeat</i>	
Pechuga de Pollo Rellena de Amarillos con Salsa de Pina	\$13.25
<i>Chicken Breast stuffed with ripe plantains, with Pineapple Sauce.</i>	
Mofongo Relleno de Langosta	\$22.95
Chillo Entero Frito	\$19.85
<i>Fried Whole Red Snapper.</i>	
Ceviche de Dorado con Mariquitas	\$15.95
<i>Mahi Mahi Ceviche with Fried Plantain Chips.</i>	
Albondigas en Salsa	\$7.95
<i>Meatballs in Sauce</i>	
Filete de Chillo al Ajillo	\$15.95
<i>Oil and Garlic Simmered Snapper Filet</i>	
Medallon de pavo relleno de mofongo	\$11.45
<i>Turkey Medallion stuffed with mashed plantain</i>	
Tenera a la Criolla	\$12.95
<i>Veal in Creole Sauce.</i>	
Pimiento Relleno de Pollo	\$10.95
<i>Chicken stuffed Pepper.</i>	
Langosta a la Criolla	\$23.95
<i>Lobster in Creole Sauce</i>	
Zarzuela de Mariscos	\$19.95
<i>Seafood Stew Comobination</i>	
Ceviche de Rodaballo	\$20.15
<i>Halibut Ceviche</i>	
Chillo Relleno de Langosta	\$24.95
<i>Red Snapper stuffed with Lobster</i>	
Langosta Thermidor	\$29.95
<i>Lobster Thermidor Style.</i>	
Bistec Palomilla a la Parrilla	\$10.95
<i>Grilled Beefsteak.</i>	
Lacon de Cerdo con Papas Hervidas	\$18.75
<i>Stewed Pork Cutlet with Potatoes</i>	
Cerdo con Berenjena	\$9.85
<i>Pork with Eggplant</i>	
Salmon al Ajillo	\$18.25
<i>Garlic Salmon</i>	
Camarones Emplatanado al ajillo	\$20.70
<i>Shrimp in Plantain Sauce</i>	
Sierra en Salsa Criolla	\$11.95
Fajita de Res salteada	\$9.95
<i>Sauteed Steak Fajita.</i>	
Bolicho Cubano	\$10.75
<i>Cuban Style Stewed Meat.</i>	
Arroz con Chuleta Ahumada	\$10.95
<i>Rice with Smoked Pork Chop</i>	
Penne Pasta con Pollo en Salsa Alfredo	\$11.75
<i>Penne Pasta in Alfredo Sauce</i>	
Masitas de Cerdo a la Criolla	\$9.95
<i>Fried Pork Chunks with Creole Sauce</i>	
Chillo en Rueda	\$17.75
<i>Red Snapper Rounds</i>	
Chuletas en Salsa de Cilantro	\$10.95
<i>Pork Chops in Cilantro Sauce</i>	

Chillo en Leche de Coco	\$19.25
<i>Red Snapper in Coconut Milk Sauce</i>	
Ensalada de Granos	\$9.30
Gallinita al Horno	\$9.95
<i>Oven Baked Cornish Hen</i>	
Short Ribs	\$18.70
Costillas De Cordero en Salsa de Oregano	\$16.25
<i>Lamb Chops in Oregano Sauce</i>	
Lasana de Pollo	\$9.95
<i>Chicken Lasagna</i>	
Pollo al Vino	\$12.65
<i>Chicken in Wine Sauce</i>	
Filete de Pollo Salteado	\$9.90
Arroz con Calamares	\$10.75
<i>Rice w/ Squid</i>	
Arroz con Bacalao	\$9.95
<i>Rice w/ Cod Fish</i>	
Arroz con Jueyes y Camarones	\$18.50
<i>Rice w/ Crabmeat and Shrimp</i>	
Arroz con Mariscos	\$20.85
Asado de Tira	\$16.85
Asopao de Camarones	\$19.90
<i>Rice and Shrimp Soup</i>	
Balonpin	\$9.85
Berenjena a la Milanesa	\$9.50
Camarones a la Criolla	\$19.90
<i>Creole Shrimp</i>	
Camarones con Mangu	\$21.95
Canelones de Carne	\$9.95
Carne de Cerdo con Chayote	\$9.95
Carne de Cerdo Guisada	\$9.95
Carrucho Criollo	\$22.65
Casuela de Mariscos	\$9.75
Ceviche de Carrucho	\$22.90
Ceviche de Salmon	\$20.25
Chillo a la Criolla	\$16.50
Chillo Dama Blanca	\$16.25
Chillo Relleno de Camarones	\$19.85
Chillo Relleno de Espinaca	\$15.75
Chuleta en Salsa de Jerez	\$10.95
Coditos con Pollo	\$9.25
Cordero	\$23.95
Dorado a la Criolla	\$16.95
Dorado en Leche de Coco	\$16.95
Dorado en Salsa de Zetas	\$16.95
Ensalada de Camarones	\$21.95
Ensalada de Mariscos	\$23.85
Espaguetti Carbonara	\$11.75
Fajitas de Res	\$12.85
Fetuccini al Pesto	\$10.95
Fetuccini Alfredo	\$10.95
Fetuccini Carbonara	\$11.90
Filete Mignon de Res	\$114.25
Filete de Cerdo en Salsa de Zetas	\$11.95
Filete de Cerdo Relleno de Amarillo	\$11.95
Filete de Cerdo Relleno	\$12.85
Filete de Chillo al Caldero	\$15.95
Filete de Mero al Vino	\$16.85
Filete de Pavo en Salsa Romero	\$9.95
<i>Turkey Filets in Romero Sauce</i>	
Filete de Pavo Relleno	\$11.85
Filete de Pollo a la Criolla	\$9.95
Filete de Pollo a la Pasta	\$11.90
Filete de Pollo a la Primavera	\$9.95
Filete de Pollo Relleno de Camarones	\$18.65
Filete de Pollo Relleno de Yucas	\$114.85
Filete de Res Relleno de Jamon	\$14.85

Fricase de Guinea	\$10.95
Gallina en Fricase	\$11.60
Guinea al Vino	\$9.90
Lasana de Berenjena	\$9.85
Lasana Marinera	\$11.95
Lechoncito	\$9.90
Linguini Alfredo	\$10.95
Linguini Carbonara	\$10.95
Linguini con Camarones	\$22.65
Linguini de Pollo	\$12.25
Longaniza de Pollo	\$9.90
Macarrones con Carne	\$9.75
Mar y Tierra	\$22.95
Mariscada Criolla	\$22.95
Medallon de Res	\$16.95
Mofongo de Yuca Relleno de Camarones	\$22.00
Mofongo de Yuca Relleno de Mariscos	\$23.95
Mofongo de Yuca Relleno de Pavo	\$12.85
Mofongo Relleno de Camarones	\$19.65
Mofongo Relleno de King Crab y Carrucho	\$23.65
Mollejitas	\$9.65
Parrillada	\$18.95
Pastelon de Batata Relleno de Pollo	\$9.95
Pastelon de Berenjena Relleno de Carne	\$9.95
Pastelon de Berenjena Relleno de Pollo	\$9.95
Pastelon de Papa Relleno de Jueyes	\$12.95
Pato Ahumado	\$18.25
Pavo Ahumado	\$12.60
Pavo al Vino	\$11.95
Pavo Relleno de Chorizo	\$12.95
Pavo Relleno de Mofongo	\$12.95
Pechuga Ahumada	\$11.95
Pechuga al Limon	\$11.95
Pechuga Rellena de Broccoli	\$11.95
Pechuga Rellena de Jamon	\$11.95
Pechuga Rellena de Mofongo	\$14.95
Pechuga Rellena de Yuca	\$12.95
Pechuga Salteada	\$10.95
Penne Pasta Carbonara	\$20.65
Pierna de Ternera	\$11.95
Pimiento Relleno de Mariscos	\$18.25
Pollo a la Pasta	\$13.25
Pollo Relleno de Espinaca	\$12.65
Pollo Relleno de Guayaba	\$12.65
Pollo Relleno de Mango	\$12.65
Pollo Rebosado	\$12.65
Prime Rib	\$18.65
Repollo Relleno de Carne	\$9.95
Rodaballo al Caldero	\$22.65
Rodaballo en Salsa de Zetas	\$22.65
Rodaballo en Vino Blanco	\$22.65
Rueda de Rodaballo	\$12.65
Salmon a la Pasta	\$18.25
Salmon al Caldero	\$18.25
Salmon en Salsa Alfredo	\$18.25
Salmon en Salsa de Strawberry	\$18.25
Salmon en Salsa de Tamarindo	\$18.25
<i>Salmon with Tamarind Sauce</i>	
Salmon Relleno de Queso	\$18.25
Sierra en Escabeche	\$11.65
Sierra Frita	\$11.95
Sopa de Pescado	\$7.85

Sopa de Res	\$7.95
Tenera con Risoto	\$22.65
Tiritas de Pavo	\$9.85
Tiritas de Pollo	\$9.95
Tiritas de Res	\$11.85
Tortilla de Bacalao	\$10.95
Tortilla de Camarones	\$13.85
Tortilla Rellena de Bacalao	\$11.95
Trocitos de Res a la Criolla	\$10.65
Tortilla Rellena de Jueyes	\$14.95
Tortilla Rellena de Pollo	\$10.25