



# Menú

## APERITIVOS

### **AROS DE MAR | \$10.95**

Ruedas de calamar empanizadas acompañadas de salsa tártara.

### **CESTA ARIO | \$10.95**

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

### **EL VIÑEDO | \$16.95**

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 | \$12.95**

Crujientes alitas de pollo glaseadas en salsa oriental.

### **DERRETIDO | \$10.95**

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 | \$12.95**

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

### **BORINKEN | \$18.95**

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 | \$10.95

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

### ESPAÑA | \$12.95

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 | \$11.95

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

### RELLENITAS DE QUESO | \$ 9.95

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

### DORADITOS | \$11.95

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

### BACALAITOS | \$10.95

Crujientes bacalaítos acompañados de salsa dulce/picante.

## TRAVESÍA BORICUA

## MOFONGOS RELLENOS

### TRAVESÍA EN EL MAR | \$26.95

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

### EL JÍBARO | \$21.95

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

### DULCE TRAVESÍA | \$23.95

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

### EL TAÍNO | \$24.95

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

### EL BORICUA | \$24.95

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 | \$18.95

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

### CAMARÓN DORMIDO | \$21.95

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 | \$21.95**

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

**ITALIA | \$22.95**

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

**LA PRIMAVERA | \$17.95**

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 | \$17.95**

Cremoso risotto de vegetales y portobello.

**RISOTTO JÍBARO | \$22.95**

Cremoso risotto con pollo y churrasco.

**CHURRASCO RELLENO DE RISOTTO | \$27.95**

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 | \$8.95**

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

**PAPAS FRITAS A CABALLO | \$6.95**

Crujientes papas fritas vestidas de queso y tocineta.

**LOS POLLITOS | \$7.95**

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 | \$27.95**

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 | \$21.95**

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 | \$21.95**

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

**EL PERGAMINO | \$29.95**

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

**LA GALLINITA | \$20.95**

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



EL PERGAMINO



POLLO RELLENO

**MEDIO ORIENTE | \$32.95**

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 | \$31.95**

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

**POLLO A LA MILANESA | \$20.95**

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 | \$5.95



## 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