



*Bien  
Buen Gusto*

---

RESTAURANTE SAN JUAN DEL SUR

*Menú*



RON  
*Flor de Caña*<sup>®</sup>  
EST. 1890

## Antojitos / Appetizers

Papas fritas / French Fries	C\$ 130
Dedos de pollo / Chicken Tenders	C\$ 300
Alitas de pollo / Chicken Wings	C\$ 300
Carpaccio de pescado / Fish Carpaccio	C\$ 250
Almejas a la mantequilla / Clams with butter sauce	C\$ 300
Frijoles con crema/ Beans with sour cream	C\$ 180
Tostones con queso/ Fried planta-ins with cheese	C\$ 160
Tostones mixtos / Mix fried plantains	C\$ 250
Chips en salsa verde / Corn chips with green sauce	C\$ 120
Nachos de pollo / Chicken nachos	C\$ 320
Surtido	C\$ 1,300
<i>(Alitas, tostones con queso, frijoles molidos, dedos de pollo, bolitas de carne, papas, chismol, fajitas de cerdo, crema y ensalada).</i>	
Mariscada	C\$ 2,600
<i>(Camarón, langosta, pescado, almejos, papas, tostones, frijoles molidos y ensalada).</i>	

## Ensaladas / Salads

Ensalada de pollo / Chicken salad	C\$ 300
Ensalada verde / Green salad	C\$ 180
Plato vegetariano / Vegetarian Plate	C\$ 210
<i>(Ensalada, vegetales, arroz, frijoles y papas).</i>	

## Ceviches

Ceviche mixto / Mixed Ceviche	C\$ 700
Ceviche camarón / Shrimps ceviche	C\$ 300
Ceviche pescado / Fish ceviche	C\$ 280
Ceviche concha negra / Oysters ceviche	C\$ 280
Ceviche de cucaracha / Seo roachs ceviche	C\$ 300
Ceviche de cambute / Cambute ceviche	C\$ 470

## Pescado / Fish

Pescado entero / Whole fish	C\$ 500 - C\$ 1,500
-----------------------------	---------------------

## Filete de Pescado / Fish Fillet

A la costa brava	C\$ 550
<i>(Fish Fillet on a spice sauce including chopped vegetables and mushroom, flamed in whisky).</i>	

A la plancha, ajillo, salsa criolla, empanizado	C\$ 450
<i>(Grilled, garlic sauce, tomato and sweet red peppers sauce, breaded).</i>	

<b>Especial de la casa</b>	C\$ 900
----------------------------	---------

# Platos Fuertes / Main Courses

## Langosta / Lobster

A la Costa Brava	C\$ 650
<i>(Lobster on a spicy sauce including chopped vegetables and mushrooms, flamed in whisky)</i>	
A la Plancha, ajillo, salsa criolla, empanizado /	C\$ 600
<i>(Grilled, garlic sauce, tomato and sweet red pepper sauce, breaded).</i>	

## Camarones / Shrimps

A la Costa Brava	C\$ 650
A la plancha, ajillo salsa criolla, empanizados /	C\$ 600
<i>(Grilled, garlic sauce tomato and sweet red peppers sauce, breaded).</i>	
Arroz con Camarones / Shrimps rice	C\$ 550
Arroz con Mariscos para 2 personas / Seafood rice	C\$ 1,000

## Calamares / Squids

A la Costa Brava / Squids on a spicy sauce including:	C\$ 650
<i>(Chopped vegetables and mushroom).</i>	
A la Plancha, ajillo, salsa criolla, empanizado	C\$ 600
<i>(Grilled, garlic sauce, tomato and sweet red peppers sauce, breaded).</i>	

## Mixto Mar y Tierra

<i>(Cerdo, res, pollo, alitas, langosta, pescado, camarón, pulpo, bolitas de carne, queso frito, papas, tostones, chismol).</i>	C\$ 4,000
---	-----------

## Sopa de Mariscos / Seafood soup

C\$ 520

## Carne / Meat

Lomo de costilla	C\$ 550
Filete jalapeño / Beef tenderloin with jalapeño sauce	C\$ 500
Filete chimichurri / Beef tenderloin with a parsley vinaigrette	C\$ 500
Medallones de cerdo a la parrilla / Grilled pork	C\$ 450

## Pollo/ Chicken

Filete de pollo a la plancha / Grilled chicken	C\$ 500
--	---------

## Pasta

Con camarones / Shrimp Pasta	C\$ 600
Con almejas / Clams Pasta	C\$ 450
Con pollo / Chicken Pasta	C\$ 450
Al pomodoro / Pomodoro Pasta	C\$ 280

## Hamburguesa / Burger

Pollo - chicken, pescado - fish, carne - beef	C\$ 250
---	---------

## Postre del día / Dessert

Ask for our dessert of the day	C\$ 120
--------------------------------	---------



	TRAGO	BOTELLA
25 Años	C\$ 650	C\$ 9,000
130 Aniversario	C\$ 350	C\$ 5,000
18 Años	C\$ 120	C\$ 1,600
12 Años	C\$ 80	C\$ 1,200
Cristalino	C\$ 70	C\$ 900
Gran Reserva	C\$ 60	C\$ 400
Extra Lite	C\$ 50	C\$ 350
Ultra Lite	C\$ 50	C\$ 300

 PREMIUM SELTZER	
Rosé	C\$ 50
Original, Limón, Naranja, Graprefruit	C\$ 50

## Licores

### WHISKY

	TRAGO	BOTELLA
Glenfiddich 12	C\$ 180	C\$ 3,400
Jack Daniel's	C\$ 150	C\$ 1,800
Fireball	C\$ 120	
Jhonnie Walker Black Label	C\$ 180	C\$ 3,400
Chivas	C\$ 180	C\$ 3,400
J&B	C\$ 180	C\$ 3,400
Old Parr	C\$ 180	C\$ 3,400
Jhonnie Walker Red Label	C\$ 150	C\$ 2,800

### TEQUILA

	SHOTS
Milagro Single Barrel Añejo	C\$ 220
El Jimador	C\$ 160
Don Julio	C\$ 220
Patrón	C\$ 220
1800	C\$ 220
José Cuervo	C\$ 160

### VODKA

	TRAGO	BOTELLA
Beluga	C\$ 150	C\$ 2,200
Finlandia	C\$ 120	C\$ 1,500
Grey Goose	C\$ 170	C\$ 3,000
Stolichnaya	C\$ 170	C\$ 2,200
Absolut	C\$ 120	C\$ 2,200
Smirnoff	C\$ 120	C\$ 2,200

### VINOS

	COPA	BOTELLA
Vino Tinto	C\$ 180	C\$ 800
Vino Blanco	C\$ 180	C\$ 800

EL CONSUMO EXCESIVO DE ESTE PRODUCTO PERJUDICA LA SALUD.



## Cócteles

Flor Ginger	C\$ 100
Macuá	C\$ 130
Margarita	C\$ 130
Piña colada	C\$ 130
Caipiriña	C\$ 130
Malibú	C\$ 130
Daikiri de fresa	C\$ 130
Bailey's	C\$ 130
Mojito	C\$ 130
Kalúa	C\$ 130
Sambuca	C\$ 130
Ruso blanco	C\$ 180
Ruso negro	C\$ 180
Martini	C\$ 180
Jager bomb	C\$ 210
Amaretto	C\$ 200
Sangría	C\$ 180

## Bebidas

Redbull	C\$ 110
Agua Fuente Pura 600 ml.	C\$ 40
Batido de fruta/ mixto	C\$ 90 / 100
Jugo de naranja	C\$ 75
Limonada	C\$ 75
Té frío	C\$ 60
Gatorade	C\$ 50
Prix Cola	C\$ 40
Gaseosas	C\$ 40

### CAFÉ

Espresso	C\$ 100
Americano	C\$ 100
Cappuccino	C\$ 110
Frappuccino	C\$ 130

## Cervezas

### NACIONALES

Victoria Frost	C\$ 55
Victoria Clásica	C\$ 60
Toña	C\$ 60
Toña Light	C\$ 60

### INTERNACIONALES

Miller Lite	C\$ 60
Heineken	C\$ 110
Sol	C\$ 108

### RTD

Smirnoff Ice (Red, Raspberry, Green Apple)	C\$ 100
Bliss Frutas Mixtas	C\$ 95
Bamboo (Daiquirí, Fresa, Mojito)	C\$ 60

### HARD SELTZER

Spark (Mandarina, Limón Hierbabuena, Raspberry)	C\$ 50
Adán & Eva (Frutos Rojos, Limón Jengibre, Coco Limón, Maracuyá & Piña con Ron, Durazno Rosé con Vodka)	C\$ 60

EL CONSUMO EXCESIVO DE ESTE PRODUCTO PERJUDICA LA SALUD.





# HAPPY HOUR

DE LUNES A VIERNES – 3PM

RUM, NATIONAL BEERS & APPETIZERS

---

OFRECEMOS SERVICIO DE CATERING  
CATERING SERVICE AVAILABLE

☎ TEL: 2568 - 2747 📱 8861 - 8301

SIGUENOS EN

