

# Café El Punto



105 Fortaleza St. Old San Juan 787.723.7159

## Aperitivos :: Appetizers

Queso Frito con Salsa Alioli . <i>Fried Cheese Bites served with Alioli Sauce</i>	\$9 <sup>75</sup>	Tiritas de Pescado Empanado . <i>Breaded Fish Strips</i>	\$11 <sup>50</sup>
Alcapurrias de la Casa (3) (variedad) <i>Typical Puerto Rican Plantain Dough Fritters - variety</i>	\$10 <sup>75</sup>	Calamares Fritos . <i>Fried Calamari</i>	\$11 <sup>75</sup>
Empanadillas de la Casa (2) (variedad) <i>Homemade Fried Turnovers - variety</i>	\$9 <sup>25</sup>	Ceviche de Pescado . <i>Fish Ceviche</i>	\$12 <sup>75</sup>
Empanada al Horno de Carne Molida de Res . <i>Baked Ground Beef Turnover</i>	\$10 <sup>25</sup>	Ceviche de Camarones . <i>Shrimp Ceviche</i>	\$19 <sup>95</sup>
Mariquitas de Plátano con Alioli o Guacamole . <i>Plantain Strips with Aioli or Fresh Guacamole</i>	\$10 <sup>50</sup>	Ceviche de Carrucho . <i>Conch Ceviche</i>	\$21 <sup>95</sup>
		Ensalada Caprese Tropical . <i>Tropical Caprese Salad</i>	\$12 <sup>75</sup>

## El Punto Sampler

Alcapurrias(2), Tostones Rellenos(4), Queso Frito y Sorullitos(8) \$32<sup>00</sup>  
*Alcapurrias, Stuffed Plantain Cups, Fried Cheese Bites, Corn Fritters*



## Especialidades Rellenas :: Stuffed Specialties



**Tostones** :: Plantain Cups

**Aguacate** :: Avocado

**Mofongo** :: Mashed Plantain

Selecciona el Relleno // Choose Your Stuffing

Churrasco \$27 <sup>25</sup> <i>Skirt Steak</i>	Camarones \$27 <sup>75</sup> <i>Shrimp</i>	Mariscada \$36 <sup>95</sup> <i>Seafood Mix</i>
Pollo \$19 <sup>75</sup> <i>Chicken</i>	Jueyes \$36 <sup>75</sup> <i>Crab</i>	Ceviche de Pescado \$36 <sup>95</sup> <i>Fish Ceviche</i>
Carne Molida \$19 <sup>75</sup> <i>Ground Beef</i>	Langosta \$45 <sup>75</sup> <i>Lobster</i>	Mar y Tierra \$32 <sup>95</sup> <i>Surf &amp; Turf</i>
Vegetales \$19 <sup>75</sup> <i>Vegetables</i>	Carrucho \$36 <sup>95</sup> <i>Conch</i>	

(Incluye 2 Complementos / Includes 2 Sides)

Complementos: Arroz Blanco y Habichuelas, Ensalada Verde, Ensalada Chilena, Amarillos, Tostones  
*Sides: White Rice with Creole Style Beans, Green Salad, Chilean Salad, Fried Sweet Plantains, Fried Green Plantains*



## Kids Menu

con Papitas o Arroz y Habichuelas  
*with Fries or Rice and Beans*

Pollito Chicken <i>Breaded or Grilled</i>	\$8 <sup>25</sup>
Pescaditos Fish Strips <i>Breaded or Grilled</i>	\$9 <sup>25</sup>
Churrasquito Skirt Steak	\$11 <sup>50</sup>
Empanadilla Carne o Queso (1) <i>Meat or Cheese Empanada</i>	\$7 <sup>25</sup>



## A la Plancha :: Grilled

Pechuga de Pollo <i>Chicken Breast</i>		\$12 <sup>25</sup>
Chuletas de Cerdo <i>Pork Chops</i>	(1) \$12 <sup>95</sup> (2) \$17 <sup>95</sup>	
Churrasco de 10oz <i>Skirt Steak 10 Oz</i>		\$24 <sup>95</sup>
Chuletitas de Cordero con Salsa de Menta <i>Lamb Chops with Mint Sauce</i>		\$31 <sup>95</sup>

## Pescados y Mariscos :: Fish & Seafood

Salmón en Salsa Agri dulce <i>Salmon in Sweet &amp; Sour Sauce</i>		\$24 <sup>95</sup>
Mero Swai al Ajillo o Criolla <i>Grouper in Garlic or Creole Sauce</i>		\$21 <sup>95</sup>
Mero Swai Rebosado <i>Grouper Tempura</i>		\$24 <sup>95</sup>
Chillo Entero Frito <i>Whole Fried Red Snapper</i>		\$34 <sup>95</sup>
Cubierto de Mariscos <i>Covered with Sea Food</i>		\$39 <sup>95</sup>
Paella de Mariscos <i>Seafood Paella</i>		\$40 <sup>95</sup>
Rabo de Langosta a la Mantequilla <i>Buttered Lobster Tail</i>	market price	

(Incluye 2 Complementos / Includes 2 Sides)



Complementos: Arroz Blanco y Habichuelas, Ensalada Verde, Ensalada Chilena, Amarillos, Tostones  
Sides: White Rice with Creole Style Beans, Green Salad, Chilean Salad, Fried Sweet Plantains, Fried Green Plantains

## Jugos, Frappes y Batidas :: Juices, Frappes & Milk Shakes

Mango / Mango	Papaya / Papaya	Piña / Pineapples
Fresas / Strawberry	Guineo / Banana	Naranjas / Orange
Toronja / Grape Fruit	Parcha / Passion Fruit	Limón / Lime
Guanábana* / Soursop	Zapote* / The House Special Mix	

### Favoritas Favorites

Mangoneo / Mango, Banana, Passion Fruit
Papachineo / Papaya, Banana, Orange
Piñarosa / Pineapple, Banana, Strawberry
Pasión Roja / Pineapple, Strawberry, Passion Fruit
Tutty Frutti** / Fruit Mix

Pídelas a Gusto: 1 sabor \$5.75 | 2 sabores \$7.50 | 3 sabores \$9.25 | \*Guanábana o Zapote \$9.75 | \*\*Tutty Frutti \$9.50  
Mix them Up: 1 flavor \$5.75 | 2 flavor \$7.50 | 3 flavor \$9.25 | \*Soursop & Zapote \$9.75 | \*\*Tutty Frutti \$9.50

## BEBIDAS :: Drinks & Cocktails

Mojito <i>Original, Mango, Strawberry, Passion Fruit</i>	\$9.75
Habanero	\$10.50
Piña Colada (no rum \$6.75)	\$8.95
Rum & Coke	\$8.95
Bloody Mary	\$9.75
Margarita	\$9.75
Pisco Sour	\$9.75
House Wine (Glass)	\$7.95
Daikiris :: 1 flavor \$9.75 3 flavor \$11.75	
House Sangria :: Glass \$9.25 1/2 Pitcher \$26 Pitcher \$50	
Beers & Wines (ask for our variety)	

## Café y Te :: Coffee & Teas

Café Espresso (Black)	\$3.25
Café con Leche (Latte)	\$3.25
Café Cappuccino	\$5.25
Café con Licor (with Liqueur)	\$9.25
Café Frío (Iced Coffee)	\$5.75
Te (Tea)	\$3.25
Te Frío con Limón (Iced Tea with Lemon)	\$3.95
Te de Hierbas (Herbs Tea)	\$3.95
Vaso de Leche 9oz \$1.50 16oz \$2.95	
Chocolate Frío o Caliente	\$3.95

El consumo de carnes, aves, mariscos o huevos crudos o parcialmente cocidos podría aumentar el riesgo de contraer una enfermedad transmitida por alimentos.