

CÓCTELES DE LA CASA

El Caribe | \$11

Ron Añejo, lima, menta fresca y mavi. Ligero, refrescante y lleno de carácter local.

San Pedrito | \$12

Tequila, jugo de toronja natural, lima, sirope de achiote y Coco Rico. Audaz, cítrico y fuera de lo común.

Guava Piña | \$13

Ginebra y Aperol mezclados con piña fresca, sirope de cascós de guayaba y limón amarillo. Un trago nostálgico y refrescante.

Margara | \$13

Aperol y vodka con jugo de parcha y piña natural, completado con cerveza de jengibre sin alcohol. Tropical, frutal y amargo.

Bilí | \$12

Tres Clavos de Quenepa (ron artesanal), ron blanco, lima y jarabe simple. Una fruta de temporada disponible todo el año: simple, clásico y balanceado.

Chiva | \$11

Ron Capicú, crema de dulce de coco, blue curaçao y un toque de lima. Un trago cremoso, refrescante y dulce.

P-Erre | \$13

Ron Añejo infusionado con coco tostado, piña natural, crema de coco y gelato de vainilla. Un clásico boricua llevado a otro nivel.

Rogelio | \$13

Café Don Rogelio, whiskey irlandés, naranja y ajonjolí. Sabor profundo, recomendado para comenzar o terminar la comida.



CLÁSICOS

Margarita | \$12
original y sabores

Mojitos | \$12
original y sabores

Moscow Mule | \$12

Old Fashioned | \$13

Espresso Martini | \$12

Aperol Spritz | \$14

Rum Punch | \$10

Sangría | \$12

Long Island | \$14

CERVEZAS

Medalla | \$4

Michelob | \$5

Heineken | \$5

Heineken 0.0% | \$5

Corona | \$5

Ocean Lab SJU | \$6

Ocean Lab Mambo | \$6

Ocean Lab
Mayawest | \$6

Ocean Lab BOB | \$6

Ocean Lab
Hopdiver | \$8



PA' EMPEZAR

Bacalaítos fritos (6) | \$8

Bolitas de queso (6) | \$8

Queso frito | \$8

Sorullitos (12) | \$8

Mini alcapurrias (6) | \$9

NUEVO Mini alcapurrias de jueyes (6) | \$12

Alitas glaseadas con coco | \$10

Croquetas de bacalao (6) | \$8

Empanadas boricuas (3) | \$12

Slider Burgers (3) | \$12

Chorizo al vino | \$12

Montaditos con pollo (3) | \$10

Montaditos con pulpo (3) | \$12

Montaditos con churrasco (3) | \$18

Los Jibaritos Güira | \$14

Bocadillos de dorado | \$16

NUEVO Chicharrones de Pork Belly | \$18

ESPECIALIDADES



El Puente (Can-Can) | \$25



Mar y tierra | \$40



Avocado Güira | \$43



Familión | \$60

1lb churrasco, 1lb costillas, 1lb pechuga pollo, 1lb chorizo,
1lb arroz mamposteado y 10 tostones.

CARNES

NUEVO Sándwich de
Bistec \$12

Carne frita | \$15

Mechada de Res | \$16

Bistec encebollado | \$16

Bistec de Lomillo
empanado \$20

Baby Ribs | \$20

Baby Churrasco 6oz | \$20

Churrasco de cerdo | \$20

Churrasco USDA
Choice 8oz | \$30

NY Striploin USDA

Choice 12oz | \$30

NUEVO Filet Mignon
de cerdo | \$25

Ribeye USDA
Certified 14oz | \$40





AVES

Ensalada Caesar con pollo | \$15

Quesadillas con pollo | \$15

Pechuga de pollo | \$15

Pechuga parmesana | \$17

Pechuga Monterey | \$17

Pechuga a la Milanese | \$17

Pechuga rellena de prosciutto
y queso gouda | \$20



PESCADOS

NUEVO Ensalada de pulpo | \$18

Filete de chillo 8oz | \$22

Filete salmón 8oz | \$22

Filete de dorado 8oz | \$25

Camarones (6) | \$22

Escoge tu estilo:

Al ajillo • Crema de ajo

Crema de queso

A la mantequilla

Salsa criolla • Salsa de setas

Chimichurri

Extra Salsa | \$3



MOFONGOS RELLENOS

Su selección de mofongo, dufongo o trifongo relleno con:

- Pollo | \$15
- Bistec encebollao | \$16
- Chillo | \$22
- Dorado | \$25
- Salmón | \$22
- Camarones | \$22
- Churrasco | \$30



BURGERS

- Güira Burger 1/2 libra | \$15
Servido con papas fritas
- Güira Burger 1 libra | \$20
Servido con papas fritas.

NUEVO

- Smash Burger | \$16
Servido con papas fritas



PA' LOS NENES

- Chicken Strips con papas fritas | \$8
- Quesadillas (solo queso)
con papas fritas | \$8
- Slider Burger con papas fritas | \$10



ACOMPAÑANTES

Añade por \$6

Mofongo

Dufongo
(Plátano + amarillo o yuca)

Trifongo
(Plátano + amarillo + yuca)

Arroz blanco y habichuelas

Arroz mampostea'o

Espárragos al Grill

Majado de viandas

Tostones

Tostones de pana

Amarillos fritos

Papas fritas

Batatas fritas

Ensalada Caesar

Ensalada verde

NUEVO

Ensalada orgánica
con frutos mixtos,
crutones & queso
parmesano



POSTRES

New York
Cheesecake | \$9

Flan de coco | \$7

Flan de queso
manchego | \$9

Cheesecake Frito | \$12
Servido con gelato de vainilla.

Creme Brûlée | \$10

Volcán de chocolate | \$12
Servido con gelato de vainilla



CAFÉ

Espresso sencillo (1 oz) | \$2.25

Espresso doble (2 oz) | \$3.25

Americano | \$3.50

Cortadito | \$2.75

Capuccino | \$4.25

Latte | \$3.75



CORDIALES

Cointreau | \$10

Frangelico | \$10

Baileys | \$9

Sambuca Blanco | \$8

Sambuca Negro | \$8

Grand Marnier | \$10

Chichaito | \$2

