

## Entradas

<i>Aguacate Parisienne</i>	\$ 70
<i>Ensalada del Chef</i>	\$ 70
<i>Ceviche Tropical con Coco</i>	\$110
<i>Ensalada César (2 personas)</i>	\$145
<i>Tiritas de Camarón</i>	\$110
<i>Cóctel de Camarón</i>	\$110

## Appetizers

<i>Avocado Parisienne</i>	\$ 70
<i>Chef's Salad</i>	\$ 70
<i>Tropical Ceviche with Coconut</i>	\$110
<i>Caesar Salad (for two)</i>	\$145
<i>Shrimp Marinated with Lime</i>	\$110
<i>Shrimp Cocktail</i>	\$110

## Sopas

<i>Consomé de la Casa</i>	\$ 70
<i>Sopa de Cebolla</i>	\$ 70
<i>Sopa de Tortilla</i>	\$ 70
<i>Caldo de Pescado</i>	\$ 95
<i>Sopa de Marisco</i>	\$115
<i>Crema Fría de Aguacate</i>	\$ 70

## Soups

<i>House Consommé</i>	\$ 70
<i>Onion Soup</i>	\$ 70
<i>Tortilla Soup</i>	\$ 70
<i>Fish Soup</i>	\$ 95
<i>Sea Food Soup</i>	\$115
<i>Cold Avocado Cream</i>	\$ 70

# Puerta del Sol

## Carnes y Aves

<i>Fetuccinie a la Bolognese</i>	\$ 120
<i>Costillas BBQ</i>	\$ 140
<i>Brocheta de Pollo</i>	\$ 140
<i>Brocheta de Filete Ranchero</i>	\$ 150
<i>Tacos de Sirloin</i>	\$ 150
<i>Pechuga de Pollo a las Finas Hiervas</i>	\$ 140
<i>Filete de Res Stroganoff Flameado</i>	\$ 180
<i>Medallones Roquefort Flameados</i>	\$ 180
<i>Saltimboca a la Romana Flameado</i>	\$ 180
<i>Medallones Pimienta Flameados</i>	\$ 180
<i>Filete Chemitita Flameado</i>	\$ 180
<i>Corazón de Filete Mechado</i>	\$ 180
<i>Sabana de Filete del Chef</i>	\$ 180
<i>Lomo de Puerco Encebollado con Tocino</i>	\$ 160
<i>Lomo de Puerco Mojo Español</i>	\$ 160
<i>Filete Mignon</i>	\$ 180

## Meat and Poultry

<i>Fetuccinie a la Bolognesa</i>	\$ 120
<i>BBQ Ribs</i>	\$ 140
<i>Chicken Brochette</i>	\$ 140
<i>Beef Brochette</i>	\$ 150
<i>Sirlon Tacos</i>	\$ 150
<i>Chicken Breast with Fine Herbs</i>	\$ 140
<i>Beef Fillet Stroganoff Flambé</i>	\$ 180
<i>Roquefort Medallion Flambé</i>	\$ 180
<i>Saltimboca a la Romana Flambé</i>	\$ 180
<i>Pepper Medallion Flambé</i>	\$ 180
<i>Chemitita Fillet Flambé</i>	\$ 180
<i>Beef Heart Fillet Mechado</i>	\$ 180
<i>Beef Fillet Chef's Style</i>	\$ 180
<i>Pork Loin with Onion and Bacon</i>	\$ 160
<i>Pork Loin Spanish Mojo</i>	\$ 160
<i>Fillet Mignon</i>	\$ 180

## Mexican a

## Mexican Food

<i>Fajitas de Res</i>	\$ 140
<i>Fajitas de Pollo</i>	\$ 140
<i>Enchiladas de Mole</i>	\$ 140
<i>Enchiladas Rojas</i>	\$ 140

<i>Beef Fajitas</i>	\$ 140
<i>Chicken Fajitas</i>	\$ 140
<i>Mole Enchiladas</i>	\$ 140
<i>Reed Enchiladas</i>	\$ 140

## Pescados y Mariscos

## Fish and Sea Food

<i>Pulpos al Perejil</i>	\$ 180
<i>Tacos de Camarón</i>	\$ 160
<i>Camarones al Tequila Flameados</i>	\$ 220
<i>Camarones al Curry Flameados</i>	\$ 220
<i>Filete de Pescado Mojo Chile Verde</i>	\$ 130
<i>Pescado Rey del Mar</i>	\$ 220
<i>Conchas de Marisco San Remo</i>	\$ 180
<i>Langosta Thermidor o Ajo</i>	\$ S/T
<i>Camarones Puesta del Sol</i>	\$ 220
<i>Brocheta de Camarón</i>	\$ 220
<i>Camarones BBQ</i>	\$ 220

<i>Parsley Octopus</i>	\$ 180
<i>Shrimp Tacos</i>	\$ 160
<i>Tequila Shrimp Flambé</i>	\$ 220
<i>Curry Shrimp Flambé</i>	\$ 220
<i>Fish Fillet Green Pepper Mojo</i>	\$ 130
<i>Fish King of the Sea</i>	\$ 220
<i>Sea Food Shells San Remo</i>	\$ 180
<i>Thermidor or Garlic Lobster</i>	\$ S/T
<i>Shrimp Puesta del Sol</i>	\$ 220
<i>Shrimp Brochette</i>	\$ 220
<i>BBQ Shrimp</i>	\$ 220

## Fuente de la Juventud

## The Fountain of Youth

<i>Langosta, Camarón, Pulpo y Pescado</i> (Dos Personas)	\$ 550
---	--------

<i>Lobster, Shrimp, Octopus and Fish</i> (For Two)	\$ 550
---	--------

## Postres y Café

## Dessert and Coffee

<i>Flan Napolitano</i>	\$ 45
<i>Crepas Suzette (Para/2)</i>	\$ 130
<i>Plátanos al Kalhúa (Para/2)</i>	\$ 130
<i>Crepas con Cajeta</i>	\$ 70
<i>Crepas de Cajeta con Helado</i>	\$ 80
<i>Helados</i>	\$ 50
<i>Café Americano</i>	\$ 30
<i>Café Irlandés</i>	\$ 85
<i>Café Español</i>	\$ 85
<i>Café Capuccino</i>	\$ 55

<i>Caramel Custard</i>	\$ 55
<i>Suzette Crepes (For Two)</i>	\$ 130
<i>Banana Kalhúa Flambé (For Two)</i>	\$ 130
<i>Caramel Crepes</i>	\$ 70
<i>Caramel Crepes with Ice Cream</i>	\$ 80
<i>Ice Cream</i>	\$ 50
<i>American Coffee</i>	\$ 30
<i>Irish Coffee</i>	\$ 85
<i>Spanish Coffee</i>	\$ 85
<i>Capuccino Coffee</i>	\$ 55

## *Bebidas*

<i>Cerveza</i>	\$ 30
<i>Jarra de Limonada</i>	\$ 150
<i>Jarra de Naranjada</i>	\$ 150
<i>Limonada</i>	\$ 30
<i>Naranjada</i>	\$ 30

### *Vino Blanco*

<i>Pinot Grigio</i>	\$ 410
<i>Concha y Toro</i>	\$ 260
<i>Vino de la Casa</i>	\$ 260

### *Vino Tinto*

<i>Petit Sirah</i>	\$ 250
<i>Cabernet Sauvignon Domecq</i>	\$ 250
<i>Casillero del Diablo</i>	\$ 410
<i>Concha y Toro</i>	\$ 260
<i>Copa de Vino</i>	\$ 60
<i>Sangría Natural</i>	\$ 60
<i>Sangría con Vodka</i>	\$ 70
<i>Cóctel</i>	\$ 80
<i>Tequila de marca</i>	\$ 65
<i>J&amp;B</i>	\$ 95
<i>Johnny Walker E. Roja</i>	\$ 95
<i>Johnny Walker E. Negra</i>	\$ 95
<i>Buchanan</i>	\$ 95
<i>Chivas</i>	\$ 95
<i>Cognac</i>	\$ 140

## *Bever ages*

<i>Beer</i>	\$ 30
<i>Limonade Pitcher</i>	\$ 150
<i>Orange Pitcher</i>	\$ 150
<i>Limonade</i>	\$ 30
<i>Orangade</i>	\$ 30

### *White Wine*

<i>Pinot Grigio</i>	\$ 410
<i>Concha y Toro</i>	\$ 260
<i>House the Wine</i>	\$ 260

### *Red Wine*

<i>Petit Sirah</i>	\$ 250
<i>Cabernet Sauvignon Domecq</i>	\$ 250
<i>Casillero del Diablo</i>	\$ 410
<i>Merlot</i>	\$ 260
<i>Wine Cup</i>	\$ 60
<i>Sangría Natural</i>	\$ 60
<i>Sangría with Vodka</i>	\$ 70
<i>Cocktail</i>	\$ 80
<i>Tequila</i>	\$ 65
<i>J&amp;B</i>	\$ 95
<i>Johnny Walker E. Roja</i>	\$ 95
<i>Johnny Walker E. Negra</i>	\$ 95
<i>Buchanan</i>	\$ 95
<i>Chivas</i>	\$ 95
<i>Cognac</i>	\$ 140