

*El que al mundo vino y no toma vino, ¿a qué vino?
Bernardo Plumuz*

*Whoever came to this World and does not drink wine ¿what did they come for? Ut lovet something in the translation!
Bernardo Pluma*

Ensaladas
(Fresh Salads)

Ensalada Rusa 6
Russian Salad,
(potatoes, green peas, eggs, chicken, carrots)

Ensalada Mixta 8
Lettuce, tomatoes, red onions, asparragus,
Boiled eggs.

Sopas y Consomés
(Soups)

Caldo Gallego 4
Galician soup

Sopa de Pollo 3.5
Chicken soup

Sopa del Día 4
Soup of the day

Entre Tapas Y Fríos
(Cold Tapas)

Combinación Mesón (jamón, embutidos y quesos importados) 14
Ham, sausage, manchego cheese from Spain

Combinación del Carajo Quesos Internacionales con Dulce de Membrillo 10.5
World renowned cheeses from Spain with sweet quince

Salpicón de Mariscos 12
Seafood in vinaigrette sauce

Ceviche de Corvina 9
Seafood cooked in lemon juice

Ceviche de Camarones y Corvina 15
Ceviche made of corvine and shrimps

Boquerones Españoles en Vinagreta 9
Spanish anchovies in vinaigrette sauce

Patatas al Ali-Oli 3.5
Potatoes ali oli

Aceitunas Aliñadas Mixtas 6
Mixed Marinated olives

Empanada Gallega 4
Square Pie stuffed with cured codfish

Empanada de Langosta 2.5
Mini Pie stuffed with Lobster Meat

Tapas Calientes
(Hot Tapas)

Tortilla Española 3.5
Spanish omelet

Tortilla de Chorizo 4
Spanish omelet with sausage

Croquetas de Bacalao 4
Cod fish croquette

Tentación 15
Mixed frits, Bacalao Croquets, Chicken Carajitos Russian Salad, Carajo Sauce

Tostones de Mariscos 10
Plantain with seafood

Fetuccini Alfredo/Jamón 12
Fetuccini Pasta with Alfredo Sauce and Ham

Calamares Fritos 10
Fried Squid

Chorizo al Vino 7.5
Sausage in wine Sauce

Champiñones Salteados al Aroma de Cabernet 6
Mushrooms sauté in the cabernet's aroma

Pulpo a la Gallega. 14.5
Octopus Galician style

Sardinas de Santurce a la Brasa 12
Santurce sardines grilled

Pimientos de Piquillo Rellenos de Bacalao en Salsa de Piquillos 9.5
Piquillo peppers stuffed with codfish in Piquillo sauce

Champiñones y Chorizo a la Cabernet 10
Sausage, mushrooms sauté in demiglace sauce and red wine

Gambas al Ajillo 10
Shrimp in garlic sause

Chitorras al Vino 10
Spanish mini sausages sauté in red wine

Crepe de Cangrejos 12.5
Crab meat crepe

Las Tablas Del Carajo

Tabla de Carne 27
(Assorted meats plank)
Chuletilla de cordero, chuleta de cerdo, carne de res, morcillas, pollo, chorizo criollo, Papas y Tostones

Tabla del Mar 25
(Assorted seafood plank)
Pescado, Calamares, Camarones, Mejillones, Almejas, papas y Tostones

Tabla Mixta 35

Paella

Nuestras Paellas son variadas. Cuando usted se sienta muy aventurero, pídale sin preguntar. Pero si no le gustan las sorpresas pregunte primero.

Our paellas are varied. If you are feeling very adventurous order it without asking. But if you don't like surprises please ask first.

Los Fuertes
(The Meals)

New York Steak de 12 oz. 14

Salmon al Horno en Salsa De Mariscos 18
Fresh Salmon Broil in mix seafood, tomatoe sauce

Suprema de Bacalao a la Vizcaína 20
Supreme Codfish Biscayne style

Lomo de Cerdo al Grill en Salsa de Uvas y Malbec 15
Pork loin grilled in grape sauce and malbec wine.

Vacio al Grill en Salsa de Vino Tinto y Champiñones 18
Flank steak grilled in red wine and mushroom

Corvina al Grill en Salsa de Mostaza y Camarones 16
Fresh Corvina grilled served with Shrimp and Mustard Sauce

Pechuga de Pollo al Vino o Filetillo a la Primavera 13
Chicken breast in a wine sauce or primavera

Pechuga de Pollo a la Plancha o al Ajillo 12
Chicken breast grilled or in garlic sauce

Enchilado de Pescados 17
Assorted fish in a cuban Spanish red spicy sauce

Filetillo al Mignon Encebollado 15
Fillet bits

Cazuelita de Mariscos Enchilados 22
Seafood pot in wine and tomato sauce

Enchilado de Camarones 17
Shrimp in a cuban spanish red spicy sauce.

Los Fuertes son acompañados por 2 de las siguientes guarniciones: Arroz, Vegetales o Papas de la Casa. **The Meals** come with 2 of the following choices: White Rice, Vegetables or House Potatoes

Postres (Desserts)

Crema Catalana 5
Catalan Custard with Caramel Crust

Tarta Santiago 7
Santiago Cake

Flan de Guanábana 5
Flan de Guanbana

Peras al Vino Rellenas 8
Pears in wine

Carajo de Chocolate 5
Lookout brownie & icecream

Crepe El Carajo 9
Milk Creme, Patrie, Icecream

Cheesecake de Guayaba 6
Guava cheesecake

De tomar (Drinks)

Vinos
Visite nuestra tienda de vinos, escoja, o pidanos una sugerencia. Please visit our store and make your selection, or ask as for a suggestion.

Costo del Descorcho 10
There is a \$10 corkage fee

Jarra de Sangria 14
Pitcher of Sangria (Red or white)

Cerveza (Spanish Beer) 4

Sodas (Soft Drinks) 2

Te Caliente (Hot Tea) 2.5

Agua Mineral (Mineral Water) 3.5

Coffee 2.5

Café Espresso 1.5

Café Bombón (Two tone coffee) 2

Cortadito 1.5

Café con Leche 2.5

*Nos puede preguntar / you can ask us
llamandonos al by calling
305-856-2424*