

# MENÚ

VIEJO SAN JUAN

## EL JOLGORIO

Aperitivos / Appetizers



**MINI ALCAPURRIAS**  
Mini Alcapurrias

\$10.99

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**  
Cod Fritters

\$9.99

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



**MINI EMPANADILLAS**  
Mini Empanadillas

\$9.99

Mini empanadillas rellenas de carne, pollo o pizza, servidas con mayoketchup. / *Fried turnovers filled with your choice of beef, chicken, or pizza, served w/ mayoketchup.*

### ☆ Papas Chinchorro 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.*

### ☆ Papas Chinchorro ..... \$9.99

#### Chinchorro Fries

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

### ☆ Ensalada de Pulpo ..... \$15.99

#### 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.*

### ☆ 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.*

### ☆ 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*



### ☆ Queso Frito ..... \$10.99

#### Fried Local Cheese

Queso frito de Cayey con salsa de guayaba hecha en casa. / *Fried local cheese served w/ homemade guava sauce.*

### ☆ Croquetas de Bacalao Españolas ..... \$10.99

#### Spanish Cod Fish Croquettes

Croquetas de bacalao servidas con aioli de pimientos rostizados. / *Spanish cod fish croquettes served w/ roasted pepper aioli.*

### ☆ 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.*

### ☆ Alitas Sin Vergüenza ..... \$13.99

#### Vergüenza Chicken Wings

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

### ☆ 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.*

### ☆ 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 that are a festive favorite.*

### ☆ Chinchorro Sampler..... \$19.99

#### Sin Vergüenza Sampler

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.*

### ☆ Sin Vergüenza Sampler..... \$29.99

#### Chinchorro Sampler

Surtido con chicharrones de pollo con hueso, carne frita encebollá, chicharrones de pescado, dos acompañantes y dos salsas a escoger. / *Sampler platter with bone-in fried chicken, onion-topped fried pork, fried fish fingers, two sides, and your choice of two sauces.*

## La Trulla

### TACOS

### ☆ 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 Pulled Pork ..... \$15.99

#### Pulled Pork Tacos

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

### ☆ Tacos de Dorado..... \$17.99

#### Mahi Mahi Tacos

Tiernos trozos de Dorado salteados con cebollas y pimientos servidos con lechuga mixta, aioli de limón y cilantro y pico de gallo. / *Tender Mahi pieces sautéed w/ onions & peppers served w/ spring mix, lemon & cilantro aioli & pico de gallo.*

### ☆ 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.*



**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/ mixed salad, pico de gallo & topped w/lemon & cilantro aioli.*

# PA' QUE TE JALTES

Platos Principales / Main Courses

## LOS VOLAO'S

Aves / Chicken

☆ **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 de Pollo Salteada** ..... \$18.99

### **Sauteed Chicken Breast**

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

## CERRO ARRIBA

Carnes / Meats

☆ **Carne Fritas Encebollás** ..... \$16.99

### **Fried Pork w/Onions**

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

☆ **Chuletas Fritas o a la Parrilla Encebollá** \$16.99

### **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 w/ 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 w/ sautéed onions.

☆ **Churrasco Al Chimichurri** ..... \$32.99

### **Grilled Churrasco Steak**

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.

## 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 mamposteo \$2 adicional. / All main courses are served with the side of your choice, mofongo or mamposteo rice \$2 extra.

## LOS MOJAO'S

Pescados / Fish

☆ **Camarones Jumbo** ..... \$23.99

### **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 Dorado** ..... \$24.99

### **Sautéed Mahi Mahi Fillet**

Tierno filete de Dorado salteado con cebollas y pimientos, servido en nuestra crema de ajo ó 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 servido con dos acompañantes. / Tender & juicy grilled skirt steak w/ sautéed jumbo shrimps served in our homemade chimichurri sauce served w/ two sides.

## LOS MACHACAOS

Mofongos Rellenos / Stuffed Mofongos

☆ **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** ..... \$22.99

### **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 & pepper

☆ **Camarones Jumbo** ..... \$26.99

### **Jumbo Shrimp**

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.



☆ **POLLO SALTEADO** \$22.99  
Sautéed Chicken

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.



☆ **SIN VERGÜENZA BURGER** \$18.99  
Vergüenza Burger

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

## POR EL LAU

Complementos / Sides

☆ **Arroz y Habichuelas** \$4.99  
Guisadas.....

Rice & Beans

☆ **Arroz Mamposteo** ..... \$5.99

Mampoteao Rice

☆ **Tostones** ..... \$5.99

Fried Green Plantains

☆ **Plátanos Maduros**..... \$4.99

Sweet Plantains

☆ **Mofongo** ..... \$6.99

Mofongo

☆ **Guineitos en Escabeche**. \$6.99

Green bananas in escabeche

☆ **Yuca Frita** ..... \$4.99

Yuca Sticks

☆ **Papas Fritas**..... \$5.99

French Frie

☆ **Vegetales Mixtos** ..... \$6.99

Sauteed Mixed Vegetables

☆ **Ensalada** ..... \$6.99

Side Salad

## ENDULZA'O

POSTRES / DESSERTS



☆ **Flan de Vainilla** ☆ **Tres Leches de**

Vanilla Flan

☆ **Flan de Queso**

Cheese Flan

☆ **Tres Leches**

Tres Leches Cake

Guayaba

☆ **Tres Leches de**

Dulce de Leche

# LA BARRITA

## SIN VERGÜENZA

COCTELES / COCKTAILS



### ★ 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.*



### ★ PIÑA COLADA CLÁSICA

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.*



### ★ LA SIN VERGÜENZA PREMIUM MARGARITA

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 liqueur & Grand Marnier shaken w/ our homemade sour mix & topped w/ a dash of 1800 Añejo.*



### ★ LA 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.*

#### ★ Vergüenza Mule 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.*

#### ★ Sin Vergüenza Rum Punch 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.*

#### ★ El Cafecito de Abuelo Granddaddy's Coffee

El especial de abuelo, shot de espresso, ron Barrilito y licor de café. / *Grampa's especial, shot of espresso, Barrilito aged rum & coffee liqueur.*

#### ★ Sangría de la Casa Housemade 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.*

#### ★ Sin Vergüenza 'Old Fashion' Vergüenza Old Fashion

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.*

#### ★ Timbalero 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.*

# A TASTE OF THE ISLAND EL SABOR DE LA ISLA

CERVEZAS LOCALES / LOCAL BEERS



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

★ \$7.99

Refrescante cerveza tipo lager con tonalidades de mango local. / Refreshing lager w/ hint of local mango.

- Medalla Light
- Medalla Ultra Light (Less Calories)
- Magna Lager
- Ocean Lab SJU Lager
- Ocean Lab Hop Diver IPA
- Ocean Lab Mambo (Passion Fruit Flavor)
- Boquerón Blonde Ale
- Boquerón Crash Boat IPA
- Boquerón Caja De Muerto Caribbean Ale

**ASK FOR OTHER DOMESTIC  
& INTERNATIONAL SELECTION**

## LA CAVITA

VINOS / WINES

Vino Blanco de la Casa  
House White Wine

Vino Tinto de la Casa  
House Red Wine

Vino Rosado de la Casa  
House Rosé

Pregunta por nuestra carta de vinos / Ask for our wine list

## SOFT DRINKS

BEBIDAS SIN ALCOHOL

- Housemade Piña Colada
- Piña Colada Casera
- Smoothies
- Frappes

(Ask For Our Selection)

## FRESH JUICES

JUGOS Y REFRESCOS

- Orange – China
- Passion Fruit – Parcha
- Grapefruit – Toronja
- Pink Grapefruit – Toronja Rosada
- Coconut Water – Agua de Coco
- Tamarind – Tamarindo
- Soursop – Guanábana
- Local Berry – Acerola
- Lemonade – Limonada



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

|                                                               |                                                                         |
|---------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|
| ☆ <b>Pollito Frito</b> ..... \$8.99<br>Boneless Fried Chicken | ☆ <b>El Hamberguito</b> ..... \$9.99<br>Kiddie Burger                   |
| ☆ <b>La Chuletita</b> ..... \$8.99<br>Fried Pork Chops        | ☆ <b>Taquito (Pollo o Cerdo)</b> ..... \$8.99<br>Taco (Chicken or Pork) |
| ☆ <b>Deditos de Pescado</b> ..... \$9.99<br>Fish Fingers      |                                                                         |