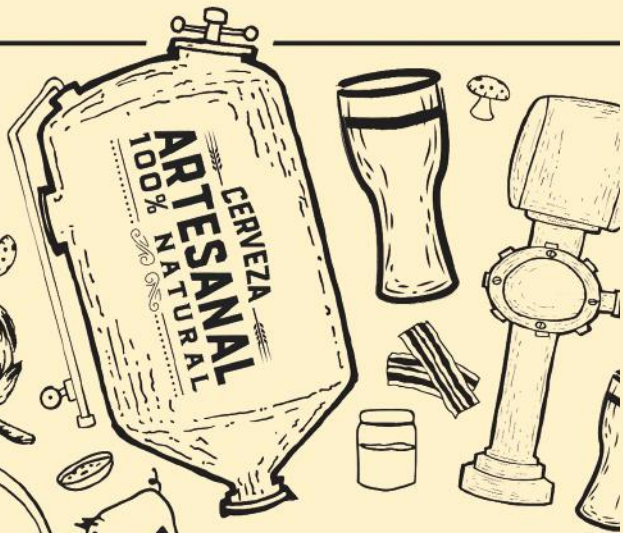
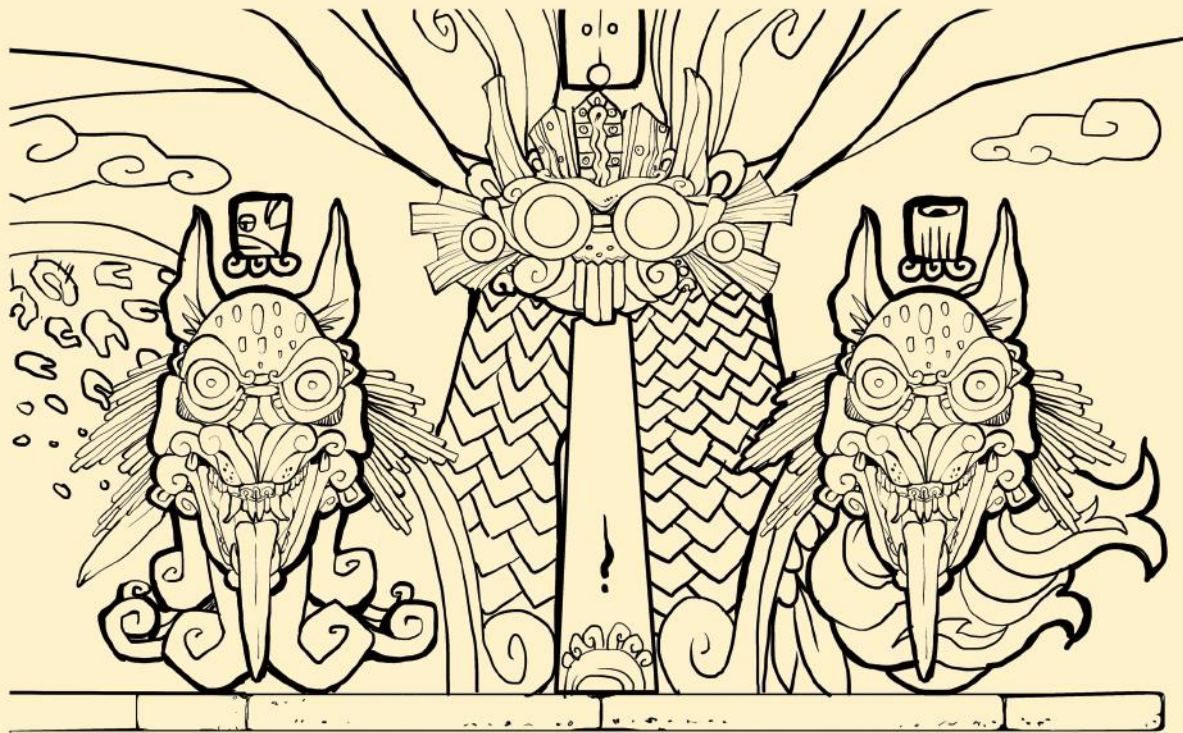


# Menú



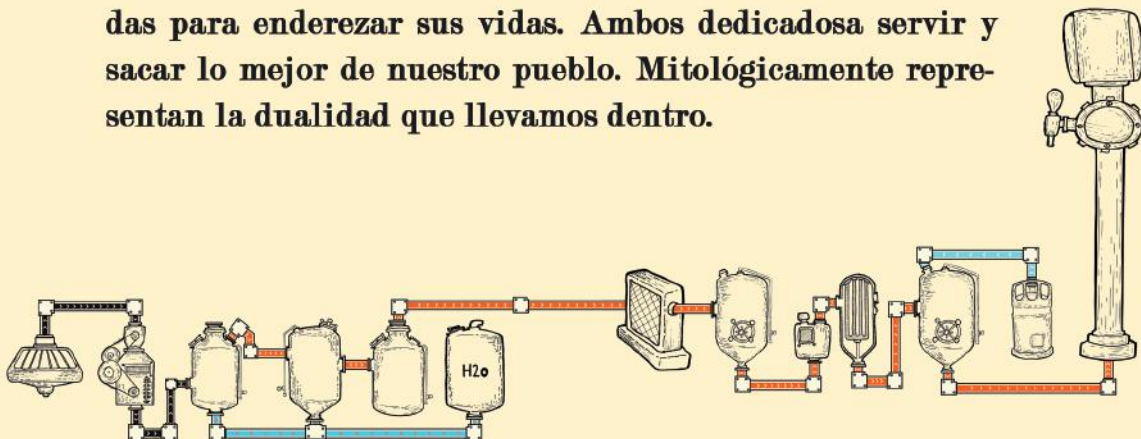


## EXPERIENCE THE MAYAN LEGEND

Our forefathers claim the gods created two creatures to protect the people. Both are big like wolves, with red fiery eyes and the morphology of a dog. One, white like foam, is guardian of the light and protector of those who are good. The other, black like coal, is a marauder in the shadows and scares misdirected souls so they will straighten out their lives. Both are dedicated to serve and to get the best out of our people. Mythologically, they represent the duality we all have inside.

## DESCUBRE LA LEYENDA

Cuentan los abuelos que los dioses crearon dos criaturas para proteger a los pueblos, grandes como becerros, con ojos rojos como ardientes brasas y morfología de perro. Uno blanco como la espuma, guardián de la luz, cuida a aquellos que hacen el bien. Otro negro como el carbón, merodeador de las sombras, asusta a las almas descarriadas para enderezar sus vidas. Ambos dedicados a servir y sacar lo mejor de nuestro pueblo. Mitológicamente representan la dualidad que llevamos dentro.



# NUESTRAS CERVEZAS // OUR BEERS



5.3% Alc/Vol

¡Roja como los ojos del mismo Cadejo, dulce, especiada y con un amargor que te hará sudar los colmillos!

Aromatic, with a good balance between the bitterness of hops and the subtle sweetness of caramelized malts. A favorite amongst our fans.



4.8% Alc/Vol

Cremosa y oscura con tonos a café y chocolate. Se dice que es la sangre del Cadejo Negro.

Classic Irish Stout style. Made with a combination of 7 types of malt that provide robust notes of coffee and dark chocolate.



4.3% Alc/Vol

Un osito famoso dejó a su hija para ser criada por los Cadejos. Le encanta la miel de abeja natural y la cerveza. Las combinamos para darle gusto.

A unique beer, with smooth flavors of light malts and a floral aroma. A style with deep golden color and dry finish provided by the use of honey in beer.



4.5% Alc/Vol

Una birra aclamada por la Jauría, inspirada en el paladar de las lagers clásicas pero con suaves y deliciosas notas frutales que te harán encolochar hasta las pestañas.

A beer acclaimed by the Pack, inspired by the palate of classic lagers but with soft and delicious fruity notes that will make you plump up to the eyelashes.



4.6% Alc/Vol

La WAPA es "Mátalas Callando". Su aspecto rubio esconde un carácter intenso de amargor cítrico que hechiza a los paladares más desarrollados.

A characteristic beer for its American hop citric bitterness and defined wheat smoothness. A classic style of the beer revival in the Americas.



4.8% Alc/Vol

Estilo único con levadura belga, naranja y especias. A TODOS les gusta la Belga, por sus notas suaves y frutales. Representa la bondad del Cadejo Blanco.

Light and refreshing style that originated in the monasteries of Belgium hundreds of years ago. Smooth fruity flavor characteristic of Belgian yeasts.



5.5% Alc/Vol

Como nuestras suegras, esta cerveza es fuerte, dulce y amarga, pero sin duda un personaje curioso que nos revela un vistazo al futuro de sus hij@s. ¿Cómo no amarlas?

Like our mothers-in-law, this beer is strong, sweet and bitter, but certainly a curious character that reveals a glimpse into the future of her children. How can't you love them?



4.4% Alc/Vol

Esta es una cerveza de estilo Lager, suave en amargor, ideal para vos que estás iniciando en el mundo de la cerveza artesanal.

This is a Lager-style beer, soft in bitterness, ideal for you who are starting in the world of beer handcrafted.

## CERVEZAS // BEERS

|             |         |
|-------------|---------|
| 12 oz       | \$5.00  |
| 16 oz       | \$6.50  |
| 23 oz       | \$7.95  |
| 32 oz to go | \$8.95  |
| 2 Lt barril | \$44.95 |
| Six pack    | \$11.99 |
| Sampler     | \$12.00 |



### COLD DRINKS // BEBIDAS FRÍAS

|                                  |        |
|----------------------------------|--------|
| Soda Kinley                      | \$2.50 |
| Coca Cola                        | \$2.50 |
| Coca Cola zero                   | \$2.50 |
| Orange juice // Jugo de naranja  | \$3.50 |
| Pink lemonade // Limonada rosada | \$3.50 |
| Water // Agua                    | \$2.00 |

### HOT DRINKS // BEBIDAS CALIENTES

|  |        |
|--|--------|
| American coffee // Café americano con refill | \$3.50 |
| Capuccino                                    | \$3.95 |
| Espresso                                     | \$2.50 |
| Hot tea // Té caliente                       | \$3.50 |



# DESAYUNO BREAKFAST

## Salvadoran dishes // Platos típicos

Pupusas and Plantain //  
Pupusas y plátano **\$8.50**

Salvadoran Breakfast //  
Plato Típico **\$8.95**

The Big Bang  
Scrambled eggs, Sausage, Hot cakes  
and Tater tots // Huevos revueltos,  
salchichas, pancakes y papas. **\$10.95**

Homemade Omelette //  
Omelette de la casa **\$10.95**

Veggie Omelette //  
Omelette con vegetales **\$10.95**



*Salvadoran Breakfast*



*Homemade Omelette*



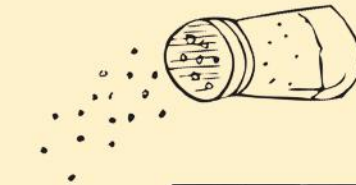
*The Big Bang*

## ENGLISH MUFFINS WITH TATER TOTS



*Bacon English Muffin*

Add cheddar cheese sauce to your  
tater tots for only \$2



## HACEMOS CERVEZAS CON PASIÓN

Bacon English Muffin  
& Tater Tots // Muffin inglés  
con tocino y bolitas de papa. **\$6.50**

Vegetable English Muffin  
& Tater Tots // Muffin inglés  
de vegetales y bolitas  
de papa . **\$6.00**

Turkey English Muffin  
& Tater Tots // Muffin inglés  
de pavo y bolitas de papa. **\$6.00**

Roast Beef English Muffin  
& Tater Tots // Muffin inglés  
de Roast Beef y bolitas  
de papa. **\$7.00**






• PLATOS FUERTES •



MAIN COURSES





**Chingo e` mariscos**

Beer-battered mixed seafood basket //  
Variedad de mariscos empanizados con  
batter de cerveza.



**Half portion | Medio plato** \$8.95  
**Plato completo | Full portion** \$15.95

**Fish and Chips**

Beer-battered fish // Pescado empanizado  
con batter de cerveza. \$10.95



**Alitas de pollo**

Chicken wings grilled or breaded with the  
dressing of your choice // Alitas de pollo  
empanizadas o a la parrilla con salsa de tu  
elección.

**5 wings | 5 alitas** \$5.50  
**10 wings | 10 alitas** \$9.95

**Costillas St. Louis**

Slow cooked ribs with barbeque sauce //  
Costillas cocinadas a fuego lento con salsa  
barbacoa.

**Half pound | Media Libra** \$11.95  
**One Pound | Una libra** \$19.95

**Típico a la plancha**

Grilled chicken or beef served with rice and  
beans // Pollo o res a la plancha servido  
con arroz y frijoles.

**Chicken | Pollo** \$10.95  
**Beef | Res** \$15.95



*¿Te querés  
ahorrar un par de  
calorías? Podés  
pedir ensalada  
fresca o vegetales  
salteados en vez  
de papas fritas.*



SHARING DISHES

# ENTRADAS PARA COMPARTIR

SHARING DISHES

## Nachos Cadejo

Nachos with your protein of choice: Chicken, beef or pulled pork // Nachos con la carne de tu elección: Pollo, res o cerdo mechado.

### Half portion | Media Porción

|                             |        |
|-----------------------------|--------|
| Chicken   Pollo             | \$7.95 |
| Beef   Res                  | \$9.95 |
| Pulled Pork   Cerdo mechado | \$7.95 |

### Full portion | Porción completa

|                             |         |
|-----------------------------|---------|
| Chicken   Pollo             | \$13.95 |
| Beef   Res                  | \$15.95 |
| Pulled Pork   Cerdo mechado | \$13.95 |



## Choricero

1 pound of Uruguayan sausage with beans, chimol, guacamole, fried Salvadoran tortilla // 1 libra de chorizo uruguayo servido con frijoles, chimol, guacamol y tortilla frita.

|                                 |         |
|---------------------------------|---------|
| Half portion   Media orden      | \$7.95  |
| Full portion   Porción completa | \$14.95 |



## Dados de queso

Beer-battered cheese cubes // Cubos de queso empanizados con batter de cerveza \$8.95

## Papas Cadejo

French fries seasoned with cadejo spices // Papas fritas sazonadas con especias cadejo \$5.00



## SALADS



## La Herbívora

Salad made with lettuce mix, carrots, tomatoes, red bell peppers and mozzarella cheese // Mezcla de lechugas frescas, zanahorias, tomates, pimientos rojos y queso mozzarella. \$6.95

|                    |        |
|--------------------|--------|
| + Chicken   Pollo  | \$1.00 |
| + Beef   Res       | \$2.00 |
| + Shrimp   Camarón | \$3.00 |

## Vegana:

Lettuce mix, quinoa, yellow corn, grated carrot, Chinese cucumber, grilled eggplant, mushrooms, alfalfa // Mix de lechugas, quínoa, maíz amarillo, zanahoria rayada, pepino chino, berenjena a la parrilla, hongos y alfalfa. \$9.75

## Pollo a la Parrilla y Parmesano:

Lettuce mix, parmesan cheese, cherry tomato and grilled chicken // Mix de lechugas, queso parmesano, tomate cherry, pollo a la parrilla. \$9.00

**Colorful Salad:** Lettuce mix, red peppers with grilled chicken crowned with alfalfa. // Mix de lechugas, morrones rojos, naranjas y amarillos, con pollo a la plancha coronado con alfalfa. \$9.00



**Rib Eye:**

Presents a marbling due to the veins of fat which provide juiciness and flavor. Cut extracted from the the veal's ribs between rib 6 and 12. // Rib eye steak presenta un marmoleado por las venas de grasa que aportan jugosidad y sabor. Corte extraído de la costilla de ternera entre la costilla 6 y la 12.

**\$34.00**

**New York Steak:**

Presents a marbling due to the veins of fat which provide juiciness and flavor. Middle part of the loin without bone, tender meat. // Presenta un marmoleado por las vetas de grasa que aportan jugosidad y sabor. Parte medio del lomo sin hueso, carne tierna.

**\$32.00**





*New York Steak*



# BURGERS

de 6 oz.

**La Clásica** The classic cheese burger // Hamburguesa clásica con queso. **\$9.95**

**La Mañanera** Breakfast Burger with fried egg // Hamburguesa de desayuno con huevo estrellado. **\$11.95**

**Pulled Pork Burger** Pulled pork with barbeque sauce burger // Hamburguesa con cerdo mechado y salsa barbacoa. **\$9.95**

**Bacon & Cheese burger** Bacon and cheddar cheese burger // Hamburguesa con queso y tocino. **\$10.95**

**La Pollera colorá** Grilled chicken breast burger // Hamburguesa de pechuga de pollo a la plancha. **\$10.95**

**Burger Mar y Tierra** Carne de res y camarones gratinada con queso mozzarella // Beef and shrimp gratin with mozzarella chees **\$12.99**

**Cesar Chicken Burger** Pechuga de pollo con queso mozzarella y blue cheese // Chicken breast with mozzarella cheese and blue cheese **\$11.99**

**ACOMPÑAMIENTOS // SIDES**

- Cadejo fries // Papas Cadejo
- Onion Rings // Aros de cebolla
- Yucca sticks // Palitos de yuca
- Coleslaw // Ensalada de repollo
- Fresh Salad // Ensalada fresca

*Carne Molida en Casa*  
**PUYASO Y PECHO DE RES**



# SANDWICH

**Carnívoro:**

Sandwich with turkey ham, salami, pepperoni, gouda cheese and roast beef. // Sándwich con jamón de pavo, salami, pepperoni, queso gouda y roast beef. **\$10.00**

**Roast Beef:**

Sandwich with roast beef, Monterrey Jack Cheese, green chili and grilled white onions. // Sándwich con roast beef, queso monterrey jack, chile verde y cebolla blanca a la parrilla. **\$10.00**



**Pollo Con Vegetales:** Sandwich with grilled chicken, mozzarella cheese, red or yellow chili, purple onion and grilled zucchini. // Sándwich con pollo a la plancha, queso mozzarella, chile rojo y amarillo, cebolla morada y zuchinni a la plancha. **\$9.00**

**Pavo Integral:**

Sandwich with lettuce mix, turkey ham, mozzarella cheese and alfalfa. // Sándwich integral con mix de lechugas, jamón de pavo, queso mozzarella y alfalfa. **\$9.00**



# TACOS

**Fish Tacos**

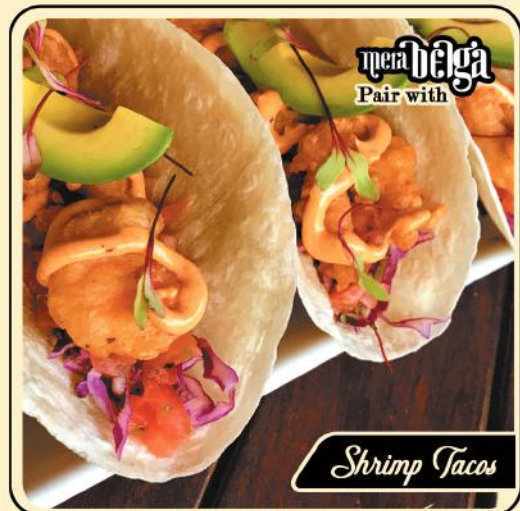
Beer-battered or grilled fish tacos // Tacos de pescado empanizado o a la plancha. **\$8.95**



**Shrimp tacos**

Beer-battered or grilled shrimp tacos // Tacos de camarón empanizado o a la plancha. **\$9.95**

**Pulled pork tacos** Pulled pork with barbeque sauce tacos // Tacos de cerdo mechado con salsa barbacoa. **\$7.95**



**CRAFT BEER**  
100% NATURAL



Los postres  
incluyen *café*



**Quesadilla Salvadoreña**

**\$3.95**

Sabrosa quesadilla típica elaborada con diferentes quesos.

**Chicotes a la Moda**

**\$5.95**

6 galletas tempurizadas servidas con sorbete de vainilla.



Chicotes  
a la Moda

# Menú

