



El Yunque

Pikoteo

PARA COMPARTIR



Juan Bobo 16

Longaniza salteada con garbanzos, cebollas y pimientos servida con tostones.

Local pork sausage, sautéed with chickpeas, onions, peppers and served with twice fried plantains.

Croquetas de mamposteo 14
con alioli de longaniza.

Barquitos de alcapurria 14
(salmorejo, churrasco, pollo, longaniza).

Queso del país frito 10
con salsa de guayaba.

Niditos 17

Tostones rellenos de churrasco, pollo, longaniza o camarones.

Green plantain cups, stuffed with skirt steak fajitas, chicken breast, local sausage or shrimp.

Camarones Loíza 17

Camarones a la plancha, sobre plátanos maduros, servidos en una succulenta y picantita salsa jamaicana de 17 ingredientes.

An original, grilled shrimp finished in a scrumptious 17 ingredients jerk sauce and served over ripe plantains. Perfect sweet and spicy balance.



Pío Pío 10|17

Alitas de pollo, marinadas y hechas a la perfección, escoge entre salsa buffalo, BBQ de guayaba o salsa jamaicana.

Crispy chicken wings, marinated and cooked to perfection. Choose between buffalo Sauce, guava BBQ or jerk sauce.



Chicharones de pollo 15

¡Sabrosos pedazos de pollo deshuesado y fritos a la perfección con adobo del campo!

Chicken cracklins: boneless, skinless fried chicken morsels.

Favoritos



EL Yuké 34

¡El querendón del Yunque! Churrasco Angus a la parrilla, servido con chimichurri de albahaca y cilantro.

House favorite! Angus skirt steak grilled on an open flame to your specifications and served with a cilantro-basil chimichurri.

Pechuga Bohiti 24

Pechuga a la plancha / parilla con opción de salsa: Al ajillo, a la criolla, crema de queso, salsa de mango, ensalada y opción de 1 acompañante.

Grill chicken breast with option of garlic sauce, creole, creamy cheese sauce, mango sauce. Served with salad and choice of one side.



El Arike 26

Dorado a la plancha con salsa de mango.
Servida con tostones.

Pan grilled mahi-mahi, with mango sauce. Served with fried plantains.

Costillas Atabey 28

Costillas St Louis marinadas y terminadas a la parrilla. Servidas con una sabrosa salsa BBQ de guayaba. Para chuparse los dedos.

Slowly braised St Louis ribs, finished on the grill and served with a guava BBQ sauce. Finger licking good.





Salmón Lukiyo 27

Filete de salmón a la sartén en delicada salsa cremosa de limón y eneldo.

Salmon filet pan fried served with a lemon-dill sauce.

Mikali 25

Biftec encebollao, arroz y habichuelas, ensalada y maduritos.

A Classic! Tender beefsteak with sautee onions, rice and beans, salad and sweet plantains





Nuyorrican 39

Jugoso NY steak a la parrilla; servido con una sabrosa reducción de vino cabernet y portobello.

Juicy grilled NY steak served with a decadent cabernet wine reduction and portobello.



Lolito Iranú 26

Medallones de lomo de cerdo en adobo negro y acompañado de chutney de piña asada y ándanos secos.

Pork tenderloin medallions, blackened, with a grilled pineapple and raisins chutney.

Tommy Burger 21

Steakburger de 1/2 libra, longaziza, tocineta, amarillos, lechuga, tomates, cebolla lila, servido con papas fritas. ¡A ver si lo terminas!

1/2 lb. steakburger, sausage, bacon, plantain, lettuce, tomatoes, purple onions, served with french fries. See if you finish it!



Camarones al Plato 34

Una docena de camarones grandes salteados al ajillo y mantequilla. Servido con tostones y ensalada.

Pan seared garlic shrimp a dozen large shrimp in garlic and butter sauce. With fried plantains and salad.

El Calderito 22

Tradición boricua, carne frita con cebolla curtida y tostones.

Fried pork chunks with pickled onions and fried plantains.



Ensaladas y Sopas



La Mina 14

Lechuga fresca del país, tomates, vegetales, árandanos secos, almendras tostadas, vinagreta de parcha.

Freshly picked local lettuces, tomatoes, veggies, craisins, toasted almonds, passion fruit vinaigrette.

La Coca 14

Lechuga fresca, queso parmesano, crutones de yuca, alcaparras fritas y aderezo Caesar casero.

Fresh local lettuces, parmesan cheese, cassava croutons, fried capers, and homemade Caesar dressing.



Añadirle proteínas / Add protein

Pollo	\$9.00
Camarones	\$14.00
Churrasco	\$14.00

Chicken	\$9.00
Shrimp	\$14.00
Steak	\$14.00

El sudadito de Plumas 8/12

Caldito de pollo con bolitas de plátano.

Homemade chicken broth with plantain balls.



Acompañantes



Arroz blanco y habichuelas _____ **6**
White rice and pinto beans

Arroz Mamposteo _____ **7**
Rice and beans cooked together with peppers, onions, garlic and cilantro

Tostones _____ **6**
Twice fried green plantains

Maduros _____ **6**
Fried ripe plantains (sweet)

Majado del día _____ **6**
Mash of the day

Ensalada fresca _____ **6**
Side salad

Papas Fritas _____ **6**
French Fries

Menú Niños

\$12

Chicharrones de pollo con papas
o arroz y habichuelas.

Baby Tommy: cheeseburger con papas fritas.

Pechuguita de pollo con
papas o arroz y habichuelas.

Mac n Cheese con pollito.



Servidos con crema fresca
Served with fresh cream 9

El Meneito:

Flan del día, cremosa natilla.
Preguntar por el sabor del día.

Creamy custard: ask for today's flavor.



Madre Tierra 9

Dulce de papaya con queso blanco del país.

Papaya sweet with white country cheese.



Guayacán 9

Cheesecake de Guayaba.

Guava cheesecake.



El Francesito 9

Creme Brûlée del día.

Creme brulee of the day.



Juracán 9

Triple torta de chocolate (bizcocho,
mousse y ganache).

Triple chocolate cake (cake, mousse and ganache).



El Yunque

Consumir carnes, aves, pescados, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar su riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos. Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness.

Mesas de 6 personas o más incluyen un cargo por servicio de 18%.
Parties of 6 or more include a service charge of 18%.