

**CUMPLEAÑOS Y
EVENTOS ESPECIALES**

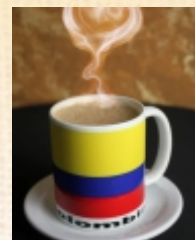
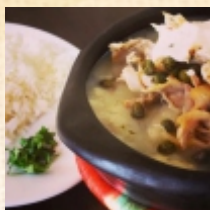
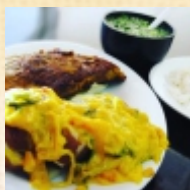


***BIRTHDAY PARTIES
& SPECIAL EVENTS***

San pocho

RESTAURANT

Un pedacito de Colombia en Miami



www.sanpocho.com

DESAYUNOS DIARIOS DAILY BREAKFAST

• Calentado	\$ 2.50
<i>Refried rice with beans</i>	
• Calentado Rolo con fríjoles, arroz y huevos pericos	\$ 4.95
<i>Refried Rolo rice, beans and Scrambled Eggs with onions & tomatoes</i>	
• Calentado de la Abuela con arroz, papa, espagueti mezclado con carne y huevos pericos (Sábados y Domingos)	\$ 5.95
<i>Refried from the Grandmother rice, potato and spaghetti and Scrambled Eggs, meat, corn cake, coffee - (Saturdays and Sundays)</i>	
• Calentado con huevo, carne, arepa y café	\$ 9.95
<i>Refried with Eggs, meat, corn cake, coffee</i>	
• Desayuno San Pocho: Huevos revueltos con arroz y arepas	\$ 5.95
<i>Breakfast San Pocho refried rice with Eggs and corn cake</i>	
• Lechona Tolimense	\$ 10.50
<i>Colombian-Style Stuffed Pork</i>	
• Caldo de Costilla con arepa (Domingos)	\$ 6.50
<i>Rib soup with corn cake (Only Sundays)</i>	
• Huevos pericos	\$ 3.95
<i>Scrambled Eggs with onions and tomatoes</i>	
• Huevos revueltos - Scrambled Eggs	\$ 3.00
• Huevos fritos - Fried Eggs	\$ 3.00
• Bistec a la plancha - Grilled Steak	\$ 4.95
• Tamales Tolimenses - Tolimense Tamale	\$ 7.50
• Chocolate Santafereno con queso y pandebono	\$ 6.50
<i>Santafereno Chocolate with cheese and cheese bread</i>	
• Arepa con mantequilla - Corn cake with butter	\$ 1.50
• Arepa de queso - Corn cake with cheese	\$ 2.95
• Arepa de Chocolo - Yellow corn cake	\$ 3.95
• Chorizo - Colombian Sausage	\$ 3.75
• Morcilla - Blood Sausage	\$ 3.75
• Empanadas - Patties	\$ 2.00
• Pandebono - Cheese bread	\$ 2.00
• Buñuelo - Fritter	\$ 2.00
• Chocolate - Chocolate	\$ 3.50
• Café Americano o tinto - American or Colombian Coffee	\$ 1.50
• Café con leche - Coffee with milk	\$ 1.50
• Batidos: Mora, guanábana, lulo, maracuyá, mango, naranja, mandarina	\$ 4.00
<i>Shakes: Blackberry, Soursop, Lulo, Passion Fruit, Mango, Orange, Tangerine</i>	



SOPA DEL DIA SOUP OF THE DAY

• Sancocho de res - Beef SoupPequeña/Small	\$ 5.50	\$ 13.50
• Mondongo - Tripe SoupPequeña/Small	\$ 5.50	\$ 13.50
• Sopa de pollo (lunes, martes, jueves y viernes)Pequeña/Small	\$ 4.50	\$ 7.50

Chicken Soup (Monday, Tuesday, Thursday, and Friday)

Sopa grande se sirve con arroz como acompañante

Large Soup served with side of rice

ENTRADAS APPETIZERS

• Empanadas Colombianas - Colombian Patties	\$ 2.00
• Picante (extra) - Hot Sauce extraPeq. \$2.50Med. \$3.50Grande	\$ 6.50
• Arepa con queso - Corn Cake with cheese	\$ 2.50
• Empanadas de pollo - Chicken Patties	\$ 2.00
• Tequeños - Cheese Sticks	\$ 1.50
• Patacones con Hogao - Fried Green Plantains with Colombian Creole Sauce	\$ 6.00

PLATOS ESPECIALES SPECIAL DAILY PLATTERS

LUNES <i>MONDAY</i>	Cola Guisada, arroz y maduros <i>Oxtail, rice and fried sweet plantains</i>	\$ 14.95
MARTES <i>TUESDAY</i>	Pollo sudado, arroz y maduro <i>Steamed Chicken, rice and sweet plantains</i>	\$ 9.95
MIERCOLES <i>WEDNESDAY</i>	Carne Sudada con arroz, papa y lentejas <i>Boiled Combo Beef with rice, and lentils</i>	\$ 15.95
JUEVES <i>THURSDAY</i>	Arroz con Pollo, maduros y ensalada <i>Chicken Rice Fried sweet plantains and salad</i>	\$ 9.95
VIERNES <i>FRIDAY</i>	Pollo al horno, arroz, frijoles y maduros <i>Baked Chicken, rice, beans and sweet plantains</i>	\$ 9.95
SABADO <i>SATURDAY</i>	Ajiaco Santafereno y arroz <i>Colombian Typical potato soup and rice</i>	\$ 12.95
DOMINGO <i>SUNDAY</i>	Sancocho de Gallina y arroz <i>Typical Hen Soup and rice</i>	\$ 15.95
	Lengua en Salsa con arroz y maduro <i>Tongue in Sauce rice and sweet plantains</i>	\$ 12.50



ESPECIALIDADES DE LA CASA HOUSE SPECIALTIES

• Bistec San Pocho a la parrilla con papa salada y ensalada	\$ 18.95
<i>Grilled Steak San Pocho with Salted Baked Potato and Salad</i>	
• Plato Mixto: Bistec San Pocho y Pechuga al carbon con papa salada y ensalada	\$ 18.95
<i>Mixed Platter Steak San Pocho and Chicken Breast with salted Baked Potato and salad</i>	
• Plato Montañero: Arroz, frijol, maduro, huevo frito, arepa, aguacate, chorizo, chicharrón y carne asada o molida	\$ 16.95
<i>Plato Montanero: Rice, beans, sweet plantain, Colombian sausage, corn cake, Fried pork skin, Egg, Avocado, Steak or Ground Beef</i>	
• Pechuga de pollo a la parrilla con papa salada y ensalada	\$ 12.00
<i>Grilled Chicken Breast with salted baked potato and salad</i>	
• 1A. Bandeja Paisa (Carne asada) arroz, frijoles, maduro, huevo, arepa y chicharrón	\$ 14.95
<i>Grill Meat (Grill Meat) rice, beans, sweet plantain, fried egg, corn cake and deep fried pork skin</i>	
• 1B. Bandeja Paisa (Carne molida) , frijoles, maduro, huevo, arepa y chicharrón	\$ 15.95
<i>Colombian Typical Platter with ground beef, rice, beans, sweet plantain, fried egg, corn cake and deep fried pork skin</i>	
• 2A. Chuleta de cerdo a la plancha, arroz y frijoles (20 minutos)	\$ 12.50
<i>Grilled Pork Chops, rice, and beans (20 minutes)</i>	
• 2B. Chuleta de cerdo empanizada, arroz y papa frita	\$ 13.95
<i>Breaded Pork Chops, rice, and French fries</i>	
• 3A. Sobrebarriga a la plancha, arroz y papa chorreada	\$ 15.50
<i>Grilled Top Flank Steak, rice and potato with cheese sauce</i>	
• 3B. Sobrebarriga a la criolla, arroz y maduros	\$ 15.50
<i>Top Flank Steak Creole Style, rice and fried sweet plantain</i>	
• 4. Bistec a la Colombiana, arroz y maduros	\$ 12.00
<i>Beefsteak Colombian Style, rice and fried sweet plantain</i>	
• 5. Bistec a Caballo, arroz y maduros	\$ 12.95
<i>Beefsteak w/ Fried Eggs on Top, rice and fried sweet plantain</i>	
• 6. Bistec a la plancha, arroz, frijoles y maduros	\$ 12.50
<i>Grilled Steak, rice, beans and fried sweet plantain</i>	
• 7. Carne molida, arroz, frijoles y maduros	\$ 12.50
<i>Ground Beef, rice, beans and fried sweet plantain</i>	
• 8. Hígado a la plancha, arroz y patacones (20 minutos)	\$ 12.50
<i>Grilled Liver, rice and fried green plantain (20 minutes)</i>	
• 9. Bistec de palomilla, patacones y ensalada	\$ 12.50
<i>"Palomilla" Steak, fried green plantain and salad</i>	
• 10. Chicharrones, arroz, frijoles y arepa	\$ 12.50
<i>Deep Fried Pork Skin, rice, beans and corn cake</i>	
• 11. Huevos fritos, arroz, maduros y frijoles	\$ 7.95
<i>Fried Eggs, rice, sweet plantain and beans</i>	
• 12. Kids Meal, Nuggets con papa frita	\$ 5.95
<i>Kids Meal, Nuggets with French Fries</i>	



• 13. Pescado frito con arroz con coco y tostones (20 minutos)	\$ 18.95
<i>Fried Fish with Coconut rice and green plantain (20 minutes)</i>	
• 14. Pescado sudado, arroz y maduros (30 minutos)	\$ 19.95
<i>Boiled Fish, rice, and fried green plantain (30 minutes)</i>	
• 15. Tilapia Criolla (20 minutos)	\$ 11.00
<i>Tilapia Fillet Creole Style (20 minutes)</i>	
• 16. Tamal Tolimense	\$ 7.95
<i>Tolimense Tamale</i>	
• 17. Picada Colombiana personal	\$ 18.50
<i>Colombian Fried Food Platter</i>	
• 18. Picada San Pocho	\$ 27.50
<i>San Pocho Fried Food Platter</i>	
• 19. Lechona Tolimense	\$ 10.50
<i>Colombian Style Stuffed Pork</i>	

Todo cambio extra tendrá un costo de \$1.50
Any Changes will have an extra cost of \$1.50

ORDENES EXTRA EXTRA ORDERS

• Arroz Rice	\$ 2.50
• Fríjoles Beans	\$ 2.50
• Chorizo Colombian Sausage	\$ 3.75
• Morcilla Blood Sausage	\$ 3.75
• Chicharrones (una orden) Deep Fried Pork Skin (2 units)	\$ 6.50
• Chicharrones (media orden) Deep Fried Pork Skin (half order)	\$ 3.50
• Arepa Corn Cake	\$ 1.50
• Arepa con queso Corn Cake with Cheese	\$ 2.50
• Papa Frita French Fries	\$ 3.00
• Papa Salada Salted Baked Potato	\$ 2.75
• Papa Chorreada Potatoes with Cheese Sauce	\$ 4.50
• Papa Criolla Colombian Yellow Potato	\$ 4.50
• Maduros Fried Sweet Plantains	\$ 3.00
• Patacones Fried Green Plantains	\$ 3.00
• Ensalada Salad	\$ 3.00
• Ensalada (especial) Special Salad	\$ 4.50
• Mazamorra Antioqueña (con panela) Mazamorra Antioquena	\$ 5.00
• Arroz con Coco Coconut Rice	\$ 4.50
• Hogao Colombian Creole Sauce	\$ 3.00

En cuentas de \$30 o más será incluida una propina del 15%
In parties of \$30 or more an additional gratuity of 15% will be included

***El consumo de carne o huevos crudos o poco cocinados, puede aumentar el riesgo de enfermedades producidas por los alimentos, especialmente si tiene ciertas condiciones médicas.**

**Consuming raw or undercooked meats or eggs may increase your risk of foodborne illness, specially if you have certain medical conditions*

**TODOS LOS PRECIOS ESTAN
SUJETOS A CAMBIOS SIN
PREVIO AVISO**



**ALL PRICES ARE SUBJECT TO
CHANGE WITHOUT NOTICE**

POSTRES DESSERTS

• Postre de natas <i>Natas Dessert</i>	\$ 3.75
• Tres leches <i>Three milks</i>	\$ 3.75
• Cuatro leches <i>Four milks</i>	\$ 4.50
• Arroz con leche <i>Rice Milk</i>	\$ 3.50
• Flan de caramelo, queso o coco <i>Flan caramel, cheese or coconut</i>	\$ 3.50
• Brevas con arequipe <i>Figs with Caramel Spread</i>	\$ 4.50
• Brevas con arequipe y queso <i>Figs with Caramel Spread & Cheese</i>	\$ 5.50
• Brevas en Almibar <i>Figs in Sugar Syrup</i>	\$ 3.50
• Tajada de queso <i>Slice of cheese</i>	\$ 2.00
• Helados Deli <i>Ice cream Deli</i>	\$ 2.50

BEBIDAS BEVERAGES

• Sodas nacionales e importadas <i>Sodas National or Imported</i>	\$ 2.00
• Batidos de fruta (mora, guanábana, lulo, maracuyá, mango, naranja).....	\$ 4.00
<i>Fruits Shakes (Blackberry, Soursop, lulo, passion fruit, mango, orange)</i>	
• Cervezas <i>Beer</i>	\$ 4.00
• Botella de vino (Reserva-Casa) <i>Wine (Bottle)</i>	
• Copa de vino (Reserva-Casa) <i>Wine (Cup)</i>	
• Tinto y café expresso <i>Coffee and Espresso</i>	\$ 1.50
• Café con leche <i>Coffee with milk</i>	\$ 1.50
• Café grande <i>Coffee Tall</i>	\$ 2.50
• Chocolate <i>Chocolate</i>	\$ 4.00
• Milo Frío <i>Cold Milo</i>	\$ 4.00
• Limonada <i>Lemonade</i>	\$ 4.00
• Masato <i>Masato</i>	\$ 4.00
• Agua Panela <i>Sugar Cane Watter</i>	\$ 4.00
• Jirafa de Refajo, cerveza y limonada <i>Refajo, Beer and Lemonade Giraffe</i>	



Mojitos
& Cocktails



Cubeta
16.00



COMIDA RAPIDA

A PARTIR DE LAS 6PM

