

## APPETIZERS Aperitivos

- Local Fried Cheese with Guava Sauce** \$6.00  
Queso del país en salsa de Guayaba
- Pony Fritters** \$11.95  
Frituras Puertorriqueñas, alcapurrias, bacalaítos, sorulllos, pastelillos y queso frito.
- Patrón Sampler** \$24.95  
Carrucho, chicharrones, carne frita y tostones
- Shrimp Cocktail** \$9.95  
Cocktail de camarones
- Conch Cocktail** \$10.95  
Cocktail de Carrucho
- La Hacienda BBQ Wings** \$9.95  
Alitas de pollo a la BBQ
- Mozarella Sticks** \$7.95  
Queso mozzarella frito
- Cesar Salad** \$7.95  
Add Grilled Chicken / con pollo a la parrilla - + \$ 4.95  
Add Grilled Shrimps / con camarones a la parrilla - + \$ 7.95



## SPECIALITY Especialidad

- CARABALÍ ANGUS SKIRT STEAK 12oz.** \$26.95  
*Angus steak marinated with spices*  
*Churrasco de Angus marinado con especias*
- CARABALÍ ANGUS SKIRT STEAK 8oz.** \$19.95  
Add Sautéed Shrimp/ con camarones salteados + \$7.95  
Add Grill Half Lobster Tail / con media langosta + \$17.95  
Add Grill Whole Lobster Tail / con langosta entera + \$34.95



## MOFONGO Puerto Rican Cuisine



\* With your favorite sauce: Garlic, Creole or Lemon sauce with Carper  
\* Con su salsa favorita: Al Ajillo, a la Criolla o en salsa de Limón con Alcaparras

- Chicken\*** \$14.95  
Relleno de pollo
- Shrimp\*** \$19.95  
Relleno de camarones
- Mix Seafood\*** \$25.95  
Lobster, Shrimp & Fish  
Langosta, camarones y pescado
- Skirt Steak** \$21.95  
Relleno de Churrasco
- Fried Pork** \$15.95  
Relleno de carne frita
- Fish Filet\*** \$17.95  
Relleno de filete de pescado
- Fresh Vegetables\*** \$12.95  
Relleno de vegetales frescos



## MEATS Carnes

- Fried Pork Onion** \$14.95  
Masitas de cerdo salteadas con cebolla
- Half Rack Ribs** \$19.95  
Medio rack de costillas
- Cowboy Rib Eye** \$38.95



# POULTRY & PASTA

## Pollo & Pasta

- Grilled Chicken Breast** \$11.95  
Filete de pechuga marinada y preparada a la parrilla
- La Sábana de Moncho Breaded Chicken Breast** \$12.95  
Filete de pechuga empanado al estilo La Hacienda
- Chicken Milanese with Pasta** \$14.95  
Filete de pechuga a la milanesa con pasta
- Penne Alfredo with Chicken** \$16.95  
Pasta Alfredo con pollo
- Add Shrimps / con camarones + \$ 7.00

# SANDWICHES & BURGERS

## Emparedados y Hamburguesas

- La Mina Chicken Quesadilla** \$11.95  
Plantilla de harina rellena de trozos de pollo, guacamole y salsa de la casa
- Caribbean Skirt Steak Quesadilla** \$18.95  
Plantilla de harina rellena de tiras de churrasco, guacamole y salsa de la casa
- El Yunque Burger Chef Choice** \$14.95  
Red pepper, Onions, Mozzarella & Sweet Plantain Pimiento rojo, cebolla, mozzarella y amarillos
- Carabali Cheeseburger** \$10.95  
Hamburguesa con queso suizo o americano  
Extra Bacon - \$1.50
- Breaded Fish Filet Sandwich** \$9.95  
Sandwich de filete de pescado empanado



# SEAFOOD

## Mariscos

- Lobster Tail\*** \$34.95  
Rabo de langosta
- Shrimp\*** \$19.95  
Camarones
- Conch\*** \$20.95  
Carrucho
- Fried Whole Red Snapper** \$24.95  
Chillo frito entero
- Stuffed with Shrimps** +\$7.95  
Relleno de camarones
- Stuffed with Half Lobster Tail** +\$17.95  
Relleno de langosta
- Grilled Filet of Salmon** \$17.95  
Filete de Salmón a la Parrilla
- Sauted Filet of Grouper** \$15.95  
Filete de Mero
- Pan Seared Filet of Red Snapper** \$17.95  
Filete de Chillo Sellado

\* With your favorite sauce: Garlic, Creole or Lemon sauce with Carpers

\* Con su salsa favorita: Al Ajillo, a la Criolla o en salsa de Limón con Alcaparras

# SIDES

## Acompañantes

- Extra complement** \$3.50 per extra side / acompañante adicional  
Por acompañante adicional
- Rice & Beans** (Arroz y habichuelas)  
**Fried Sweet Plantains** (Amarillos)  
**Fried Plantains** (Tostones)  
**French Fries** (Papas fritas)  
**Plantain Grated Spiders** (Arañitas)
- Puertorrican Rice** (Arroz mampostado)  
**Vegetables** (Vegetales)  
**Baked Potato** (Papa asada)  
**Mofongo** (Mashed Plantain)  
**Green Salad** (Ensalada verde)

# SPECIAL COCKTAILS & BEERS

## Tragos Especiales y Cervezas



### Award Winning Mojito

Regular, Passion Fruit, Coco, Mango, Strawberry

### Piña Colada

### Daiquirí

Passion Fruit, Lemon, Mango, Strawberry

### Sangría

### Margarita

Regular, Passion Fruit, Strawberry

### Beers

Medalla, Michelob Ultra, Heineken, Corona, Coors Light

### Black Beer

Modelo Negra



**WARNING:** Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs, may increase your risk of food borne illness  
El consumo de carnes, pescado, marisco o huevos que no estén debidamente cocidos, puede incrementar su riesgo de contraer enfermedades alimenticias, especialmente si usted padece de ciertas condiciones médicas.

