



MENÚ

APERITIVOS

Aros de Mar \$10.95

Ruedas de calamar empanizadas acompañadas de salsa tartara.

Cesta Trio \$10.95

Canasta de plátano rellenas de pollo estofado, cerdo y pescado salteado con una salsa cremosa de ajo roztisado.

El Viñedo \$16.95

Surtido de quesos artesanales (manchego, gouda ahumado, munster cheese, brie) con proscuitto, chorizo cantipalo y genoa salami.

Ceviche el Guajataka \$11.95

Tiernos trozos de pescado blanco al estilo peruano marinado en jugo de limas frescas, cebolla morada, cebollines y leche de coco.

El Pollo Volador \$12.95

Crujientes alitas de pollo glaseadas en salsa oriental.

Derretido \$10.95

Queso gouda ahumado fundido con trozos de chorizo acompañado de tortillas de maíz crujientes.

El Italiano \$11.95

Exquisito pan pita horneado con tope de mozzarella fresco, pomodoro, cherry tomates y pesto.

Duo Dorado \$12.95

Duo de tacos de pescado (empanizados o salteados) acompañados de queso, lechuga mixta y pico de gallo.

Borinken \$17.95

Surtido de frituras típicas de Puerto Rico (queso del país, mini alcapurrias, sorrullitos de maíz, mini pastelillos de pollo y carne, macitas de cerdo y pollo).

Mediterraneo \$10.95

Exquisito hummus con tahini hecho en casa, aceite de oliva, acompañado de pita chips.

España \$11.95

Rodajas de chorizo español salteados en vino tinto, cebolla morada, pimientos rojos, licor de jerez y miel. Servidos con tostadas de pan y queso del país.

Travesía Slider Trio \$11.95

Trio de mini hamburguesas de res con tocineta, lechuga primavera, tomates cherry y mayonesa de la casa.

Pesca Salvaje \$11.95

Camarones cocidos, servidos fríos con hojuelas de paltano en salsa de cóctel (receta original) sobre una cama de lechuga primavera.

Rellenitas de Queso \$ 9.95

Bolitas de queso hechas en el restaurante empanizadas en panko y acompañadas de salsa de guayaba.

Doraditos \$11.95

Tiernas macitas de dorado empanizadas en el restaurante acompañadas de salsa tartara.

Bacalaitos \$10.95

Crujientes bacalaitos acompañados de salsa dulce/picante.

TRAVESIA BORICUA

MOFONGOS RELLENOS

Travesía en el Mar \$26.95

Majado de plátano relleno de mariscos, salteados en mantequilla, ajo rostizado y vino blanco.

El Jíbaro \$21.95

Majado de plátano y yuca relleno de pollo y churrasco en cremosa salsa de ajo rostizado.

Dulce Travesía \$23.95

Majado de amarillos relleno de camarones y churrasco en cremosa salsa de ajo rostizado.

El Taíno \$24.95

Majado de yuca relleno de pollo, churrasco y camarones en salsa criolla de la casa.

El Boricua \$24.95

Majado de plátano, yuca y amarillo relleno de chorizo churrasco, mejillones y calamares en salsa de setas portobello.

El cerdo \$20.05

Majado de plátano relleno de filete de cerdo salteado en mezcla de mantequilla de ajo, cebollas y pimientos.

El pollo \$17.95

Majado de plátano relleno de trozos de pechuga vestidos en cualquiera de nuestras salsas hechas en el restaurante.

Camarón dormido \$20.95

Majado de plátano relleno camarones salteados en cremosa salsa de ajo.

TRAVESIA A LA PARRILLA

HAMBURGUESAS*

La BBQ \$15.95

Hamburguesa de carnita de cerdo salteada en BBQ de piña y coco con tope de queso gouda, lechuga y tomate

La Española \$14.95

Media libra de carne de res con tope de chorizo saleado en miel y cebolla, queso mozzarella y mayonesa de la casa.

La Americana \$14.95

Media libra de carne de res con tope de tocineta, lechuga, tomate, cebolla caramelizada, queso cheddar y mayonesa de la casa.

Pez Crocante \$16.95

Tierno filete de dorado empanizado vestido de lechuga, tomate y mayonesa de la casa.

Pollo Parrilla \$14.95

Hamburguesa de pollo a la parrilla, vestida de queso suizo, tocineta, lechuga, tomate y mayonesa de la casa.

La Criolla \$13.95

Media libra de carne de res con tope de almíbar de plátanos maduros, queso mozzarella y mayonesa de la casa.

**Puede elegir entre: papas fritas, batatas ó papas majadas.*

TRAVESIA ITALIANA

PASTAS Y RISOTTOS

La Clásica \$21.95 (Solo Churrasco \$23.95)

Pasta penne combinada con pollo y churrasco en cremosa salsa alfredo o pesto.

Italia \$21.95

Pasta fetuccinni combinada mariscos en cremosa salsa alfredo o pesto.

La Primavera \$17.95

Pasta fetuccinni, salteada con vegetales frescos, setas, aceite de oliva y ajo (con un toque de albacá).

Churrasco Relleno de Risotto \$26.95

Filete de Churrasco a la parrilla relleno de risotto sobre una cama de salsa de setas.

Risotto Marino \$26.95

Cremoso risotto de mariscos.

Risotto Primavera \$17.95

Cremoso risotto con vegetales y setas portobello.

Risotto Jíbaro \$21.95

Cremoso risotto con pollo y churrasco.

TRAVESIA EN LA TIERRA

PLATOS PRINCIPALES*

El Filete \$35.95

Media libra de jugoso filete de res hecho a la parrilla con sazonado con sal rosada y pimienta fresca servido sobre una salsa de setas portobello.

El Cibao \$27.95

Baby back ribs hechas a la parrilla en glaseado de bbq de piña y coco.

Pollo Relleno \$20.95

Pechuga rellena de yuca, chorizo y queso mozzarella, vestida de crijiante tocinita sobre salsa de queso gouda ahumado.

El Pergamino \$28.95

Filete de churrasco relleno de trifongo vestido de queso mozzarella sobre salsa de setas portobellas.

La Gallinita \$20.95

Una codorniz rellena de majado de platanos y asada al estilo puertorriqueño.

Medio Oriente \$31.95

Tiernas chuletas de cordero hechas a la parrilla sobre una salsa de menta fresca y setas portobello.

El Chuletón \$31.95

Fresco corte de chuleta de res, sazonado con sal rosada y pimienta fresca en salsa de hongos rojos.

El Mapa \$30.95

Una libra de carne de res hecha a la parrilla en una cama de salsa setas fresca.

Pollo a la Milanesa \$20.95

Filete de pollo empanizado vestido en salsa pomodoro y mozzarella fresco gratinado.

¡Que Cerdo! \$22.95

Crujiante chuleta cancan sazonda con mezcla de adobo criollo.

TRAVESIA EN EL MAR

PLATOS PRINCIPALES*

Langosta a la "Thermidor" \$62.95

Una libra de langosta perfectamente cocida en su casco, con una cremosa salsa "thermidor" al estilo Chef José Iván.

Zarzuela Catalana \$26.95

Combinación de mariscos; camarones, calamares, mejillones, pulpo, carrucho y pescado salteados en jugo de limón, mantequilla, ajo, miel, vino blanco y cebollines.

El Merendero \$20.95

Tierno filete de dorado cocido al termino en deliciosa crema de ajo y vino blanco.

Atlántico Dulce \$20.95

Tierno filete de salmon del atlantico hecho a la parrilla en salsa de alcaparras, ajo rostizado y limas fresca.

El Español \$26.95

Deliciosa paella de mariscos, pura receta española al estilo criollo.

Oceano Criollo \$25.95

Mezcla de carrucho, pulpo, camarones, calamares y mejillones en exquisita vinagreta al estilo criollo con cebolla, morada y pimientos arcoiris.

El Rojo \$26.95

Filete de chillo fresco vestido de zarzuela en salsa de tomates pelados y vegetales de patio.

Travesía Gallega \$24.95

Tierno filete de bacalao servido sobre una cama de guisos de garbansos con chorizo, vino tinto y tomates.

Gambas al Grill \$20.95

Camarones vestidos con tocino de cerdo, hechos a la parrilla en exquisita salsa de "grand marnier" y naranja

**Todos los platos principales incluyen un acompañante.*

Advertencia: Consumir carnes, aves, bivalvos o huevos crudos o parcialmente cocidos pueden aumentar el riesgo de contraer enfermedades causadas por alimentos, especialmente si usted tiene alguna condición médica.

PARA LOS PEQUES

MENU DE NIÑOS*

La Cremosa \$7.95

Penne pasta vestida en salsa de queso hecha en casa.

Mini Burgers \$8.95

Duo de jugosas mini-hamburguesas vestidas con queso cheddar acompañadas de papas fritas.

Papas Fritas a Caballo \$6.95

Crujientes papas fritas vestidas de queso y tocineta.

Los Pollitos \$7.95

Tiernos trozos de pollo (pechuga a la parrilla ó macitas empanadas). *Puede elegir entre: arroz y habichuelas, papas fritas, batatas o papas majadas.*

**Incluye Bebida: Botella de agua, Jugo o Refresco.*

**Menu de niños aplica para menores de 10 años.*

ACOMPAÑANTES

Arroz Mamposteo \$4.95

Arroz Provenzal \$4.95

Arroz y Habichuelas \$3.95

Majado de Yuca \$3.95

Mofongo \$4.95

Tostones \$3.95

Amarillos \$3.95

Batata Frita \$3.95

Papas Fritas \$3.95

Papas majadas \$4.95

Papas Salteadas \$3.95

Ensalada Caesar \$3.95

Ensalada de la Casa \$3.95

POSTRES

Crème Brûlée \$8.95

Cheesse Cake Frito \$9.95

Mousse de Chocolate \$8.95

NY Cheesse cake \$9.95

Flan de Vainilla \$5.95

Flan de Queso \$5.95

Choco-cake \$9.95

Tiramisú \$8.95

JUGOS/REFRESCOS

Jugos: Fruta, Parcha, China, Cranberry, Ice Tea. Coca-cola | Sprite | Coca-cola Zero | Sprite Zero | Ginger Ale | Botella de Agua,

MOJITOS

Fresa | Parcha | Mango | Frutas | Fresa-Parcha | Coco-Fresa | Coco-Parcha | Pamajito

FRAPPE

Piña Colada | Baileys Colada | Frutas | Fresa | Mango | Parcha

COCTELERÍA

Moscow Mule | Pama Bay Breeze | Patrón Paloma | Old Fashioned Whiskey | Pama Martini | Sangría de Coco | Sangría Tinta

CERVEZAS

Medalla | Michelob | Heineken | Corona | Coors | Miller Lite | Ocean Lab (variedad).

SIGUENOS EN :



travesiaestaurante2019



Travesía Restaurante