



# MENÚ

DA HECHA CERVEZA / BIRRIA PARA LOS QUE SABEN  
RAFT BEER EL SALVADOR'S CRAFT BEER / LA LEYEN  
SABEN / TE BUSCA O TE CUIDA / 100% SALVADOR  
A LEYENDA HECHA CERVEZA / BIRRIA PARA LOS  
ADORAN CRAFT BEER EL SALVADOR'S CRAFT BE  
A LOS QUE SABEN / TE BUSCA O TE CUIDA / 10  
RAFT BEER / LA LEYENDA HECHA CERVEZA / BIF  
E SABEN / TE BUSCA O TE CUIDA / 100% SALVADORAN CRAFT BEER EL SALVADO  
ER / LA LEYENDA HECHA CERVEZA / BIRRIA PARA LOS QUE SABEN / TE BUSCA O  
100% SALVADORAN CRAFT BEER EL SALVADOR'S CRAFT BEER / LA LEYENDA HE  
BIRRIA PARA LOS QUE SABEN / TE BUSCA O TE CUIDA / 100% SALVADORAN CR  
ADOR'S CRAFT BEER / LA LEYENDA HECHA CERVEZA / BIRRIA PARA LOS QUE SA

**CADEJO SUNZAL**  
**PLAYA EL SUNZAL KM 45 1/2**

## Escogé tu Tamaño



4oz.

\$1.25

12oz.

\$3.50



16oz.

\$4.50

23oz.

\$5.50

Agua Dura  
Botella 330ml: \$3



## Beer Sampler

6 cervezas  
de 4oz: \$6.25

¿No te decidís por alguna birra en particular o aún no sabés cual es tu favorita?

¡Degustá una tabla con 6 estilos distintos de cerveza para escoger tu preferida!



# MENÚ DE BIRRIA

El 10% de propina se incluirá en tu cuenta

## Nuestras Cervezas

**roja**  
Red Ale

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

**WAPA**  
WHEAT AMERICAN PALE ALE

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

**LA NEGRA**  
IRISH STOUT

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

**la blanca**  
BELGIAN WHITE ALE

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.

**Hija de Pooch**  
HONEY BLONDE ALE

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.

**SUEGRA**  
INDIA PALE ALE

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?

**KOLOSCHA**  
German Kolsch Ale

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.

**LA NACIONAL**

Digna de ser la birra que nos representa con su sabor fresco, aroma a lúpulo y fuerte carácter a malta, con una espuma blanca como las olas de El Salvador.

**AGUA DURA**

Liviana y refrescante, nuestra Hard-Seltzer se distingue por ser elaborada con sabores naturales de frutas locales. Una bebida fresca y liviana para los que prefieren cuidar las calorías.

**Cervezas de Temporada**

Cadejo es calidad y variedad. Por ello, cada mes nuestro equipo de producción crea un nuevo estilo exclusivo para nuestros restaurantes. El precio de las de temporada varía, consultalo con tu mesero.

## BEBIDAS SIN ALCOHOL / NON ALCOHOLICS

Sodas artesanales / Artisan sodas	
12oz:	\$2.00
16oz:	\$2.50
23oz:	\$3.00
Gaseosa o mineral / Soft drinks	\$2.00
Agua pura / Bottled water	\$2.00
Coco entero / Coconut in the shell	\$3.00
Té helado de la casa / Iced tea	\$2.50
Limonada con hierbabuena	\$2.50
Spearmint lemonade	
Limonada con coco / Coco-lemonade	\$2.50
Frozen de frutas de estación	\$4.50
Natural fruit frozens	
Jugo de naranja 12 oz. / Orange juice	\$3.00
Jugo de tomate preparado	\$3.00
Virgin bloody mary	
Michelada mix	\$1.50
Bloody michelada mix	\$2.00
Té negro o de manzanilla / Tea	\$2.00
Café americano / Coffee	\$2.00

Prueba nuestras sodas artesanales, estamos seguros serán de las bebidas favoritas de toda tu familia.



## BEBIDAS ALCOHÓLICAS / LIQUEURS

### Whisky

	Sencillo	Botella
Johnnie Walker Black Label	\$7.00	\$90.00
Buchanan's 12	\$7.00	\$90.00
Grand Old Parr 12	\$7.00	\$90.00
Jack Daniels Old No.7	\$6.00	\$70.00

### Vodka

Grey Goose	\$7.00	\$90.00
Tito's	\$5.00	\$60.00

### Vino por Copa / Wine by the glass

	Copa
Santa Helena - Carmenere	\$5.00
Santa Helena - Cabernet Sauvignon	\$5.00
Santa Helena - Sauvignon Blanc	\$5.00
Santa Helena - Rosado	\$5.00

### Tequila

	Sencillo	Botella
Herradura Reposado	\$7.00	\$95.00
1800 Cristalino	\$6.50	\$85.00
1800 Reposado	\$5.50	\$70.00

### Ron

Ron Zacapa 23	\$6.50	\$85.00
Ron Botran 12	\$4.50	\$50.00

### Gin

Bombay Sapphire	\$5.50	\$70.00
Beefeater	\$5.00	\$60.00

### Digestivos

	Sencillo
Amaretto Disaronno	\$6.00
Creme de Menthe (Menta Verde)	\$6.00
Bailey's	\$6.00

## COCTELERÍA / COCKTAILS

Mojito cubano	\$5.95
Mojito con fresas	\$6.95
Margarita blue curacao	\$5.95
Margarita clásica	\$5.95
Bloody Mary	\$5.95
Orgasmo	\$5.95
Piña colada	\$6.95
Aperol spritz	\$5.95
Coco loco	\$5.95
Gin tonic	\$5.95
Spritz de vino blanco y manzana verde	\$5.95
Copa de sangría / Glass of sangría	\$5.95
Jarra de sangría / Pitcher of sangría	\$19.95



# ENTRADAS / APPETIZERS

**Chicken wings o boneless chicken bites**      **orden de 5 \$5.95 / orden de 10 \$9.95**

Pedilas bañadas o chulonas. Salsas disponibles: Buffalo original, BBQ, asiática y ajo parmesano  
Breaded or naked, served with the sauce of your choice: Buffalo, BBQ, Asian or Garlic Parmesan

**Chingo é mariscos / Fried seafood platter**      **\$19.95**

Calamares, camarones y pescado, empanizados, con papas fritas y salsa tártara  
Breaded calamari, shrimp and fish, with French fries and tartar sauce

**Calamari rings**      **\$11.95**

Aros de calamar gigante al beer panko con alioli de la casa  
Giant calamari rings served with aioli

**Papas cadejo / French fries**      **\$5.50**

Papitas fritas sazonadas con nuestra receta secreta de sazón Cadejo  
Our house special french fries with our signature Cadejo Spices

**Dados de queso / Battered cheese cubes**      **\$8.95**

Los famosos dados de queso Cadejo que todos aman con su salsa de toronja  
Our signature battered cheese cubes that all our clients love!

**Pescadetas / Small fried fish**      **\$5.95**

Fritas con sazón Cadejo, cebollita morada y mayo cajún  
A salvadoran delicacy: Small fried fish served with pickled red onions and cajun mayo. A must try!

**Tostones acevichados / Ceviche over tostones**      **\$10.95**

Ceviche de pescado sobre una cama de tostones, cebollita curtida y mayo cajún  
Ceviche served over fried flattened plantain crisps, served with pickled red onion and cajun mayo

**Popcorn shrimp**      **½ lb. \$12.95 / 1lb. \$21.95**

Camarones empanizados acompañados de salsa tartara y papas fritas  
Breaded shrimp accompanied by tartar sauce and French fries

**Choricero / Gaucho sausage platter**      **\$12.95**

1 lb. de chorizo parrillero gaucho, servido con frijoles refritos, chirmol y tortilla frita  
1 lb. of gaucho grilled chorizo, served with refried beans, pico de gallo and fried tortilla

**Summer rolls**      **veganos / vegan \$5.95 / camarón / shrimp \$7.95**

Rollitos rellenos de vegetales en julianas, fideos de arroz, hierbas y lechuga envueltos en papel de arroz. Pedilos veganos o con camarones. Servidos con una salsa asiática de maní y sesamo  
Summer Rolls filled with julienned vegetables, rice noodles, herbs and lettuce wrapped in rice paper. Order them vegan or with shrimp. Served with an Asian peanut and sesame sauce

**Tartar de salmón / Salmon tartar**      **\$14.95**

Salmón, piña, cebolla morada, tomate cherry, alcaparras y sésamo negro con nuestro marinado asiático y aceite de ajonjolí  
Salmon, pineapple, red onion, cherry tomato, capers and black sesame seeds with our Asian marinade and sesame oil

**Tiradito de pescado / Fish tiradito**      **\$12.95**

Con reducción de panela y soja, aceite de oliva, alcaparras y cebolla morada marinada  
Thin raw fish slices served with panela and soy reduction, olive oil, capers and marinated red onions

**Carpaccio de res / Beef Carpaccio**      **\$13.95**

Lomo de aguja en finas lascas con arúgula, nueces, parmesano, alcaparras, pesto y cebolla morada con marinado cítrico y aceite de oliva  
Thin slices of raw beef loin served with arugula, walnuts, parmesan, capers, red onions, citrus marinade, pesto and olive oil



**DADOS DE QUESO**



**TOSTONES ACEVICHADOS**



**TARTAR DE SALMÓN**



**CARPACCIO DE RES**

# CEVICHES Y CÓCTELES / CEVICHES AND COCKTAILS

Todos nuestros ceviches y cocteles van acompañados de camote chips hechos en casa  
All our ceviches and cocktails are accompanied by homemade sweet potato chips

Extra de aguacate / **Extra avocado** \$1.50 / Extra de camote chips \$1.75

## Ceviches marinados en cítricos / **Citrus marinated ceviches:**

- **Pescado / Fish** \$10.95
- **Camarón / Shrimp** \$11.95
- **Mixto (camarón-pescado) / Mixed (fish and shrimp)** \$11.95
- **Camarón y calamar / Shrimp and calamari** \$11.95
- **Triple (pescado-camarón-calamar) / Triple (fish-shrimp-calamari)** \$12.95

## Cócteles / **Cocktails:**

**Camarón / Shrimp** \$11.95

**Camarón y calamar / Shrimp & calamari** \$11.95

Con un toque de cilantro, tomate y cebolla morada. Escoge entre salsa rosada, pesto o salsa roja  
With a touch of cilantro, tomato and red onions. Choose between thousand islands sauce, pesto or red cocktail sauce

## **Coctel don Cadejo / Mr. Cadejo signature cocktail**

**\$11.95**

Cóctel de camarones con piña, chile morron, cebolla morada y jengibre, con salsa de toronja  
Shrimp cocktail with pineapple, bell peppers, red onion and ginger, served with grapefruit sauce

## **Cevichón pa' compartir / Large ceviche platter to share**

**\$22.95**

Canoa de ceviche de camarón, calamar y pescado servido con aguacate  
Shrimp, squid and fish ceviche served in a canoe with fresh avocado

## **Ceviche mediterráneo / Mediterranean ceviche**

**\$12.95**

Ceviche de pescado, camarón y calamar, con aceitunas negras, cebolla morada, limón, aceite de oliva y tomate balsámico

Fish, shrimp and squid ceviche, with black olives, red onions, lime juice, olive oil and balsamic tomatoes

# SOPAS Y CREMAS / SOUPS AND CREAMS

## **Mariscada**

**media / half \$16.95 completa / full \$25.95**

Tradicional con frutos del mar y langosta. Pedila en caldo o con crema

Traditional seafood & lobster bisque. Order it in broth or with cream. Chef's suggestion: With cream!

## **Coconut shrimp cream**

**\$12.95**

Crema a base de leche de coco, especias, cítricos, jengibre y camarones  
Coconut milk, spices, citrus, ginger and shrimp

# ESPECIALES / SPECIALS

## **Arroz Cadejo negro / Black Cadejo rice**

**\$9.95**

Con aros de calamar gigante salteados en su tinta y trío de pimientos

With giant calamari rings sautéed in their own ink and served with pimientos

## **Pasta Cadejo blanco / White Cadejo pasta**

**\$12.95**

Fettuccine con camarón y almejas al vino blanco

Shrimp and clam fettuccine in white wine



**PASTA CADEJO BLANCO**



**TRIPLE (PESCADO-CAMARÓN-CALAMAR)**



**CEVICHÓN PA´ COMPARTIR**



**MARISCADA**

# PLATOS FUERTES / ENTREES

Todos nuestros platos fuertes van acompañados de 2 guarniciones a escoger: vegetales asados, camote chips, puré de papa, tomates cherry, queso asado, papa al horno o papas fritas

All our main dishes are accompanied by 2 sides. Choose from: roasted vegetables, sweet potato chips, mashed potatoes, cherry tomatoes, grilled artisan cheese, baked potato or french fries

## **Pescado frito / Whole fried fish** **\$14.95**

Tradicional pescado frito entero

Traditional whole fried fish

## **Lonja empanizada / Panko breaded fish fillet** **\$10.95**

Acompañada de alioli / Served with aioli

## **Lonja a la plancha / Grilled fish fillet** **\$10.95**

## **Pescado relleno de camarones / Whole fried fish stuffed with shrimp au gratin** **\$20.95**

Pescado frito entero relleno de camarones y pimientos gratinados

Whole fried fish stuffed with shrimp and pimientos au gratin

## **Mar y tierra / Surf and turf** **\$25.95**

8 oz. de lomito de aguja y camarones jumbo

8 oz. beef tenderloin and jumbo shrimp

## **Camarones jumbo al ajillo / Garlic jumbo shrimp** **½ lb. \$17.95 / 1 lb. \$29.95**

## **Grilled chicken** **\$12.95**

Pechuga de pollo deshuesada a la parrilla bañada con pesto verde

Grilled boneless chicken breast served with green pesto

## **Lomito de aguja / Beef tenderloin** **\$21.95**

8 oz. de lomito de aguja asado a la parrilla al término de tu elección

8 oz. beef tenderloin grilled to perfection to the doneness of your preference

## **Salmón a la plancha / Grilled salmon** **\$21.95**

## **Langosta a la mantequilla con hierbas / Herb butter twin lobster dinner** **\$34.95**

2 langostas gratinadas y brochadas con mantequilla, hierbas y ajo, servidas completas

2 caribbean lobsters au gratin with butter, garlic and herbs, served whole

# ENSALADA / SALAD

## **Ensalada caesar-aguacate / Caesar avocado salad** **\$10.95**

Lechuga romana, queso parmesano, pollo a la plancha, aderezo caesar hecho en casa, tomates cherry, cebolla morada, crotones y aguacate

Romaine lettuce, parmesan cheese, grilled chicken, homemade caesar dressing, cherry tomatoes, red onions, croutons and avocado





**CAMARONES JUMBO AL AJILLO**



**PESCADO RELLENO DE CAMARONES**



**MAR Y TIERRA**



**ENSALADA CAESAR-AGUACATE**

# TACOS

## Shrimp tacos

\$8.95

Tacos de camarón con repollo morado, aguacate, chirmol, cebolla curtida y mayo cajún  
Shrimp tacos with purple cabbage, avocado, pico de gallo, pickled onions and Cajun mayo

## Fish tacos

\$8.95

Tacos de pescado con repollo morado, aguacate, chirmol, cebolla curtida y mayo cajún  
Fish tacos with purple cabbage, avocado, pico de gallo, pickled onions and Cajun mayo

## Pulled pork tacos

\$7.95

Tacos de cerdo mechado con repollo morado, aguacate, chirmol, cebolla curtida y salsa BBQ  
Pulled pork tacos with purple cabbage, avocado, pico de gallo, pickled onions and BBQ sauce

# BURGERS

## Burger clásica / House burger

\$9.95

Queso mozzarella y cheddar, lechuga romana, tomate, cebolla morada y pepinillos  
Mozzarella and cheddar cheese, romaine lettuce, tomato, red onions and pickles

## Burger mar y tierra / Surf & turf burger

\$11.95

Camarones a la plancha, queso mozzarella, lechuga romana, cebolla morada y mayo cajún  
Grilled shrimp, mozzarella cheese, romaine lettuce, red onions and Cajun mayo

## Burger de pulled pork / Pulled pork burger

\$10.95

Cerdo mechado en salsa BBQ, queso a la plancha, tocino, pepinillo y mostaza con especias  
Pulled pork tossed in BBQ sauce, grilled cheese, bacon, pickles and spiced mustard

# PIZZAS

Todas nuestras pizzas son hechas con salsa roja / All our pizzas are made with red pizza sauce

## Margarita / Pizza Margherita

\$9.95

Mozzarella, albahaca, tomate y pesto / Mozzarella, basil, tomato and pesto

## Camarón pesto / Shrimp-pesto

\$12.95

Mozzarella, camarones a la plancha y pesto / Mozzarella, grilled shrimp and pesto

## Carnívora / Carnivore

\$12.95

Pepperoni, tocino, jamón, mozzarella y pimientos  
Pepperoni, bacon, ham, mozzarella and pimientos

## Frutti di mare

\$12.95

Mozzarella, mezcla de calamar, camarón y almejas / Mozzarella, mix of squid, shrimp and clams

## Pizza de queso, jamón o pepperoni / Cheese, ham or pepperoni pizza

\$9.95

# MENÚ PARA NIÑOS / KIDS MENU

## Cipote burger

\$6.95

Cheeseburger con papitas / Cheeseburger with french fries

## Fish & chips

\$6.95

Pescado empanizado y papas fritas / Fried fish and french fries

## Dados de queso kids con papitas fritas / Battered fried cheese cubes & fries

\$5.95

# POSTRES / DESSERTS

## Chicotes

\$5.95

6 "nave de galletas" tempurizadas, servidas con sorbete de vainilla y chocolate liquido  
Tempura battered deep fried cookies served with vanilla ice cream and chocolate syrup

## Piña asada / Grilled pineapple

\$5.95

Piña caramelizada canela, servida con sorbete de vainilla, nueces y jalea de frutos rojos  
Caramelized cinnamon pineapple, served with vanilla ice cream, walnuts and red fruit jam

## Brownie con helado / Brownie a la mode

\$5.95

Brownie de chocolate servido con helado de vainilla y jalea de frutos rojos  
Chocolate brownie served with vanilla ice cream and red fruit jam

## Quesabroso / Spanish cheesecake

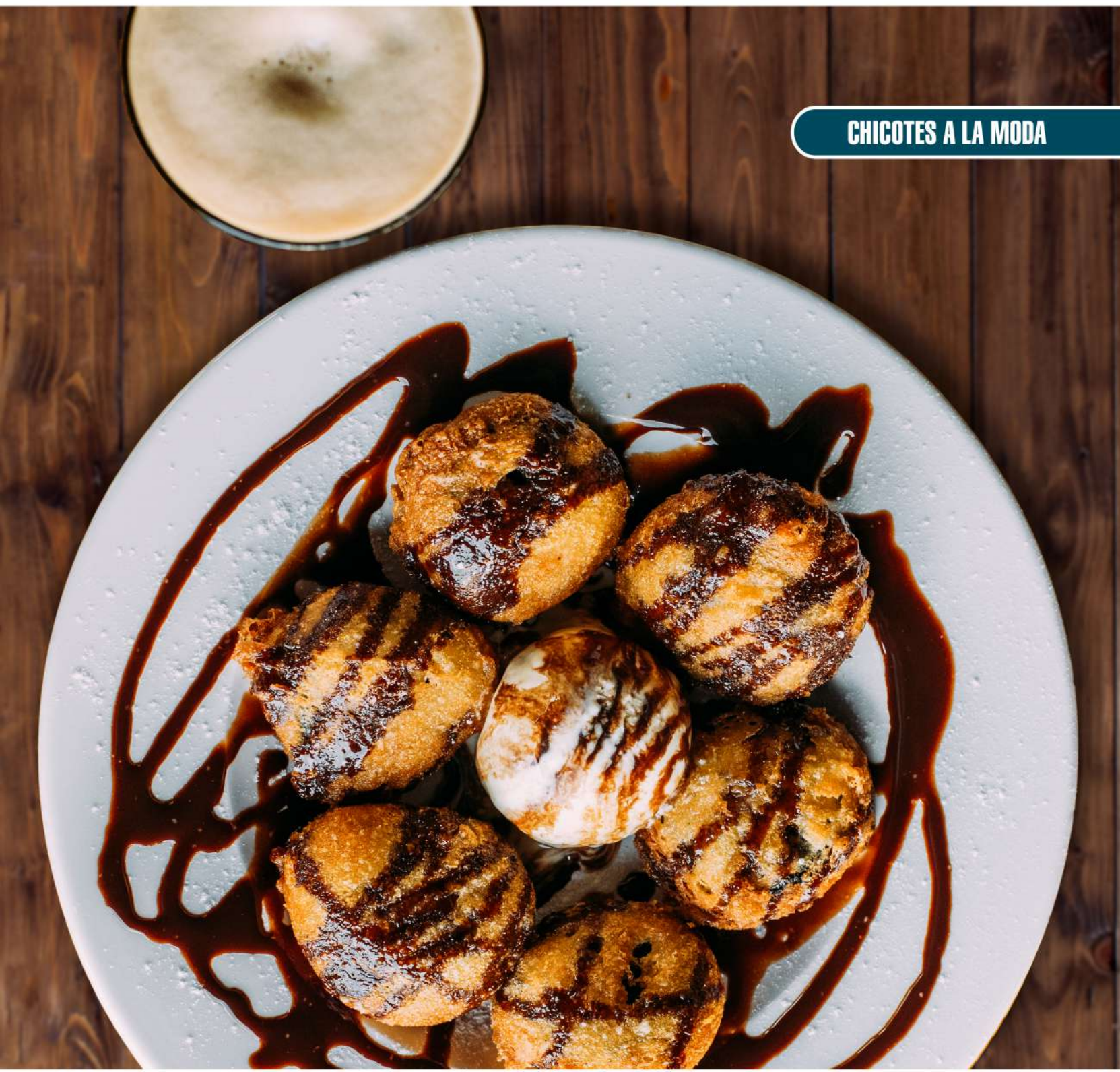
\$5.95

Nuestro cheesecake Cadejo servido con jalea de frutos rojos  
Spanish style cheesecake served with red fruit jam

## Quesadilla

\$5.95

Tradicional salvadoreña servida con helado de vainilla  
Traditional salvadoran quesadilla, served with vanilla ice cream



CHICOTES A LA MODA



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.

Cuentan los abuelos que los Dioses crearon dos criaturas para proteger a los pueblos, grandes como becerros, con los 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 ellos representan la dualidad que llevamos dentro.

# EVENTOS

¡QUE TU CELEBRACIÓN SEA LEGENDARIA!



**PAQUETE 1**  
2 BARRILES +  
BARTENDER **\$195.00**  
130 VASOS DE 12 OZ.

**PAQUETE 2**  
3 BARRILES +  
BARTENDER **\$280.00**  
190 VASOS DE 12 OZ.

**PAQUETE 3**  
4 BARRILES +  
BARTENDER **\$365.00**  
260 VASOS DE 12 OZ.

**PAQUETE 4**  
5 CAJAS +  
BARTENDER **\$210.00**  
120 BOTELLAS

**BARRIL EXTRA \$85.00 / MESERO CON CHAROLA \$30**  
Paquetes también aplican para Sodas Artesanales

## TODOS LOS PAQUETES INCLUYEN:

BAR DE MADERA CON ENFRIADOR DE BARRILES, TORRE DISPENSADORA ILUMINADA, SERVICIO DE CRISTALERÍA -SUJETO A DEPÓSITO-  
**PAQUETES NO APLICAN PARA CONSUMO EN RESTAURANTES CADEJO**



Para eventos en Cadejo Restaurante:  
eventos@cervezacadejo.com

**Tel. 2223-3180**

Eventos fuera de Cadejo:  
sommelier@cervezacadejo.com



¿QUÉ MEJOR LUGAR  
PARA DARTE UNAS  
**BIRRIAS?**

**#BIRRIAPARALOSQUESABEN**





**CADEJO SUNZAL**  
**PLAYA EL SUNZAL KM 45 1/2**