

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 ⁷⁵
Alcapurrias de la Casa (3) (variedad) <i>Typical Puerto Rican Plantain Dough Fritters - variety</i>	\$9 ⁷⁵
Empanadillas de la Casa (2) (variedad) <i>Homemade Fried Turnovers - variety</i>	\$8 ²⁵
Empanada al Horno de Carne Molida de Res . <i>Baked Ground Beef Turnover</i>	\$9 ²⁵
Mariquitas de Plátano con Alioli o Guacamole . <i>Plantain Strips with Alioli or Fresh Guacamole</i>	\$9 ⁵⁰

Tiritas de Pescado Empanado . <i>Breaded Fish Strips</i>	\$10 ⁵⁰
Calamares Fritos . <i>Fried Calamari</i>	\$10 ⁷⁵
Ceviche de Pescado . <i>Fish Ceviche</i>	\$10 ⁷⁵
Ceviche de Camarones . <i>Shrimp Ceviche</i>	\$18 ⁹⁵
Ceviche de Carrucho . <i>Conch Ceviche</i>	\$19 ⁹⁵
Ensalada Caprese Tropical . <i>Tropical Caprese Salad</i>	\$11 ⁷⁵

El Punto Sampler:

Alcapurrias(3), Tostones Rellenos(4), Queso Frito y Sorullitos(8) \$32⁰⁰
Alcapurrias, Stuffed Plantain Cups, Fried Cheese Bites, Corn Fritters

Vegan Burger

Servido con ensalada fresca.
Served with fresh salad.

\$9⁰⁰



Especialidades Rellenas :: Stuffed Specialties



Tostones :: Plantain Cups

Aguacate :: Avocado

Mofongo :: Mashed Plantain

Selecciona el Relleno // Choose Your Stuffing

Churrasco <i>Skirt Steak</i>	\$25 ²⁵
Pollo <i>Chicken</i>	\$19 ⁷⁵
Carne Molida <i>Ground Beef</i>	\$19 ⁷⁵
Vegetales <i>Vegetables</i>	\$19 ⁷⁵

Camarones <i>Shrimp</i>	\$25 ⁷⁵
Jueyes <i>Crab</i>	\$34 ⁷⁵
Langosta <i>Lobster</i>	\$43 ⁷⁵
Carrucho <i>Conch</i>	\$34 ⁹⁵

Mariscada <i>Seafood Mix</i>	\$34 ⁹⁵
Ceviche de Pescado <i>Fish Ceviche</i>	\$34 ⁹⁵
Mar y Tierra <i>Surf & Turf</i>	\$30 ⁹⁵

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



A la Plancha :: Grilled

Pechuga de Pollo	\$12 ²⁵
<i>Chicken Breast</i>	
Chuletas de Cerdo (1) \$12 ⁹⁵ (2) \$17 ⁹⁵	
<i>Pork Chops</i>	
Churrasco de 10oz	\$22 ⁹⁵
<i>Skirt Steak 10 Oz</i>	
Chuletitas de Cordero con Salsa de Menta \$29 ⁹⁵	
<i>Lamb Chops with Mint Sauce</i>	

Pescados y Mariscos :: Fish & Seafood

Salmón en Salsa Agri dulce	\$22 ⁹⁵
<i>Salmon in Sweet & Sour Sauce</i>	
Mero Swai al Ajillo o Criolla	\$20 ⁹⁵
<i>Grouper in Garlic or Creole Sauce</i>	
Mero Swai Rebosado	\$22 ⁹⁵
<i>Grouper Tempura</i>	
Chillo Entero Frito	\$32 ⁹⁵
<i>Whole Fried Red Snapper</i>	
Cubierta de Mariscos	\$38 ⁹⁵
<i>Covered with Sea Food</i>	
Paella de Mariscos	\$38 ⁹⁵
<i>Seafood Paella</i>	
Rabo de Langosta a la Mantequilla market price	
<i>Buttered Lobster Tail</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

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 \$5.25 | 2 sabores \$7 | 3 sabores \$8.75 | *Guanábana o Zapote \$9.25 | **Tutty Frutti \$8.95
Mix them Up: 1 flavor \$5.25 | 2 flavor \$7 | 3 flavor \$7.75 | *Soursop & Zapote \$9.25 | **Tutty Frutti \$8.95

BEBIDAS :: Drinks & Cocktails

Mojito	\$9.75
<i>Original, Mango, Strawberry, Passion Fruit</i>	
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	\$3.25
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.