

Tapas...

Queso frito del país	9.
Sorullitos de maíz con queso	9.
Mini piononos	9.
Croquetas del día	10.
Chicharrones de pescado	10.
“Kan Kan bites”	10.
Alcapurritas hechas en casa de carne o jueyes	10.
Empanadillas del día	10.
Calamares empanados servido con salsa tártara hecha en casa	15.
Taco de Pescado	15.
Taco de Camarones	16.
Tuna Pegaíto - Pegao de arroz con tuna	15.
Montaíto de alcapurria servido con pork belly	15.
Pulpo a la brasa con salsa de la casa y chimichurri	24.

Sopa

Sopa del día	6.50
--------------	------

Aves...Carnes... (no sustituciones)

Pechuga Gratinada – setas, cebolla, tocineta, queso,	19.
Cachopo de Pollo – Pechuga rellena de jamón, queso, pimienta	19.
Hamburguesa Angus hecha en casa con, queso, ensalada y papas fritas	14.
Medallones de cerdo servido con demiglaze de tamarindo	17.
Chuleta Kan Kan encebollaítas	22.
Baby back ribs – servido con nuestra salsa de barbeque de frutas	24.
Medallones de cerdo con camarones en salsa de fresa rabsberry	24.
Churrasco Angus – con chimichurri de cilantrillo y pimientos	39.
Pierna de Cordero (Jarrete) con majado y vegetales y salsa de la casa	36.
Ribeye Angus – 14 up en salsa de tres vinos o crema de setas	38.
Churrasco con rabo de langosta en la salsa de su predilección	94.
Ribeye con rabo de langosta en la salsa de su predilección.	96.

ESCOJA UN ACOMPAÑANTE, EXCEPTO PARA HAMBURGUESA Y PIERNA DE CORDERO

ARROZ Y HABICHUELAS, MAMPOSTEADO, PAPAS FRITAS, (TOSTONES O MOFONGO \$2.50 ADICIONALES)

Mofongo de Plátanos – mantequilla, ajo , tocineta

Vegetariano - mofongo con vegetales y sin tocineta	18.
Pechuga de pollo al ajillo, o crema de ajos	19.
Carne frita encebollaíta	16.
Churrasco Angus en salsa de chimichurri	39.
Fiilete de chillo “natural cut” al ajillo, crema de ajo	22.
Pulpo genuino español o Carrucho al ajillo, mantequilla o crema de ajos	29.
Camarones jumbo en crema de ajo, ajillo	26.
Langosta en crema de ajos, ajillo, mantequilla	32.
Langosta y Camarones(3) en crema de ajos, ajillo	39.
Tres mariscos (langosta, camarones y pulpo) en crema de ajos, ajillo	56.
Cuatro mariscos (langosta, camarones, pulpo y carrucho) al ajillo o crema ajos	69.

Especialidades del Yate... (no sustituciones)

Asopao de camarones – servido con tostones	30
Asopao de langosta - servido con tostones	32.
Camarones en salsa scampi, crema de ajos, ajillo	26.
Camarones empanados	28.
Langosta en trozos en crema de ajo, ajillo, mojo ó salsa scampi	32.
Carrucho al ajillo, scampi ó crema de ajos	29.
Pulpo español al ajillo, salsa scampi ó crema de ajos	29.
Filete de Chillo natural cut en salsa scampi, ajillo o crema de ajos	25.
Salmón fresco en salsa de vino, limón y alcaparras ó scampi	25.
Mahi Mahi (Dorado) servido en crema de alcaparras, al limón ó scampi	25.
Rodaballo – el mejor filete marino al limón ó crema de ajos	35.
Ensaladas: Escoja una: <u>langosta</u> , <u>camarones</u> , <u>pulpo</u> o <u>carrucho</u> , servida con tostones	32.
Pescado frito encebollao -	36.
FILETE DE CHILLO “natural cut” RELLENO ó PESCADO RELLENO <u>LANGOSTA</u> , <u>CAMARONES</u> , <u>PULPO</u> , <u>CARRUCHO</u>	
Un marisco - 48.-Dos mariscos - 58. -Tres Mariscos – 64. –Cuatro mariscos - 76.	
RABO DE LANGOSTA -	56.
LANGOSTA CARIBEÑA (TEMPORADA) MINÍMO DOS LIBRAS –	28. LIBRA
Escoja su salsa: mantequilla, crema de ajo, ajillo, scampi	

Acompañantes:

(EXCEPTO PARA ASOPAOS, Y ENSALADAS)

ARROZ Y HABICHUELAS, ARROZ MAMPOSTEADO, PAPAS FRITAS (TOSTONES O MOFONGO -\$2.50 ADICIONALES)

Acompañantes adicionales - \$5.00

ARROZ Y HABICHUELAS, MAMPOSTEAO,
TOSTONES DE PLÁTANO O PANA (TEMPORADA)
MAJADO DEL DÍA, MOFONGO DE PLÁTANOS,
PAPAS FRITAS, VEGETALES, ENSALADA

NUESTROS ALIMENTOS SON FRITOS EN ACEITE O GRASA TRANS. EL CONSUMO DE CARNE CRUDA O POCO COCIDA COMO POLLO, PESCADO, MARISCOS, Ó HUEVOS PUEDEN AUMENTAR SU RIESGO DE CONTRAER ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS. TODOS NUESTROS PLATOS SON COCINADO A SU ORDEN. SI PADECE DE ALGUNA ALERGIA, DIGALO Y ESTAREMOS COMPLACIDOS DE PREPARARLE SU COMIDA CON SUS ESPECIFICACIONES.

**TODOS NUESTROS PLATOS SE PREPARAN AL MOMENTO...
RELAJESE Y DISFRUTE ESTA EXPERIENCIA CULINARIA...**

NOS RESERVAMOS EL DERECHO DE ADMISION

