

Menú

DESAYUNO



UN BUEN INICIO

Frutas Frescas de Temporada	\$4.00
Variedad de Jugos	\$3.00
Cereal Caliente	\$3.50
Danish	\$3.00
Muffin	\$2.75
Croissant	\$5.00
Selección de Cereal Frío con Leche	\$5.00
- Con Guineo	\$5.50
Variedad de Yogurt	\$3.00

DE LA PARRILLA

Panqueques Regulares o de Blueberries	\$6.75
Tostadas Francesas	\$7.00

Servidos con syrup y su selección de jamón, tocineta o salchicha

OMELETTE'S

Omelette de Queso	\$7.50
Western Omelette	\$8.50
Omelette Española	\$9.00
Omelette de Mariscos	\$10.00

EXTRAS

Tostadas Blancas	\$2.50	Tocineta	\$4.50
Tostadas Integrales	\$2.50	Salchicha	\$3.50
Bagel con Queso Crema	\$4.00	Jamón	\$3.50
Muffins Ingleses	\$3.00	Papas Hash Brown	\$3.00
Tostados			

EMPAREADOS

Jamón y Queso*	\$7.50
Croissant*	\$9.50
Con Pavo, Tomate y Queso Suizo	
Waffle*	
Con salami, jamón, cerdo, tomates, queso suizo y huevo frito	\$10.50
Emparedado Creoli*	
Jamón, queso, lechuga, tomate y huevo frito	\$10.00
*Servidos con papas de desayuno	

HUEVOS Y STEAK

Dos huevos cualquier estilo	\$7.00
Con opción de carnes y tostadas	
Filete de Sirloin 6 oz	\$20.00
Servido con dos huevos cualquier estilo y papas de desayuno	

INSPIRACIONES

Burrito de Desayuno	\$12.00
Tortilla suave, huevo, jamón, queso y salsa marinara	
Sauté de Bacalao	\$12.00
Con cebolla, pimienta y tomates	
Huevo Escalfado Florentino	\$12.00
Con Muffin Inglés, jamón, espinaca, y queso mozzarella	
Corned Beef Hash	\$10.00
Con dos huevos cualquier estilo	

Menu

BREAKFAST



A WHOLESOME START

Fresh Fruits in Season	\$4.00
Assorted Juice	\$3.00
Hot Oatmeal	\$3.50
Danish	\$3.00
Muffin	\$2.75
Croissant	\$5.00
Choice of cold cereal with milk	\$5.00
- with Banana	\$5.50
Assorted Yogurt	\$3.00

FROM THE GRIDDLE

Buttermilk or Blueberries Pancakes	\$6.75
Cinnamon French Toast	\$7.00
<i>Served with syrup and your choice of ham, bacon or sausage</i>	

OMELETTE'S

Cheese Omelet	\$7.50
Western Omelette	\$8.50
Spanish Omelette	\$9.00
Sea Food Omelette	\$10.00

EXTRAS

White Toast	\$2.50	Bacon	\$4.50
Wheat Toast	\$2.50	Sausage	\$3.50
Bagel with Cream Cheese	\$4.00	Ham	\$3.50
Toasted English Muffins	\$3.00	Hash Brown Potatoes	\$3.00

SANDWICHES

Grilled Ham and Cheese*	\$7.50
Croissant*	\$9.50
<i>With turkey, tomato and Swiss cheese</i>	
Waffle*	\$10.50
<i>With salami, ham, pork, tomatoes, Swiss cheese and fry egg</i>	
Creole Sandwich*	\$10.00
<i>Ham, cheese, lettuce, tomato and fry egg</i>	
<i>*Servidos con papas de desayuno</i>	

STEAK & EGG

Two Eggs any style	\$7.00
<i>With option of meat and toasts</i>	
6 oz Top Sirloin Steak	\$20.00
<i>Served with two egg any style, and breakfast potatoes</i>	

INSPIRATIONS

Breakfast Burrito	\$12.00
<i>Soft tortilla, egg, ham, cheese and marinara sauce</i>	
COD Fish Saute	\$12.00
<i>With onion, pepper, and tomatoes</i>	
Poach Egg Florentine	\$12.00
<i>With English Muffin, ham, spinach and mozzarella cheese</i>	
Corned Beef Hash	\$10.00
<i>With two eggs any style</i>	

Prices do not include taxes or tips. Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of foodborne illness, especially if you have certain medical conditions.

Menú

COMIDA LIVIANA



EMPAREDADOS, PIZZA Y HAMBURGUESAS

Bistro Club	\$14.00	Fish Tacos	\$14.00
<i>Jamón, Pavo, Tocineta, Queso Suizo, Lechuga y Tomate en el Pan Tostado de su preferencia</i>		<i>Filete de Pescado en Tempura de Bacalao, encurtido en cebolla lila y salsa tártara</i>	
Cheese Skirt Steak Sandwich	\$16.00	Pechuga de Pollo a la parrilla	\$15.00
<i>Queso Provolone, Mozzarella, Pimientos, Cebolla, y Churrasco</i>		<i>Con tocineta y queso suizo</i>	
Wrap	\$13.00	Bistro Burger	\$14.00
<i>Lechuga, Tomate, Mozzarella, Queso de Papa, Guacamole y su selección de jamón de pavo, pechuga de Pollo, o camarones salteados</i>		<i>8 oz de carne hecha en casa, tocineta, queso americano, lechuga, tomate, cebolla lila y pepinillo</i>	
Quesadilla		Pizza Mediana 12" de queso	\$13.00
<i>*Con guacamole, crema agria y pico de gallo</i>		Ingrediente Adicional (c/u)	\$2.00
- Pollo	\$14.50	Pizza Grande 16" de queso	\$17.00
- Churrasco o Camarones	\$17.00	Ingrediente Adicional (c/u)	\$2.00

***¡Pregunte por nuestro especial del día!
¡7 días, 7 maneras!***

Todos los precios presentados no incluyen impuestos ni propinas. El consumo de productos crudos es bajo la responsabilidad de quien los solicita.

Menú

COMIDA • CENA

 **Holiday Inn**
UN HOTEL IHG®

APERITIVOS

Aros de Calamares Fritos \$10.00
En Salsa Tártara de la Casa

Camarones \$13.00
En tempura de Bacalao con Mayonesa de Cilantro

Camarones Empanados \$13.00
En salsa de Coco

Masitas de Dorado Empanadas \$14.00
En viandas con salsa Tártara de la casa

Nachos con Queso y Pollo \$14.00

Surtido de Frituras Tropicales
Pequeño \$10.00
Grande \$20.00

Ceviche de Pescado \$10.00
Marinado en limón, manzana Y cilantrillo

Tabla de Jamones y Quesos Finos \$25.00

ASOPAOS

Asopao
Pollo \$20.00
Camarones \$26.00
Langosta \$30.00

SOPAS Y ENSALADAS

Sopa Clásica de Habichuelas \$6.00
Negras

Chowder de Maíz \$6.00
Con tostada de Pan y Queso Parmesano

Ensalada del Chef \$12.00
Jamón de Pavo, Queso Mozzarella, Queso de Papa y Pico de Gallo

Ensalada César Clásica \$12.00
-Tiras de Pollo a la Parrilla \$14.00
-Churrasco o Camarones \$16.00

Ensalada Fresca del Jardín \$10.00
Pimiento, Cebolla, Tomates, Nueces, Almendra, Arándanos y Pasas.

MOFONGOS

Mofongo de Plátano, Yuca o Trifongo
Pollo \$23.00
Camarones \$28.00
Pulpo \$30.00
Langosta \$32.00

Mofongo Relleno de Churrasco \$35.00

Todos los precios presentados no incluyen impuestos ni propinas. El consumo de productos crudos es bajo la responsabilidad de quien los solicita.

Menú

COMIDA • CENA

 **Holiday Inn**
UN HOTEL IHG®

ESPECIALIDADES

Pechuga a la Parrilla \$20.00
Marinada en Hierbas en Salsa de Pico de Gallo con Acompañante

Pechuga a la Piccata \$22.00
En salsa de Limón y alcaparras acompañada de pasta alioli

Pechuga Rellena \$25.00
de mofongo de yuca y longaniza en salsa de queso y espinaca.

Churrasco 10 oz. a la parrilla \$30.00
En salsa chimichurri de parcha

New York Steak 12 oz. a la parrilla \$38.00
*En salsa Demi glace
Con su acompañante favorito*

Porter House 24 oz. \$65.00
En salsa de setas mixtas acompañado de papas salteadas en hierbas

Filete Miñón envuelto en Tocineta \$44.00
en salsa de vino tinto y blueberries acompañado de risotto de chorizo

Costillas a la BBQ de Guayaba \$26.00
acompañado de mazorca de maíz y papas fritas

Chuletón de Cerdo a la Sartén \$26.00
En salsa cremosa de ajo y cilantro acompañado de arroz mamposteo

Bistec de Ternera \$28.00
En salsa de vino tinto, cebolla lila y jamón serrano

Veal scaloppini en salsa marsala \$29.00
Setas, espárragos, pimientos y cebollas acompañado de pasta fettuccini

MAR Y TIERRA

Filete Miñón con ½ rabo de langosta a la mantequilla \$68.00

Torre de Churrasco con camarones en salsa blanca sobre mofongo de yuca \$38.00

PASTAS

Fettuccini o penne pasta con Pollo \$23.00
En salsa Alfredo, Marinara o Pesto

Fettuccini o penne pasta con Camarones \$28.00
En salsa Alfredo, Marinara o Pesto

Pasta con Pollo en Salsa Vodka Picante \$24.00
Con tomates secos, pimientos, cebollas, setas y queso parmesano

Pasta Criolla con Mariscos \$35.00

Menú

COMIDA • CENA

 **Holiday Inn**
UN HOTEL IHG®

PESCADOS Y MARISCOS

Filete de Chillo a la Parrilla \$22.00
*En salsa escabeche isleño
acompañado de Mofongo de Yuca*

Filete de Dorado a la Sartén \$26.00
*Con crocante de viandas en salsa de
ajo y mantequilla con risotto de limón*

Filete de Salmón Oriental \$28.00
*Acompañado de Majado de Viandas y
ensalada de la casa*

Chillo Entero Frito con Mojito Criollo
Precio según tamaño (\$1.95 la oz)

Tentáculo de Pulpo a la Brasa \$35.00
Sobre Puré de Viandas

Camarones Al Ajillo \$28.00
Acompañados de pasta alioli

Rabo de Langosta al Horno \$60.00
Al ajillo o a la mantequilla

PLATOS VEGETARIANOS

Pasta Primavera Salteada \$14.50
*Con vegetales frescos, vino blanco,
mantequilla y queso parmesano*

Risotto de Vegetales \$17.00

Antipasto de Vegetales \$15.00

Mofongo de Amarillo \$20.00
Relleno de Guiso de Vegetales

Hamburguesa Vegetariana de Plantas \$16.00

POSTRES

Flan de la Casa \$6.00

New York Style Cheesecake \$9.00

Crème Brûlée de la Casa \$8.00

Brownies a la Mode \$8.00

Bizcocho Layer de Chocolate \$10.00

COMPLEMENTOS

Amarillos \$4.00

Arroz Blanco con Habichuelas \$5.00

Arroz Mamposteao \$6.00

Risotto \$15.00

Batatas Fritas \$4.00

Mofongo \$6.00

Bifongo \$6.00

Trifongo \$6.00

Pasta \$7.00

Papas Fritas con Tocineta \$7.50

Tostones de Plátano \$4.00

Majado de Viandas \$5.00

Vegetales \$3.00

Ensalada \$6.00

Todos los precios presentados no incluyen impuestos ni propinas. El consumo de productos crudos es bajo la responsabilidad de quien los solicita.

Menu

DINNER



APPETIZERS

Calamari in Tartar Sauce	\$10.00
Shrimp in COD Fish Tempura with Cilantro Sauce	\$13.00
Coconut Shrimp	\$13.00
Mahi-Mahi Bites in Tartar Sauce	\$14.00
Nachos with Cheese and Chicken	\$14.00
Puertorican Sampler	
Small	\$10.00
Large	\$20.00
Ceviche	\$10.00
Ham and Cheese Cuts	\$25.00

SOUPS AND SALADS

Black Beans Soup	\$6.00
Corn Chowder	\$6.00
Chef Salad	\$12.00
Classic Caesar Salad	\$12.00
- Chicken	\$14.00
- Shrimp or Steak	\$16.00
Garden Salad	\$10.00

STEW

Chicken	\$20.00
Shrimp	\$26.00
Lobster	\$30.00

MOFONGOS

Stuffed Green Plantain, Yuca Mofongo or Trifongo

Chicken	\$23.00
Shrimp	\$28.00
Octopus	\$30.00
Lobster	\$32.00
Steak	\$35.00

Menu

DINNER



SPECIALTIES

Grilled Chicken Breast <i>With your favorite side</i>	\$20.00	Veal Steak with wine, onion and serrano ham with your favorite side	\$28.00
Picatta Chicken Breast <i>With lime and capers sauce with pasta aioli</i>	\$22.00	Veal scaloppini marsala sauce <i>Mushrooms, asparagus, peppers, and onions with fettuccini pasta</i>	\$29.00
Chicken Breast Stuffed <i>With mofongo of cassava and sausage with a cheese and spinach sauce.</i>	\$25.00		
Skirt Steak 10 oz. <i>With Chimichurri Sauce and your favorite side.</i>	\$30.00		
New York Steak 12 oz. Grilled <i>With your favorite side</i>	\$38.00		
Porter House 24 oz. <i>With sautéed potatoes</i>	\$65.00		
Fillet Mignon wrapped in Bacon <i>With wine and blueberries sauce with chorizo risotto</i>	\$44.00		
Ribs in guava BBQ Sauce with French Fries and Corn	\$26.00		
Pork Chop with creamy garlic and cilantro sauce with mamposteao rice	\$26.00		

SURF & TURF

Fillet Mignon with ½ lobster tail on butter	\$68.00
Tower of Skirt Steak and shrimp with mofongo of cassava	\$38.00

PASTAS

Fettuccini o penne pasta with chicken In Alfredo, Marinara or Pesto Sauce	\$23.00
Fettuccini o penne pasta with shrimp In Alfredo, Marinara or Pesto Sauce	\$28.00
Chicken Pasta in Spicy Vodka Sauce <i>With dry tomatoes, peppers, onions, mushrooms and parmesan cheese.</i>	\$24.00
Criolla Pasta with Seafood	\$35.00

Menu

DINNER

H Holiday Inn
AN IHG® HOTEL

FISH AND SEAFOOD

Red Snapper Fillet \$22.00
With mofongo of cassava

Mahi- Mahi Fillet \$26.00
With Lime Rissotto

Salmon Fillet \$28.00
With Mashed Yam and House Salad

Entire Red Snapper
Price according to Weight (\$1.95 per oz)

Grilled Octopus Tentacle \$35.00
Over Mashed Yam

Butter Garlic Shrimp with Aioli Pasta \$28.00

Lobster Tail with Butter ot Garlic \$60.00
Butter Sauce

VEGETARIAN

Pasta Primavera \$14.50
With fresh vegetables, white wine, butter and parmesan cheese.

Veggie Rissotto \$17.00

Veggie Antipasto \$15.00

Sweet Plantain Mofongo \$20.00
Stuffed with veggies

Vegetarian Hamburger \$16.00

DESSERT

Baked Custard \$6.00

New York Style Cheesecake \$9.00

Crème Brûlée \$8.00

Brownie with Ice Cream \$8.00

Cakes (Carrots, Italian or Chocolate) \$10.00

Ice Cream \$4.50

Tiramisu \$7.00

SIDES

Sweet Plantain \$4.00

White Rice and Beans \$5.00

Mamposteao Rice \$6.00

Risotto \$15.00

Sweet Potato Fries \$4.00

Mofongo \$6.00

Bifongo \$6.00

Trifongo \$6.00

Pasta \$7.00

French Fries with Cheese and Bacon \$7.50

Fried Plantain \$4.00

Mashed Yam \$5.00

Veggies \$3.00

Salad \$6.00

Todos los precios presentados no incluyen impuestos ni propinas. El consumo de productos crudos es bajo la responsabilidad de quien los solicita.