



Menú

APERITIVOS

AROS DE MAR | \$12.95

Ruedas de calamar empanizadas acompañadas de salsa tártara.

CESTA TRÍO | \$11.95

Canasta de plátano rellena de pollo estofado, cerdo y pescado salteado vestidos con salsa cremosa de ajo rostizado.

EL VIÑEDO | \$17.95

Surtido de quesos artesanales (manchego, gouda ahumado, munester, brie), prosciutto, 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 | \$13.95

Crujientes alitas de pollo glaseadas en salsa oriental.

DERRETIDO | \$12.95

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

EL ITALIANO | \$11.95

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

DUO DORADO | \$13.95

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

BORINKEN | \$19.95

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



MEDITERRÁNEO

MEDITERRÁNEO | \$12.95

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

ESPAÑA | \$13.95

Rodajas de chorizo español salteadas 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

Trío de mini hamburguesas de res con tocina, lechuga primavera, tomates cherries y mayonesa de la casa.

SOPAS DEL DIA | \$6.95

MÁS APERITIVOS

PESCA SALVAJE | \$13.95

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

RELLENITAS DE QUESO | \$ 11.95

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

DORADITOS | \$13.95

Tiernas masitas de dorado empanadas al momento y acompañadas de salsa tártara.

BACALAITOS | \$11.95

Crujientes bacalaítos acompañados de salsa dulce/picante.

TRAVESÍA BORICUA

MOFONGOS RELLENOS

TRAVESÍA EN EL MAR | \$28.50

Mofongo de plátano relleno de mariscos, en cremosa salsa de ajo rostizado.

EL JÍBARO | \$24.50

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

DULCE TRAVESÍA | \$25.50

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

EL TAÍNO | \$26.50

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

EL BORICUA | \$24.50

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

EL CERDO | \$20.95

Mofongo de plátano relleno de filete de cerdo salteado en mezcla de mantequilla de ajo, cebolla y pimientos.

EL POLLO | \$20.50

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

CAMARÓN DORMIDO | \$23.50

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

TRAVESÍA 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 salteado 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.

POLLO PARILLA | \$14.95

Hamburguesa de pollo a la parrilla, vestida de queso mozzarella, lechuga, tomate y mayonesa.

LA CRIOLLA | \$13.95

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



LA ESPAÑOLA

PEZ CROCANTE | \$16.95

Filete de dorado empanado vestido de queso mozzarella, lechuga, tomate y mayonesa de la casa.

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

LA CLÁSICA | \$24.50

(Sólo Churrasco \$23.95) Pasta penne combinada con pollo y churrasco en cremosa salsa alfredo o pesto.

ITALIA | \$25.50

Pasta fettuccine combinada con mariscos en cremosa salsa alfredo o pesto.

LA PRIMAVERA | \$20.50

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

RISOTTO MARINO | \$27.95

Cremoso risotto de mariscos.

RISOTTO PRIMAVERA | \$20.50

Cremoso risotto de vegetales y portobello.

RISOTTO JÍBARO | \$24.50

Cremoso risotto con pollo y churrasco.

CHURRASCO RELLENO DE RISOTTO | \$30.50

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



ITALIA

PARA LOS PEQUES

MENÚ DE NIÑOS*

LA CREMOSA | \$7.95

Penne pasta vestida en salsa de queso hecha en casa.

MINI BURGERS | \$10.95

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

PAPAS FRITAS A CABALLO | \$8.95

Crujientes papas fritas vestidas de queso y tocineta.

LOS POLLITOS | \$10.95

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

*Incluye Bebida: Botella de agua, Jugo o Refresco. | *Menú de niños aplica para menores de 10 años.

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 naranja, mantequilla, ajo, miel, vino blanco y paprika.

EL MERENDERO | \$21.95

Tierno filete de dorado en deliciosa crema de ajo rostizado.

ATLÁNTICO DULCE | \$21.95

Tierno filete de salmón del atlántico hecho a la parrilla en salsa de alcaparras, ajo rostizado y limas frescas.



EL ROJO



LANGOSTA

EL ESPAÑOL | \$27.95

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

OCÉANO CRIOLLO | \$25.95

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

EL ROJO | \$29.50

Filete de chillo vestido de zarzuela (combinación de mariscos) en salsa criolla de tomates pelados y vegetales de patio.

TRAVESÍA GALLEGA | \$24.95

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

GAMBAS AL GRILL | \$24.50

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.

EL FILETE | \$36.95

Media libra de jugoso filete de res hecho a la parrilla 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, vestidas en glaseado de BBQ de piña y coco.

POLLO RELLENO | \$24.50

Pechuga rellena de yuca, chorizo y queso mozzarella, vestida de crujiente tocineta sobre salsa de queso gouda ahumado.

EL PERGAMINO | \$32.50

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

LA GALLINITA | \$22.50

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



EL PERGAMINO



POLLO RELLENO

MEDIO ORIENTE | \$35.50

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

EL CHULETÓN | \$32.95

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

EL MAPA | \$33.50

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

POLLO A LA MILANESA | \$23.50

Pechuga de pollo empanada vestida en salsa pomodoro y mozzarella fresca gratinada.

¡QUÉ CERDO! | \$23.95

Crujiente chuleta canacán sazonda con mezcla de adobo criollo.

*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.

ACOMPañANTES

ARROZ MAMPOSTEAO | \$4.95

ARROZ PROVENZAL | \$4.95

ARROZ Y HABICHUELAS | \$3.95

MOFONGO DE YUCA | \$4.95

MOFONGO DE PLÁTANO | \$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

VEGETALES | \$4.95

RISOTTO DE SETAS | \$6.95



POSTRES

CRÈME BRÛLÉE | \$8.95

CHEESE CAKE FRITO | \$9.95

MOUSSE DE CHOCOLATE | \$8.95

FLAN DE VAINILLA | \$5.95

FLAN DE QUESO | \$5.95

NY CHEESE CAKE | \$9.95

TIRAMISÚ | \$8.95

TRES LECHE
DE ZANAHORIA | \$8.95

CHOCO-CAKE | \$9.95

JUGOS/REFRESCOS

JUGOS: FRUTA, PARCHA, CHINA, CRANBERRY, ICE TEA. COCA-COLA | SPRITE | COCA-COLA ZERO |
SPRITE ZERO | GINGER ALE | BOTELLA DE AGUA.

FRAPPE

PIÑA COLADA | BAILEYS COLADA | PISTACHIO
COLADA | FRUTAS | FRESA | MANGO | PARCHA

MOJITOS

FRESA | PARCHA | MANGO | FRUTAS | FRESA-PARCHA |
COCO-FRESA | COCO-PARCHA | PAMAJITO | TRAVESÍA SUNSET

COCTELERÍA

MOSCOW MULE | PAMA BAY BREEZE | PATRÓN PALOMA | OLD FASHIONED WHISKEY |
PAMA MARTINI | SANGRÍA DE COCO | SANGRÍA TINTA | APPLE BREEZE

CERVEZAS

MEDALLA | MICHELOB | HEINEKEN | CORONA | COORS | MILLER LITE | CERVEZAS DRAFT.



BUEN PROVECHO

SÍGUENOS EN

 TRAVESIARESTAURANTE2019

 TRAVESÍA RESTAURANTE