

**BEBIDAS DE LA CASA**  
House Drinks \$8



**Café Puerto Rico Special**  
Our exotic spice and fruits blend with Don Q Cristal, Barrilito Rum and Triple Sec

**Tropical Rum Punch**  
Homemade fresh fruit juice and Don Q Oro

**Cristal Sour**

Don Q Cristal with key lime and persian lime, frozen or over ice

**Passion Skyy**

Passionfruit and pineapple juice with Skyy Vodka

**Mojito**

Fresh spearmint leave, lime wedge, sugar and fresh lime juice with Don Q Cristal

**Pearl Sangria**

A unique combination of white wine and fresh squeezed juice

**Sangria**

A unique combination of red wine and fresh homemade fruit punch juice

**Pina Colada**

**VINOS DE LA CASA**

**House Wines \$6**

Tempranillo • Cabernet Sauvignon • Pinot Noir • Merlot  
Sauvignon Blanc • Chardonnay • Albariño • Pinot Grigio

**Beers \$4**

Medalla Light • Magna Premium Lager • Heineken • Corona Extra

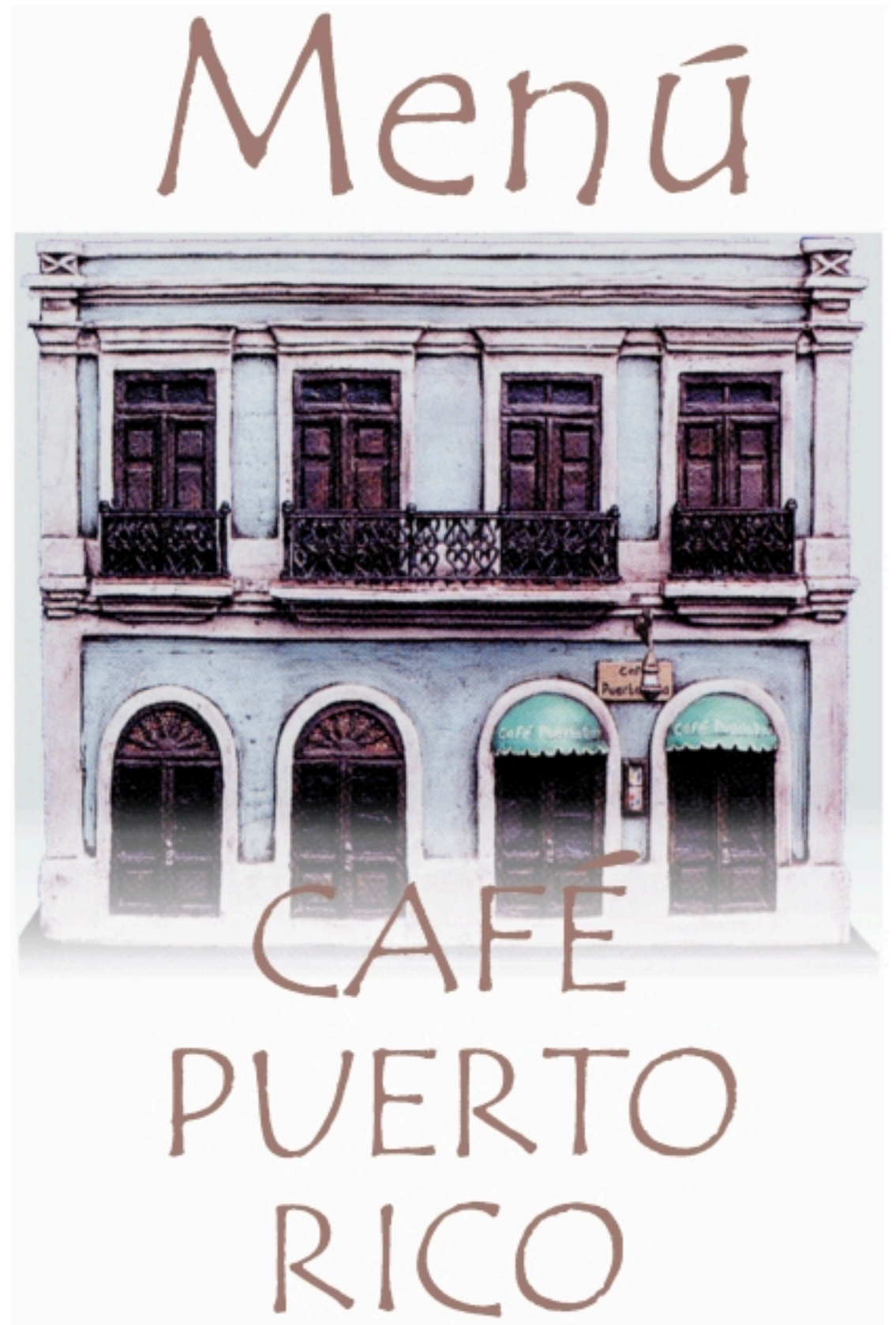
**We have a Full Bar**

Frappe & Smoothies \$4.00 • Natural Juices \$3.75 • Sodas \$1.75  
Mango • Passionfruit • Strawberry • Papaya • Lime • Natural Fruit Juices • Sodas

Nota: USDA no recomienda comer alimentos crudos o parcialmente crudos por que pueden ser dañinos o perjudiciales para la salud. / USDA does not recommended eating raw meats or partially raw because they can be harmful to your health.

Comida artesanal puertorriqueña preparada al momento. Puertorrican artisanal food prepared to order.  
Propina del 15% en grupos de 5 o más. 15% gratuity for party of 5 or more.  
No se dividirán cuentas de grupos de 6 o más. No Split checks for party of 6 or more.

O' DONNELL 208, OLD SAN JUAN, PUERTO RICO • TEL. 787-724-2281  
E-MAIL: CAFE.PUERTORICO@YAHOO.COM



CAFÉ PUERTORICO CAFÉ PUERTORICO CAFÉ PUERTORICO CAFÉ PUERTORICO

**APERITIVOS**  
APPETIZER

Mini pastelillos turnovers carne, pollo, cordero, chorizo y espinaca con queso beef, chicken, lamb, sausage & spinach w/ cheese	\$ 6.
Chicharrones de pollo Crispy chicken chunks	\$ 9.
Chorizos al vino Spanish sausage in wine sauce	\$ 6.
Palitos de Mozzarella Mozzarella Stick	\$ 7.
Mini alcapurrias Alcapurrias fritters	\$ 7.
Sorullitos de maíz Corn stick	\$ 7.
Queso frito Fried cheese	\$ 6.
½ Bandeja surtida ½ Sampler	\$ 15.
Bandeja Surtida / Sampler	\$ 25.

**SOPAS Y ASOPOAS**  
SOUP & GUMBO

Sopa de pollo / Chicken soup	\$ 6.
Sopa habichuelas negras Black beans soup	\$ 6.
Crema de platano Cream of plantain	\$ 6.
Asopao de pollo Chicken gumbo	\$ 12.
Asopao de camarones Shrimp gumbo	\$ 18.

**ENSALADAS**  
SALADS

Pollo / Chicken	\$ 12.
Camarones / Shrimp	\$ 18.
Salmón / Salmon	\$ 18.

**MENU DE NIÑOS**  
KIDS MENU

Churrasco 4oz. 4oz. Skirt Steak	\$ 8.
Filetes de pollo empanado Chicken Tender	\$ 8.
Trozos de pescado empanado Breaded fish chunk	\$ 8.

**MOFONGOS RELLENOS**  
STUFFED MOFONGO

Platano verde, maduro, yuca o trifongo  
green plantain, sweet plantain, cassava or trifongo

Vegetales / Vegetables	\$ 12.
Pollo / chicken	\$ 14.
Camarones / Shrimp	\$ 19.
Pescado / Fish Chunk	\$ 18.
Tiritas de Churrasco Skirt steak strip	\$ 18.
Masitas de cerdo Onioned pork dice	\$ 14.

**POLLO**  
CHICKEN

Pechuga de pollo a la parrilla Salsa criolla o crema de ajo Grilled chicken breast Creole or Creamy garlic sauce	\$ 12.
Chicharrones de pollo Crispy chicken chunk	\$ 11.
Cazuela berengena y pollo Chicken eggplant casserole	\$ 12.
Cazuela de vegetales Vegetables casserole	\$ 12.
Paella vegetariana Vegetable paella	\$ 12.

Si usted tiene algun tipo de alergia en alimentos favor de notificarselo al mesero.  
If you have any food allergy please inform your waiter.

**RES**  
BEEF

Bistec encebollado Onioned beefsteak	\$ 12.
Churrasco a la Parrilla 10oz. Grilled 10oz. Skirt Steak	\$ 16.
T- Bone 14oz	\$ 24.
Porterhouse 20oz.	\$ 39.
Ribeye 14oz.	\$ 25.
Chuletón de ternera 18oz. Veal Chop	\$ 35.
Chuletitas de cordero Lamb chop	\$ 32.
Chuleta de Cerdo Pork chops	\$ 12.
Chuleta de cerdo ahumada Smoked pork chops	\$ 14.
Chuleta Can Can Can Can Pork Chop	\$ 16.
Masitas de cerdo encebollada Onioned pork dice	\$ 12.

**CERDO**  
PORK

**MARISCOS**  
SEAFOOD

Chillo enter frito Fried whole sanpper • 1# \$19. • 1/12# \$24. • 2# \$28.	
Filete de mero a la parrilla Crema de ajillo o salsa criolla Grilled Grouper Fillet Creamy Garlic or Creole sauce	\$ 18.
Filete de dorado a la parrilla Crema de ajo o salsa criolla Grilled mahi mahi fillet Creamy garlic or creole sauce	\$ 18.
Filete de Salmón a la parrilla Grilled salmon fillet	\$ 18.
Camarones Crema de ajo o salsa criolla Shrimp creamy garlic or creole sauce	\$ 19.
Arroz con camarones Yellow rice with shrimp	\$ 19.
Arroz con bacalao Yellow rice with cod fish	\$ 16.

**POSTRES**  
DESSERTS

Flan de la casa Homemade custard	\$ 4.
Tres leches Three milk cake	\$ 4.
Tarta de queso Cheese cake	\$ 6.
Bizcocho Chocolate Fudge Cake	\$ 4.
Bizcocho Zanahorias Carrot Cake	\$ 4.
Bizcocho de Pistacho Pistachio Cake	\$ 4.
Bizcocho de Gengibre Gingerbread cake	\$ 4.

**ACOMPAÑANTES**

**SIDE ORDER**

Dos (2) para escoger  
Two (2) choice

arroz y habichuelas, amarillos, tostones, papas fritas, palitos de batata, palitos de platano, vegetales o ensalada. Por un cargo de \$2. adicionales como acompañantes mofongo, arañitas o mamposteo rice.

Rice & beans, fried sweet plantain, fried green plantain, french fries, sweet potato stick, plantain stick, vegetable or salad. Add \$2. for mofongo, arañitas or mamposteo rice.