



★ MENU

ORLANDO

★ LA VERGÜENZA
PUERTORRICAN CHINCHORRO

EL JOLGORIO

Aperitivos / Appetizers



★ **MINI ALCAPURRIAS** \$10.99
Mini Alcapurrias

Mini alcapurrias rellenas de carne servidas con nuestra salsa roja de tomate y ajo. / *Traditional beef alcapurrias served w/ our sweet & spicy tomato and garlic sauce.*



★ **BACALAITOS** \$9.99
Cod Fritters

Mini Bacalaitos servidos con salsa roja de tomate y ajo. / *Traditional cod fritters served w/ our sweet & spicy tomato sauce.*



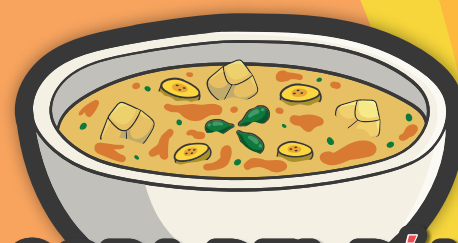
★ **ENSALADA DE PULPO** \$25.99
Octopus Salad

Trozos de pulpo marinados en nuestra vinagreta de cilantro & limón con cebollas y pimientos. / *Marinated octopus in our homemade cilantro & lemon vinaigrette w/ onions & peppers.*



★ **PAPAS CHINCHORREO PREÑÁS** \$15.99
Chinchorro Loaded Fries

Papas fritas cargadas con pollo o cerdo estofado en casa, queso cheddar, pico de gallo, crema agria de ajo y cilantro / *Loaded fries w/ homemade pulled chicken or pulled pork, cheddar, pico de gallo & sour cilantro sauce.*



SOPA DEL DÍA
Soup of the Day

Taza / Cup \$5.99
Tazón / Bowl \$7.99

★ **Chicharrones de Pollo Deshuesados** \$11.99
Boneless Fried Chicken

Masitas de caderas empanadas en casa servidas con mayoketchup hecho en casa. / *Chicken thighs pieces house breaded served w/ homemade mayoketchup.*

★ **Chicharrones Sin Vergüenza** \$11.99
Sin Vergüenza Fried Chicken

Jugosos chicharrones de pollo con hueso marinados en casa. / *Juicy homemade marinated bone in deep fried chicken pieces.*



EL CHINCHORREO
Chinchorro Sampler \$19.99

Surtido que incluye mini alcapurrias de carne, bacalaitos, mini empanadillas y sorullitos de maíz. / *Sampler including beef alcapurrias, cod fish fritters, mini turnovers and corn fritters.*

★ **SANDWICHITOS**
DE MEZCLA \$4.99

Mini sándwiches rellenos con la tradicional mezcla puertorriqueña, perfectos para cualquier fiesta. / *Mini sandwiches filled with classic Puerto Rican party spread are a festive favorite.*



EL JOLGORIO

Aperitivos / Appetizers



ALITAS SIN VERGÜENZA
Vergüenza Chicken Wings

\$13.99

Nuestras famosas alitas marinadas en casa con salsa a escoger. / *Our famous house marinated chicken wings served w/ a sauce to choose.*



QUESO FRITO
Fried Local Cheese

\$10.99

Queso frito con salsa de guayaba hecha en casa. / *Puerto Rican-style fried cheese served w/ homemade guava sauce.*



MINI EMPANADILLAS
(CARNE, POLLO O PIZZA)
Mini Empanadillas (Beef, Chicken or Pizza)

\$9.99

Mini empanadillas rellenas de carne, pollo o pizza servidas con mayoketchup. / *Mini turnovers stuffed w/ beef, chicken, or pizza, served w/ mayoketchup.*



PAPAS CHINCHORREO
Chinchorro Fries

\$9.99

Crujientes papas fritas salteadas con nuestra mezcla de parmesano, ajo y romero. / *Crispy fries tossed in our homemade parmesan, garlic, and rosemary rub.*



CEVICHE "SWEET CHILLI"
Sweet Chilli Ceviche

\$15.99

Trozos de tierno pescado blanco marinado en zumo de lima, cebollas, pimientos y salsa de chile dulce. / *Tender white fish pieces marinated in lime juice, onions, peppers w/ sweet chili sauce.*

☆ **Morcilla Sin Vergüenza**
Traditional Blood Sausage

Hecha local servida con nuestra salsa roja de tomate y ajo. / *Traditional blood sausage served w/ sweet & spicy tomato sauce.*

½ lb – \$8.99
1 lb – \$15.99

☆ **Sorullitos de Maíz..... \$9.99**
Corn Fritters

Deliciosos sorullitos de maíz servidos con mayoketchup hecho en casa. / *Delicious fried corn fritters served w/ homemade mayoketchup sauce.*

☆ **Cuajitos Guisados Con Guineitos \$12.99**
Traditional Stewed Chitlins w/ Green Bananas

Nuestros famosos cuajitos guisados del chef Manu con guineitos verdes. / *Our famous stewed chitlins from chef Manu served w/ green bananas.*

☆ **Chicharrones de Pescado \$12.99**
Fish Fingers

Chicharrones de pescado empanados en casa con aioli de limón y cilantro. / *Homemade fish fingers served w/ lemon & cilantro aioli.*



SIN VERGÜENZA
SAMPLER
surtido Sin Vergüenza

Surtido con chicharrones de pollo con hueso, carne frita encebollá, chicharrones de pescado, dos acompañante y dos salsas a escoger. / *A sampler platter featuring bone-in fried chicken, fried pork w/ onions, fish fingers, two side & your choice of two sauces.*

\$29.99

Taquitos La Trulla



TACOS DE PESCADO
Fish Tacos

\$15.99

Chicharrones de pescado empanados en casa con ensalada mixta, pico de gallo y aioli de limón y cilantro. / *Homemade breaded fish fingers w/ spring mix, pico de gallo & topped w/ lemon & cilantro aioli.*



TACOS DE PULLED PORK
Pulled Pork Tacos

\$15.99

Cerdo estofado en casa lechuga mixta, cheddar, pico de gallo y crema agria de cilantro y ajo. / *House pulled pork spring mix, cheddar, pico de gallo w /sour cilantro sauce.*

☆ **Tacos de Pollo****\$14.99**
Pulled Chicken Tacos

Pollo estofado en casa con lechuga mixta, cheddar, pico de gallo y crema agria de cilantro y ajo. / *Homemade pulled chicken w/ spring mix, cheddar, pico de gallo & sour cilantro sauce.*

☆ **Tacos de Churrasco****\$18.99**
Steak Tacos

Tiernos trozos de churrasco salteados con cebollas y pimientos servidos con chimichurri hecho en casa, lechuga mixta y crema agria de cilantro y ajo. / *Tender sautéed churrasco steak w/ onions & peppers served w/ homemade chimichurri, spring mix & our sour cilantro sauce.*

☆ **Tacos de Vegetales****\$14.99**
Veggie Tacos

Vegetales mixtos salteados con cebollas y pimientos servidos con lechuga mixta, pico de gallo y aioli de limón y cilantro. / *Sautéed veggie medley w/ onions & peppers, served w/ spring mix, pico de gallo & lemon & cilantro aioli.*



LOS VOLAO'S

Aves / Birds



**PECHUGA RELLENA
SIN VERGÜENZA**
Sin Vergüenza Stuffed Chicken Breast

\$25.99

Tierna pechuga de pollo rellena de bifongo envuelta en tocineta servida en nuestra crema de ajo o salsa criolla hecha en casa. / Juicy chicken breast stuffed w/ sweet plantain mofongo served in our creamy garlic sauce or homemade traditional tomato sauce.

☆ **Chicharrones Sin Vergüenza** **\$15.99**
Sin Vergüenza Fried Chicken

Jugosos Chicharrones de pollo con hueso marinados en casa. / Juicy homemade marinated bone in deep fried chicken pieces.

☆ **Chicharrones De Pollo Deshuesados** **\$16.99**
Boneless Fried Chicken

Tiernas y crujientes masitas de pollo empanadas en casa servidas con mayoketchup hecho en casa. / Tender & crispy homemade breaded chicken pieces served w/mayoketchup sauce.

☆ **Pechuga a la Plancha** **\$16.99**
Grilled Chicken Breast

Jugosa pechuga a la plancha servida con nuestro chimichurri hecho en casa. / Juicy tender chicken breast served w/ our homemade chimichurri sauce.

☆ **Pechuga Empanada** **\$17.99**
Breaded Chicken Breast

Sabrosa Pechuga de pollo empanada en casa. / Savory & juicy homemade breaded chicken breast.

☆ **Pechuga de Pollo Salteada** **\$18.99**
Sauteed Chicken Breast

Jugosa pechuga de pollo salteada con cebollas y pimientos servida en nuestra crema de ajo o salsa criolla hecha en casa. / Juicy chicken breast sautéed w/ onion & peppers served w/ creamy garlic sauce or traditional homemade tomato sauce.

**PECHUGA
DE POLLO
A LA MILANESA** **\$19.99**
Milanesa Chicken Breast

Jugosa pechuga de pollo empanada en casa con salsa marinara hecha en casa y queso suizo gratinado. / Juicy homemade breaded chicken breast topped w/our homemade marinara sauce & melted swiss cheese.

Cerro Arriba

Carnes / Meats



CARNE FRITA ENCEBOLLÁ
Fried Pork w/Onions

\$16.99

Crujientes y tiernas masitas de cerdo marinadas en casa servidas con cebollas salteadas. / Juicy & tender house marinated pork pieces served w/ sautéed onions.



CHULETA KAN KAN
Kan Kan Pork Chop

\$34.99

Jugosa chuleta Kan Kan servida con cebollas salteadas y salsa roja hecha en casa. / Juicy giant Kan Kan pork chop served w/ sautéed onions & homemade sweet & spicy homemade tomato sauce.



CHURRASCO AL CHIMICHURRI
Grilled Churrasco Steak

\$32.99

Tierno y jugoso churrasco a la parrilla servido con nuestro chimichurri hecho en casa y dos acompañantes. / Tender & juicy skirt steak served w/ our homemade chimichurri sauce served w/ two sides.

☆ **Chuletas Fritas o a la Parrilla Encebollá . \$15.99**
Fried or Grilled Pork Chops

Tiernas y jugosas chuletas de centro servidas con cebollas salteadas. / Juicy & tender center cut pork chops served w/ sautéed onions.

☆ **Bistec Puertorriqueño Encebolla'o..... \$16.99**
Puerto Rican Bistec with Onions

Tierno y jugoso bistec de res marinado en casa servido con nuestras cebollas salteadas. / Tender and juicy cubed steak marinated and slow cooked, served with sautéed onions.

☆ **Carne Guisá de Abuela \$16.99**
Grandma's Beef Stew

Tierna y deliciosa carne guisada con papas zanahorias y mucho amor con arroz blanco y maduros. / Slowly cooked tender beef stew w/ potatoes, carrot & lot of love served w/ white rice & sweet plantains

☆ **Nuebayól Steak \$34.99**
Ny Steak

NY strip a la parrilla hecho a la perfección servido con nuestra mantequilla de ajos rostizados y romero, servido con dos acompañantes. / Grilled to perfection NY strip served with our roasted garlic & rosemary butter & two sides.

Todos los platos principales incluyen el acompañante de su preferencia, mofongo ó mamposteo \$2 adicional. / All main courses are served with the side of your choice, mofongo or mamposteo rice \$2 extra.

Los Mojitos
de mi tierra
Pide tu sabor favorito



Apreta'os

Hamburguesas / Burgers



LUCIA'S CHICKEN SANDWICH

\$16.99

Jugosa pechuga de pollo a la parrilla con queso suizo, lechuga mixta, tomate y honey mustard hecho en casa en nuestro pan artesanal servido con papas fritas. / Tender & juicy grilled chicken breast in our artisanal sweet bun w/ swiss cheese, bacon, lettuce, tomato & homemade honey mustard served w/ fries.

☆ Vergüenza Bacon Burger \$19.99

Jugoso y delicioso steak burger a la parrilla servido en nuestro pan artesanal con lechuga mixta, tomate, mayoketchup, cheddar, tocineta applewood y tiras de cebollas empanadas. (Añade tocineta \$2 extra.) / Fresh steak burger served in artisanal sweet bun, spring mix, tomato, our mayoketchup, cheddar, applewood bacon & crispy onion strings. (Add bacon \$2 extra.)

☆ Preñao Vergüenza Burger \$23.99

Loaded Vergüenza Burger

Jugoso y delicioso steak burger a la parrilla servido en pan artesanal con lechuga mixta, tomate, mayoketchup, cheddar, pulled pork hecho en casa, nuestra salsa BBQ de ron añejo, plátano maduro y tiras de cebollas empanadas. / Fresh & juicy Grilled steak burger served in artisanal sweet bun, spring mix, our mayoketchup, tomato, cheddar cheese, homemade pulled pork topped w/ our aged rum BBQ sauce, sweet plantains & onion strings.





Los Mojao's

Pescados / Fish



SALMÓN GLACEADO EN BBQ DE GUAYABA

Glazed Salmon in BBQ Guava Sauce

\$24.99

Jugoso salmón a la parrilla glaseado en nuestra salsa BBQ de guayaba hecha en casa. / Juicy grilled salmon fillet served in our glazed homemade BBQ & guava sauce.



CHILLO FRITO

Whole Red Snapper

\$MP

(Market Price)

Tierno y delicioso chillo entero servido con cebollas encurtidas en casa. Añade crema de ajo ó salsa criolla hecha en casa \$2 adicional. / Savory & tender whole red snapper served w/ our homemade pickled onions. Add creamy garlic sauce or traditional homemade tomato sauce \$2 extra.

☆ Camarones Jumbo \$25.99 Sautéed Jumbo Shrimp

Camarones jumbo salteados con cebollas y pimientos servidos en nuestra crema de ajo o salsa criolla hecha en casa. / Jumbo shrimps sautéed with onions & peppers served in our creamy garlic sauce or traditional homemade tomato sauce.

☆ Filete de Dorado \$24.99 Sautéed Mahi Mahi Fillet

Tierno filete de Dorado salteado con cebollas y pimientos, servido en nuestra crema de ajo o a la criolla hecha en casa. / Savory tender Mahi fillet sautéed w/ onions & peppers served in our creamy garlic sauce or traditional homemade tomato sauce.

☆ Mar y tierra \$39.99 Surf & Turf

Tierno y jugoso churrasco a la parrilla servido con camarones jumbo salteados con cebollas y pimientos y nuestro chimichurri hecho en casa e incluye 2 acompañantes. / Tender & juicy grilled skirt steak w/ sautéed jumbo shrimps served in our homemade chimichurri sauce & 2 sides.

La Finca

Ensalada / Salad

☆ Ensalada Sin Vergüenza \$12.99 Vergüenza Salad

Lechuga mixta servida con pico de gallo, cheddar, zanahorias y nuestra vinagreta de parcha hecha en casa. / Spring mixed tossed w/ pico de gallo, cheddar & carrots served in our homemade passionfruit vinaigrette.

Añade: Pollo \$8.99, Churrasco \$19.99, Camarones, \$15.99 /
Add: Chicken \$8.99, Skirt Steak \$19.99, Shrimps \$15.99

Todos los platos principales incluyen el acompañante de su preferencia, mofongo ó mamposteado \$2 adicional. / All main courses are served with the side of your choice, mofongo or mamposteado rice \$2 extra.





POLLO SALTEADO

Sautéed Chicken Breast

\$22.99

Jugosos trozos de pollo salteados con cebollas y pimientos servidos en nuestra crema de ajo o salsa criolla hecha en casa. / Juicy Sautéed chicken w/ onions & peppers served in our creamy garlic sauce or traditional homemade tomato sauce.

Los Machacaos

Mofongos Rellenos

STUFFED MOFONGOS



MAR Y TIERRA

Surf & Turf

\$35.99

Tiernos y jugosos trozos de churrasco y camarones salteados con cebollas y pimientos servido en nuestro chimichurri hecho en casa. / Tender & juicy skirt steak w/ shrimps sautéed w/ onions & peppers in our homemade chimichurri sauce.



CAMARONES JUMBO

Jumbo Shrimps

\$32.99

Camarones jumbo salteados con cebollas y pimientos servidos en nuestra crema de ajo o salsa criolla hecha en casa. / Jumbo shrimps sautéed w/ onions & peppers served in our creamy garlic sauce or traditional homemade tomato sauce.

☆ Carne Frita Encebollá \$22.99

Fried Pork w/Onions

Tiernas y jugosas masitas de cerdo servidas con cebollas salteadas. / Tender & juicy fried pork pieces served w/ our house sautéed onions.

☆ Ensalada de Pulpo \$29.99

Octopus Salad

Trozos de pulpo marinados en nuestra vinagreta de cilantro y limón con cebollas y pimientos. / Marinated octopus in our homemade cilantro & lemon vinaigrette w/ onions & peppers.

☆ Dorado \$29.99

Mahi-Mahi

Tiernos trozos de Dorado salteados con cebollas y pimientos, servidos en nuestra crema de ajo o salsa criolla hecha en casa. / Tender Mahi pieces sautéed w/ onions & peppers served in our creamy garlic sauce or traditional homemade tomato sauce.

☆ Churrasco \$32.99

Skirt Steak

Tiernos trozos de churrasco salteados con cebollas y pimientos en nuestro chimichurri hecho en casa. / Tender & juicy skirt steak sautéed w/ onions & peppers in our homemade chimichurri sauce.

POR EL LAU

Complementos / Sides

☆ Arroz y Habichuelas

Guisadas.....\$4.99

Rice & Beans

☆ Arroz con Gandúles\$5.99

Rice w/ pigeon peas

☆ Arroz Mamposteo\$5.99

Mamposteo Rice

☆ Mamposteo de

Gandúles\$4.99

Pigeon Peas Mamposteo Rice

☆ Tostones\$5.99

Fried Green Plantains

☆ Plátanos Maduros..... \$4.99

Sweet Plantains

☆ Guineitos en

Escabeche\$6.99

Green bananas in escabeche

☆ Mofongo\$6.99

Mofongo Side

☆ Majado de Viandas\$5.99

House mash turnips

☆ Yuca Frita\$4.99

Yuca Sticks

☆ Papas Fritas\$5.99

French Fries

☆ Vegetales Mixtos\$6.99

Sauteed Mixed Vegetables

☆ Ensalada\$6.99

Side Salad

ENDULZA'O

POSTRES / DESSERTS



★ FLAN DE VAINILLA

Vanilla Flan



★ TRES LECHES

Tres Leches Cake

☆ Flan de Queso

Cheese Flan

☆ Cheesecake

☆ Cheesecake de guayaba

Guava Cheesecake

LA BARRITA

SIN VERGÜENZA

COCTELES / COCKTAILS



MARGARITA PREMIUM DE VERGÜENZA
Vergüenza Premium Margarita

Confeccionada a la perfección con una mezcla de Tequila 1800 Silver, licor de naranja y Grand Marnier, agitada con nuestro sour mix hecho en casa y un toque de Tequila 1800 Añejo. / *Made to perfection mix of 1800 Silver Tequila, orange liquor & Grand Marnier shaken w/our homemade sour mix & topped w/a dash of 1800 Añejo.*



PIÑA COLADA TRADICIONAL DE LA CASA
House Traditional Piña Colada

Ron Bacardí mezclado a la perfección con crema de coco y jugo de piña caseros. / *Bacardí Rum blended to perfection w/our homemade coconut cream & pineapple juice blend.*



VERGÜENZA COLADA
Vergüenza Colada

Nuestra versión de un clásico, preparado con ron Bacardí Spiced, Rum Chata, mezclado con crema de coco, jugo de piña, un toque de guayaba y canela. / *Our version of a classic made w/Bacardí Spiced Rum, Rum Chata, mixed w/coconut cream, pineapple juice & a hint of guava topped w/cinnamon.*

☆ Mojito Clásico Hecho a Mano *Handcrafted Classic Mojito*

Pregunta por nuestros sabores / *Ask for our flavors*
Ron Bacardí mezclado con sirope simple, hojas de menta local fresca y jugo de lima. / *Bacardí rum mixed w/simple syrup, fresh local mint leaves & lime juice.*

☆ Vergüenza Manhattan *Vergüenza Manhattan*

Manhattan clásico con Bacardí Spiced, vermouth dulce y sirope simple. / *Classic Manhattan with Bacardí Spiced rum, sweet vermouth, and simple syrup.*

☆ Vergüenza Mule

Ron Bacardí Spiced servido con nuestra mezcla hecha en casa de jugo de lima, sirope simple y menta, rematado con cerveza de jengibre. / *Bacardí Spiced rum served w/our homemade mix of lime juice, simple syrup and mint topped with ginger beer.*

☆ Ponche de Ron Vergüenza *Vergüenza Rum Punch*

Una mezcla refrescante de ron Bacardí, Bacardí Spiced, jugos de fresa, china y parcha, con un toque de jengibre. / *A refreshing mix of Bacardí Rum, Bacardí Spiced, strawberry orange & passion fruit juices w/ a hint of ginger.*

☆ Old Fashioned de Vergüenza *Vergüenza Old Fashioned*

El clásico Old Fashioned hecho con bourbon Maker's Mark, angostura, sirope simple y un toque de jugo de tamarindo fresco. / *Classic old fashion made w/Maker's Mark bourbon, angostura bitters, simple syrup & a hint of fresh tamarind juice.*

☆ Sangría de la Casa *House Sangria*

Refrescante sangría de la casa, preparada con vino tinto, ron Bacardí, licor de naranja, brandy y nuestro jugo de frutas hecho en casa. / *Smooth & refreshing homemade sangria served w/ red wine, Bacardí rum, orange liquor & brandy mixed w/ homemade fruit juice.*

☆ La Flor de Abuela *Grandma's Flower*

Cóctel de flor de jamaica con tequila, licor de Ancho Reyes, jugo de limón, néctar de agave y borde de sal y pimienta. / *Hibiscus flower cocktail with tequila, Ancho Reyes liqueur, lime juice, agave nectar, and a salt and pepper rim.*

☆ Timbalero

Ron añejo con sirope de pimientos hecho en casa, jugo de china, piña y parcha con splash de soda. / *Aged rum with house-made pepper syrup, orange, pineapple, and passion fruit juice with a splash of soda.*



LAS FRÍAS

CERVEZAS / BEERS



Pruebe nuestra refrescante cerveza local hecha en Caguas, PR / Try our house local beer brewed in Caguas, PR

Coors Light	\$3.99	Modelo	\$4.99
Medalla Ultra ...	\$3.99	Modelo Negra ...	\$4.99
Medalla Light ...	\$3.99	Samuel Adams ..	\$4.99
Magna	\$4.99	Blue Moon	\$4.99
Michelob	\$4.99	Heineken	\$5.99
Corona	\$4.99	Stella Artois	\$5.99
Corona Light	\$4.99		

LA CAVITA

VINOS / WINES

• **Copa (Chardonnay de la Casa)** \$5.99

House Chardonnay by the glass

• **Copa (Cabernet de la Casa)** \$5.99

House Cabernet by the glass

• **Albertoni Chardonnay (House) – Botella** \$16.99

Albertoni Chardonnay (House) – Bottle

• **Albertoni Cabernet (House) – Botella** \$16.99

Albertoni Cabernet (House) – Bottle

• **Terradrai Pinot Grigio (Italia) – Botella** \$21.99

Terradrai Pinot Grigio (Italy) – Bottle

• **Riva Del Lago (Espumoso Seco) – Botella** \$23.99

Riva Del Lago (Dry Sparkling) – Bottle

• **Los Montero Cava Rosé – Botella** \$23.99

Los Montero Cava Rosé – Bottle

• **Sanguie Di Giuda (Frizzante) – Botella** \$28.99

Sanguie Di Giuda (Frizzante) – Bottle

• **Abadía Do Seixo Albariño – Botella** \$29.99

Abadía Do Seixo Albariño – Bottle

• **Tinta de Toro (Tempranillo) – Botella** \$33.99

Tinta de Toro (Tempranillo) – Bottle

• **Latitude Pinot Noir (California) – Botella ...** \$38.99

Latitude Pinot Noir (California) – Bottle



SIN RON

BEBIDAS SIN ALCOHOL

Café.....\$3.99

Coffee

CocoPiña\$7.99

Creamy coconut and pineapple blend

Vergüenza Paradise\$7.99

Vergüenza Paradise – our signature tropical blend

Mango Sin Vergüenza \$8.99

Shameless Mango – mango frozen delight

Mar Azul\$8.99

Blue Ocean – tropical and refreshing frozen mix

Piña Colada Casera\$9.99

House Piña Colada – blended rum, coconut, and pineapple

Frappes\$9.99

Pregunte por nuestros sabores / Ask about available flavors o Ask for today's flavors

SODAS Y JUGOS

SODAS & JUICES

- **Jugo de China y Parcha**
Orange & Passion Fruit Juice
- **Jugo de Toronja Rosada**
Pink Grapefruit Juice
- **Agua de Coco**
Coconut Water
- **Limonada**
Lemonade
- **Agua**
Water

- **Coca Cola**
Coca Cola
- **Sprite**
Sprite
- **Coke Zero**
Coke Zero
- **Fanta China**
Fanta Orange
- **Hi-C**
Hi-C Fruit Drink



**DÉJANOS
TU REVIEW**

VISITA NUESTRAS
otras localidades



CONDADO



VIEJO SAN JUAN



CAGUAS

  @laverguenzaorlando / laverguenzaprchinchorro
www.laverguenzapr.com



Todos servidos con: arroz y habichuelas, papas fritas, maduritos o tostones. / All served w/ one side to choose: rice & beans, fries, sweet plantains or fried green plantains.

Menú de **Niñ@s** Kids menu

☆ Pollito Frito \$8.99 Boneless Fried Chicken	☆ El Hamberguito \$9.99 Kiddie Burger
☆ La Chuletita \$8.99 Fried Pork Chops	☆ Taquito (Pollo o Cerdo) \$8.99 Taco (Chicken or Pork)
☆ Deditos de Pescado \$9.99 Fish Fingers	