PA' QUE TE JALTES

Platos Principales / Main Courses

LOS VOLAO'S
Aves / Chicken

☆ **Chicharrones sin Verguenza $15.99**
Sin verguenza 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 incluyenel acompañante de su preferencia, mofongo ó mamposteao $2 adicional. / All main courses are served with the side of your choice, mofongo or mamposteao 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 — *Sautéed Chicken* — **$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.*



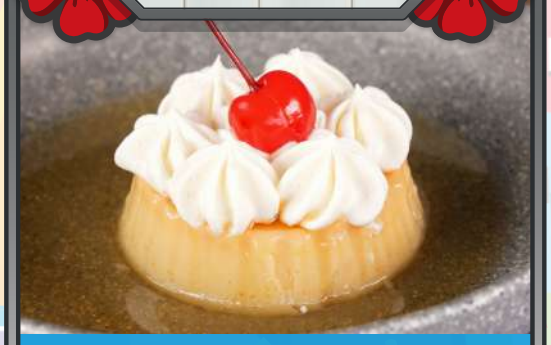
SIN VERGÜENZA BURGER — *Vergüenza Burger* — **$18.99**

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 tocineta $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
Completementos / Sides

☆ **Arroz y Habichuelas Guisadas..... $4.99**
Rice & Beans
☆ **Arroz Mamposteao $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** — *Vanilla Flan*
☆ **Flan de Queso** — *Cheese Flan*
☆ **Tres Leches** — *Tres Leches Cake*
☆ **Tres Leches de 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
Verguenza 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.*

☆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 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.*

☆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.*

☆El Cafecito de Abuelo
Grandaddy's Coffee
El especial de abuelo, shot de espresso, ron Barrilito y licor de café. / *Granpa's especial, shot of espresso, Barrilito aged rum & coffee liqueur.*

☆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/ hinta 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**

LA VERGÜENZA
PUERTORRICAN CHINCHORRO



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