

APERITIVOS

Gnocchis de Yuca **12**
en salsa bechamel con perejil italiano e hilachas de cebollines frescos

Calamares a la Romana **12**
con aioli de lima y ajonjoli mix

Poke Tuna **22**
tartare fresco en una cama de aguacate, pico de gallo y ajonjoli mix

Croquetas de Mamposteo **10**
esfera de arroz guisado con maduro y aioli

Croquetas de Bacalao **12**
en aioli de ajo y limón

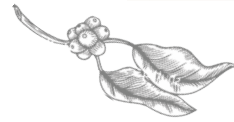
Carpaccio de Res **22**
topiado con arúgula, alcaparras y salsa aioli de chimichurri

Hummus **12**
en tahini y aceite de oliva, ajo y salpicón de paprika. Decorado con garbanzos y pita bread

Pulpo a la Brasa **26**
en majado de papa, hilacha de cebollines y paprika ahumada

Tabla de Queso **25**
surtido de quesos de manchego, parmesano, feta y queso de bola acompañado de miel compuesta de trufas, almendras tostadas y uvas

Tabla de Jamones **25**
surtido de chorizo cantimpalo, salami y prosciutto acompañado de aceitunas, melón cantalope y uvas



ENSALADAS Y SOPAS

Caesar **10**
lechuga romana con croutones de la casa y aderezo

Burrata Fresca **22**
en una cama de arúgula, aceite de oliva extra virgen, cherry tomatoes y un toque de chimi

Crema de Calabaza **6**
con un toque de leche de coco, salpicón de canela topeado con semillas de calabaza

New England Clam Chowder **12**
deliciosa crema de almeja en un bowl de pan de la casa

PRINCIPALES

CARNES

Ossobuco de Cerdo **45**
reducido de vino cabernet sauvignon, papas rostizadas y baby carrots

†The Biker Zinfandel 35

Rack de Cordero **44**
en glaseado de menta con majado de papas trufadas, cherry tomatoes y coles de bruselas

†La Garnacha Olvidada 22

Rib Eye 16oz **45**
con una mantequilla compuesta de romero, espárragos y baby carrots

†Bardos Crianza 28

Churrasco a la Parrilla 10oz **32**
con linguini en una cremosa nata a la parmesan

†Columbia Tinto 23

Cowboy 32oz **75**
con mantequilla compuesta de tomillo, espárragos y baby carrots

†Luigi Bosca Malbec 30

Filete Mignon 10oz **49**
con espárragos, tomates confitados y un delicioso pan de maíz tostado en mantequilla

†Bassus Pinot Noir 50

MARISCOS

Rodaballo a la Serenata **38**
surtido de vianda con cebollas curtidas, confeccionado con aguacate, tomate y huevo

†Bouza Do Rei Albariño 25

Linguini Di Mare **36**
mejillones, camarones y scalops en una deliciosa crema de nata a la parmesan

†Substance Chardonnay 30

Camarones en Beurre Blanc **29**
con rissoto de azafrán

†El Loco Verdejo 27

Salmón Fresco **29**
sobre un delicioso majado de vianda topiado con un glaseado de mango

†Peter Yealands Sauvignon 30

AVES

Pechuga Airline **25**
en una cama de majado de papas trufadas, baby carrots y coles de bruselas

†Pazo San Mauro Albariño 30

Pechuga Rellena **29**
rellena de chorizo, maduro, queso suizo en una salsa de guayaba con arroz mamposteo

†Gotas del Mar 35

Create your own Risotto 36

camarones, churrasco, pollo, mejillones, scallops, vegetales y setas

†Duckhorn Cabernet 90

†Piña Cellars Chardonnay 23



MENU DE NIÑOS 12

Tiritas de Pollo Empanado o a la Parrilla
chicken tenders con papas fritas

Filetitos de Pescado Empanado o a la Parrilla
fish and chips

Churrasco Kids
churrasco con papas fritas

ACOMPAÑANTES

- Truffle Fries **12**
- Risotto **12**
- Espárragos **8**
- Arroz y Habichuela **8**
- Papas Rostizadas **8**
- Mamposteo **8**
- Majado de Viandas **8**
- Majado de Papa **8**
- Linguini **8**
- Amarillos **8**
- Tostones **8**
- Papas Fritas **8**



POSTRES

Globo de Chocolate **15**

Tres Leches **8**

New York Cheesecake **12**

Crema Catalana **8**



Escanea para acceder nuestro menu de vinos y brunch

T 787.708.6633

Centro Comercial Los Filtros, Local #9, Bayamón, PR 00956

f hornofinofinerestaurant

Los acompañantes de los platos principales no se sustituyen.

ADVERTENCIA - Consumir carnes, aves, pescados, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar su riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos.

