



- M E N Ú -  
C A D E J O S U N Z A L

VISIT



**MONTAÑA**  
BEER & STEAKHOUSE

JUST SIX  
MINUTES FROM  
THE HEART OF  
SAN SALVADOR

LOCATION



BLVD, LUIS POMA,  
DESVIO CALLE A HUIZÚCAR





## LA LEYENDA • THE LEGEND

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 representan la dualidad que llevamos dentro.

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.

# NUESTRAS CERVEZAS

El 10% de propina se incluirá en tu cuenta



## ESCOGÉ TU TAMAÑO

04 oz \$1.25 12 oz \$3.50

16 oz \$4.50 23 oz \$5.50

Cerveza de color rojo, con notas tostadas y ligeramente dulces con 5.3% alc.

Cerveza rubia a base de trigo, refrescante con notas leves de amargor y 4.6% de alc.

Cerveza oscura clásica irlandesa con notas a café y chocolate, con 4.8% alc.

Estilo tradicional de Bélgica, ligera y refrescante con notas levemente cítricas y 4.8% alc.

Sabores suaves y aroma floral, color dorado y fácil de tomar con 4.3% alc.

Intenso amargor y aroma proveniente del lúpulo con 5.5% alc.

Lager artesanal, suave y cuerpo ligero, fácil de tomar con 4.4% alc.

¡Preguntá al mesero por nuestras birrias de temporada disponibles!

**roja**  
Red Ale

**WAPA**  
WHEAT AMERICAN PALE ALE

**LA NEGRA**  
IRISH STOUT

**mera belga**  
BELGIAN WHITE ALE

*Hija de Pooh*  
HONEY BLONDE ALE

**SUEGRA**  
INDIA PALE ALE

**LANACIONAL**

## BEER SAMPLER

6 CERVEZAS DE 4 OZ. \$6.25

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



## HARD SELTZER

Botella de 330ml \$3.00  
Maracuyá, Limón y Coco



# MENÚ DE BEBIDAS • DRINKS MENU




## SIN ALCOHOL • NON ALCOHOLIC

### TROPICAL SODA \$3.00

Tamarindo, sandía-fresa y mango-maracuyá (refill incluido)  
Tamarind, watermelon-strawberry and mango-passion fruit (refill included)



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	\$3.00
Limonada   Lemonade	\$3.00
Limonada con fresa Strawberry lemonade	\$3.50
Limonada con hierbabuena Spearmint lemonade	\$3.50
Limonada con coco   Coconut lemonade 	\$3.50

Horchata 	\$3.00
Frozen de frutas de estación Natural fruit smoothies	\$4.50
Jugo de naranja 12 oz.   Orange juice	\$3.00
Jugo de tomate preparado   Virgin Mary	\$3.00
Michelada mix 	\$1.50
Typical Salvadoran spicy beer mix	\$1.50
Bloody michelada mix 	\$2.00
Té negro o de manzanilla   Tea	\$2.00
Café Americano   Coffee	\$2.00

## CON ALCOHOL • ALCOHOLIC

### 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 | WINE

Consulta al mesero por más variedad  
Ask the waiter for more variety

	COPA	BOTELLA
Carmenere	\$5.00	\$20.00
Cabernet Sauvignon	\$5.00	\$20.00
Sauvignon Blanc	\$5.00	\$20.00
Rosado	\$5.00	\$20.00

### TEQUILA

	SENCILLO	BOTELLA
Herradura Reposado	\$7.00	\$95.00
1800 Cristalino	\$6.50	\$85.00
1800 Reposado	\$5.50	\$70.00

### RON

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

### GIN

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

### DIGESTIVOS

	SENCILLO
Creme de Menthe -Menta Verde-	\$6.00
Bailey's	\$6.00

## COCTELERÍA • COCKTAILS

Mojito Cubano	\$7.00
Mojito con fresas	\$7.00
Margarita Blue Curacao	\$7.00
Margarita Clásica	\$7.00
Bloody Mary	\$7.00
Orgasmo	\$7.00
Piña colada	\$7.00

Aperol spritz	\$7.00
Coco loco	\$7.00
Gin tonic	\$7.00
Spritzer de vino blanco y manzana verde	\$7.00
Copa de sangría   Glass of sangría	\$6.00
Jarra de sangría   Pitcher of sangría	\$20.00

# ENTRADAS • APPETIZERS

El 10% de propina se incluirá en tu cuenta | 10% tip will be included in your bill

- Chicken wings o boneless chicken bites** Orden de 5 \$5.95 | Orden de 10 \$9.95  
Servidas con tus salsas de preferencia: búfalo original, BBQ y ajo parmesano.  
Served with your choice of sauce: buffalo, BBQ or garlic parmesan.
- Chingo é Mariscos** \$25.95  
Calamares, camarones y pescado empanizados con papas fritas, camote chips y salsa tártara.  
Breaded calamari, shirmp and fish with French fries, camote chips and tartar sauce.
- Fried calamari** \$12.95  
Calamares empanizados, acompañados de salsa ranch.  
Breaded calamari, served with ranch dressing.
- Papas Cadejo**  \$5.50  
Papitas fritas sazonadas con sazón Cadejo.  
Fries with Cadejo's seasoning.
- Dados de queso**   \$8.95  
Cubos de queso tempurizados con batter de cerveza W.A.P.A y Mera Belga, acompañados con nuestra original salsa de toronja.  
Beer-battered cheese cubes with W.A.P.A and Mera Belga, served with our original grapefruit sauce.
- Pescadetas**  \$5.95  
Fritas con sazón Cadejo, cebollita morada y mayo cajún.  
Cadejo seasoned fried minnows with red onions and cajun mayo.
- Tostones Acevichados**  \$10.95  
Ceviche de pescado sobre una cama de tostones, cebollita curtida y mayo cajún.  
Fish ceviche on a bed of tostones, pickled red onions, and cajun mayo.
- Pop- corn shrimp** 1/2 lb. \$12.95 | 1 lb. \$23.95  
Camarones empanizados acompañados de salsa tártara y papas fritas.  
Breaded shrimp served with tartar sauce and French fries.
- Choricero** \$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** \$6.95  **Camarón** \$8.95  
Rollitos vietnamitas rellenos de vegetales en julianas, fideos de arroz, hierbas y lechuga, envueltos en papel de arroz. Acompañados de salsa de maní.  
Vietnamese rolls filled with julienned vegetables, rice noodles, herbs and lettuce, wrapped in rice paper. Served with by peanut sauce.
- Tartar de salmón | Salmon tartare**  \$15.95  
Trozos de salmón con piña, cebolla morada, tomate cherry, alcaparras y sésamo negro con nuestro marinado asiático y aceite de ajonjolí.  
Small salmon cubes with pineapple, red onion, cherry tomatoes, capers and black sesame. Served with our asian marinade and sesame Oil.
- Carpaccio de res | Beef carpaccio**  \$14.95  
Lomo de aguja en finas lascas, marinado en cítricos y aceite de oliva, con arúgula, nueces, parmesano, alcaparras, pesto y cebolla morada.  
Thin tenderloin slices marinated in citrus fruits and olive oil, with arugula, walnuts, parmesan, capers, pesto and red onion.



Carpaccio de res | Beef carpaccio






Tartar de salmón | Salmon tartare

# PLATOS FUERTES • ENTREES

El 10% de propina se incluirá en tu cuenta | 10% tip will be included in your bill

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

All of our entrees are accompanied by 2 side dishes to choose from: roasted vegetables, sweet potato chips, mashed potatoes, cherry tomatoes, grilled cheese, green rice, baked potato, french fries or tostones.

- Pescado frito | Whole fried fish**  \$14.95  
Tradicional pescado entero frito.  
Traditional whole fried fish.
- Lonja empanizada | Panko breaded fish fillet** \$12.95  
Acompañada de alioli.  
Served with aioli.
- Lonja a la plancha | Grilled fish fillet**  \$12.95  
Con salsa de ajo-alcaparras.  
With garlic-caper sauce.
- Pescado relleno de camarones | Shrimp stuffed fish**  \$20.95  
Pescado frito entero relleno de camarones y pimientos gratinados.  
Whole fried fish stuffed with shrimp and peper ou 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** 1/2 Lb. \$17.95 | 1 Lb. \$29.95
- Grilled chicken** \$13.95  
12 oz. de pechuga deshuesada bañada con pesto.  
12 oz. of boneless breast coated with pesto.
- Lomito de aguja | Beef tenderloin** \$21.95  
8 oz. de lomito de aguja.  
8 oz. beef tenderloin.
- Salmón a la plancha | Grilled salmon** \$21.95  
Con salsa de ajo- alcaparras.  
With garlic-caper sauce.
- Langosta | Lobster**  
Pregunta por disponibilidad y precio. Ask for availability and price  
Langosta con mantequilla de ajo-hierbas.  
Lobster with garlic-herb butter.





Mar y Tierra | Surf and Turf



Salmón a la plancha | Grilled salmon

# CEVICHES Y CÓCTELES

## CEVICHES AND COCKTAILS

Todos nuestros ceviches y cócteles 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 | Extra sweet potato chips \$1.75

### Ceviches marinados en cítricos | Citrus marinated ceviches

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

### Cócteles | Cocktails

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

Camarón   Shrimp	\$12.95
Camarón y calamar   Shrimp and calamari	\$12.95

### Coctel Don Cadejo

Camarones con piña, chile morrón, cebolla morada y jengibre con salsa de toronja.  
Shrimp with pineapple, bell pepper, red onion and ginger, in a grapefruit sauce.

\$11.95

### Cevichón

Mezcla de camarón, calamar y pescado con salsa roja, chirmol y aguacate.  
Mix of shrimp, squid and fish in a red sauce with pico de gallo and avocado.

\$22.95

### Ceviche mediterráneo

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 onion, lemon, olive oil and balsamic tomato.

\$12.95



Cevichón

# SOPAS Y CREMAS SOUPS AND CREAMS

Acompañadas con tortillas fritas o tostadas | With fried or toasted tortillas

Mariscada  

Media (Half) \$16.95 | Completa (Full) \$29.95

Tradicional con frutos del mar y langosta. En caldo o con crema.

Traditional seafood and lobster soup served with or without cream.

Coconut shrimp soup

\$12.95

Crema a base de leche de coco, especias, cítricos, jengibre y camarones.

Coconut milk-based cream with spices, citrus, ginger and shrimp.

## ESPECIALES • SPECIALS

Acompañados de pan bollo | Served with bread rolls

Arroz Cadejo Negro | Black Cadejo Rice 

\$9.95

Con calamares en su tinta, pimientos y elote amarillo.

With squid in its ink, peppers and yellow corn.

Pasta Cadejo Blanco | White Cadejo Pasta 

\$12.95

Fettuccini con camarón y almejas al vino blanco.

Fettuccini with shrimp and clams in a white wine sauce.

## ENSALADA • SALAD

Caesar chicken salad

\$11.95

Lechuga romana, queso parmesano, pollo a la plancha, aderezo Caesar hecho en casa, tomate cherry, cebolla morada y crutones.

Romaine lettuce, parmesan cheese, grilled chicken, homemade Caesar dressing, cherry tomato, red onion and croutons.

Mariscada



# BURGERS

Acompañadas de papas fritas. | Served with French fries.

## Burger clásica | House burger

Pattie de res, queso mozzarella, queso cheddar, lechuga romana, tomate, cebolla morada y pepinillos.

Beef pattie, mozzarella cheese, cheddar cheese, romaine lettuce, tomato, red onion and pickles.

\$11.95

## Burger Mar y Tierra | Surf & Turf burger

Pattie de res, camarones salteados al ajo, queso mozzarella, lechuga romana, cebolla morada y mayo cajún.

Beef pattie, sautéed garlic shrimp, mozzarella cheese, romaine lettuce, red onion and cajun mayo.

\$12.95

## Pulled pork burger

Cerdo mechado, tocino, queso mozzarella, pepinillos y salsa BBQ.

Shredded pork, bacon, mozzarella cheese, pickles and BBQ sauce.

\$10.95

# TACOS

## Shrimp tacos

Camarones empanizados o a la plancha acompañados de repollo morado, guacamole, chirmol, cebolla curtida y mayo Cajún.

Breaded or grilled shrimp served with purple cabbage, guacamole, pico de gallo, pickled onions and cajun mayo.

\$8.95

## Fish tacos

Filetes de pescado empanizado o a la plancha acompañados de repollo morado, guacamole, chirmol, cebolla curtida y mayo cajún.

Breaded or grilled fish fillets served with purple cabbage, guacamole, pico de gallo, pickled onions and cajun mayo.

\$8.95

## Pulled pork tacos

Cerdo mechado con chile verde, chirmol, cebolla curtida y salsa BBQ.

Shredded pork with green chili, pico de gallo, cured onion and BBQ sauce.

\$7.95

# PIZZAS

Elaboradas con masa hecha en casa y salsa roja. | Homemade dough and marinara sauce.

## Margarita | Pizza Margarita

Mozzarella, albahaca, tomate y pesto.

Mozzarella, basil, tomato and pesto.

\$10.95

## Camarón pesto | Shrimp pesto

Mozzarella, camarones salteados al ajo y pesto.

Mozzarella, sautéed shrimp with garlic and pesto.

\$12.95

## Carnívora | Carnivore

Res, tocino, jamón, mozzarella y pimientos.

Beef, bacon, ham, mozzarella and peppers.

\$12.95

## Frutti di Mare

Camarón, calamar y almejas con mozzarella

Shrimp, squid and clams with mozzarella.

\$12.95

## Pizza de queso, jamón o pepperoni

Cheese, ham or pepperoni pizza

\$9.95



Burger Mar y Tierra | Surf & Turf burger



Shrimp tacos

# POSTRES • DESSERTS

## Chicotes

Galletas Oreó tempurizadas, servidas con sorbete de vainilla y chocolate líquido  
Tempurized Oreó cookies, served with vanilla ice cream and liquid chocolate.

\$ 5.95

## Piña asada | Grilled pineapple

Piña caramelizada con toques de canela, acompañada de sorbete de vainilla, nueces y jalea de frutos rojos.  
Caramelized pineapple with hints of cinnamon, served with vanilla ice cream, walnuts, and red berry jelly.

\$ 5.95

## Brownie

Servido con helado de vainilla y jalea de frutos rojos.  
Served a la mode and red fruit jelly.

\$ 5.95

## Quesabroso | Spanish cheesecake

Nuestro cheesecake Cadejo servido con jalea de frutos rojos  
Cadejo signature cheesecake served with red berry jelly.

\$ 5.95

## Quesadilla

Tradicional Salvadoreña servida con helado de vainilla.  
Lightly sweet, classic salvadoran pound cake.

Made with a bit of cheese and sprinkled with sesame seeds. Served a la mode.

\$ 5.95



Brownie

Chicotes

# MENÚ INFANTIL • KIDS MENU

Todas las opciones incluyen 1 soda artesanal. | All options include 1 craft soda.

## Cipote burger

Pattie de res con queso acompañada de papas fritas.  
Beef pattie with cheese served with fries.

\$ 7.95

## Fish & chips

Pescado empanizado acompañado de papas fritas.  
Breaded fish accompanied by French fries.

\$ 7.95

## Dados de queso kids

Acompañados de papas fritas.  
Served with fries.

\$ 6.95

 Opción vegetariana

 Platillo nacional

 Cadejo especial

BEFORE DEPARTURE  
STOP BY  
CADEJO



CADEJO AIRPORT  
GATE 9 & GATE 2



[cervezacadejo.com](http://cervezacadejo.com)