



MENÚ

VISIT OUR OTHER LOCATIONS

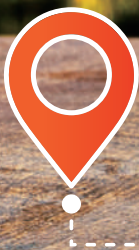


Cadejo Montaña

Blvd. Luis Poma, detour
to Huizúcar Street.



MONTAÑA
BEER & STEAKHOUSE



Find us on Waze or Google Maps as Cadejo:

Zona Rosa | Santa Elena | Santa Rosa | Soyapango | Opico
Montaña | Sunzal | Airport Gate 9 and Gate 2 | Guatemala Z10



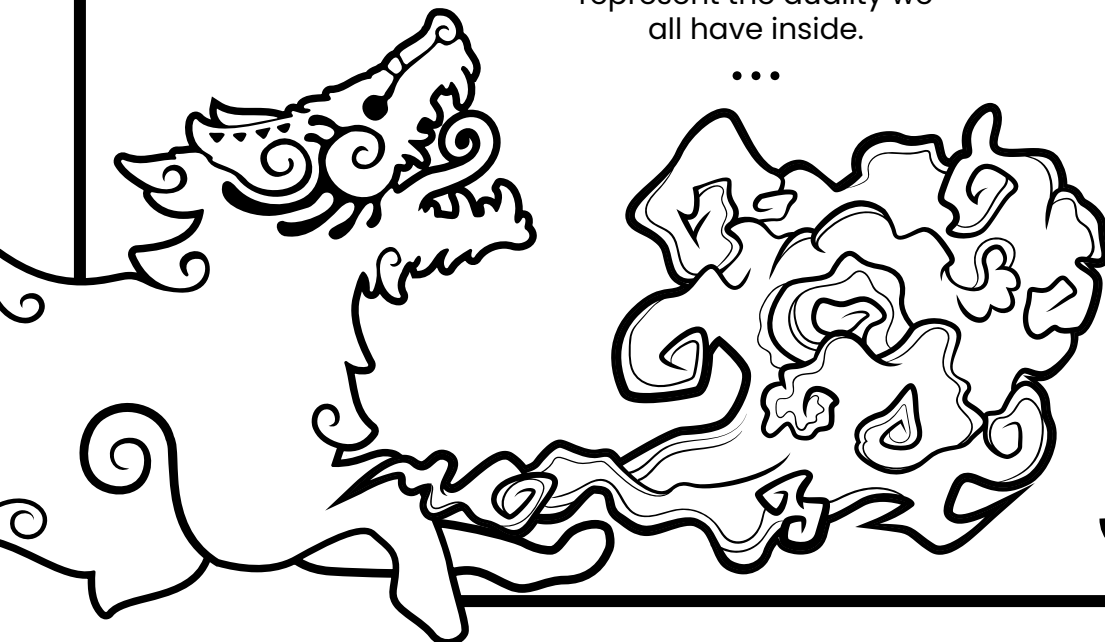
LA LEYENDA

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.

THE 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 marander 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.

...



CERVEZA ARTESANAL

El 10% de propina se incluirá en tu factura.

**DRAFT
BEER**

roja
Red Ale

WAPA
WHEAT AMERICAN PALE ALE

LA NEGRA
IRISH STOUT

mera belga
BELGIAN WHITE ALE

Hija de Pooch
HONEY BLONDE ALE

SUEGRA
INDIA PALE ALE.

LA NACIONAL
LAGER ARTESANAL

SKYHOPPER
IMPERIAL IPA - GALACTIC BEER



Escogé tu Tamaño Choose Your Size

12oz. **\$6.95** | 16oz. **\$8.50** | 23oz. **\$8.95**

32oz. **\$11.95** Incluye vaso Cadejo.
Includes Cadejo cup.

Cerveza roja con notas tostadas ligeramente dulces, que contiene un 5,3% de alcohol.

A red beer with toasted and slightly sweet notes, containing 5.3% alcohol.

Refrescante cerveza rubia a base de trigo con un toque amargo que contiene un 4,6% de alcohol.

A refreshing, wheat-based blonde beer with a hint of bitterness, and 4.6% alcohol.

Cerveza oscura irlandesa clásica con notas de café y chocolate, con 4,8% de alcohol.

A classic dark Irish beer with notes of coffee and chocolate, containing 4.8% alcohol.

Estilo tradicional belga. Ligera y refrescante con notas ligeramente cítricas y 4,8% de alcohol.

A traditional Belgian style, light and refreshing with subtle citrus notes and 4.8% alcohol.

Cerveza rubia ligera, de sabores suaves y aroma floral y 4,3% de alcohol.

An easy to drink blonde beer with soft flavors, a floral aroma and 4.3% alcohol.

Cerveza con amargor intenso y aroma de lúpulo que contiene un 5,5% de alcohol.

Beer with intense bitterness and hop aroma containing 5.5% alcohol.

Lager artesanal, de cuerpo suave y ligero, fácil de beber con 4,4% alcohol.

A handcrafted lager, smooth, light-bodied and easy to drink with 4.4% alcohol.

Doble IPA con dry hop extra que aporta sabor y aroma a maracuyá con 7,7% de alcohol.

Double IPA with extra dry hop that adds passion fruit flavor and aroma with 7.7% alcohol.

¡Preguntá al mesero por nuestras birrias de temporada disponibles!

Ask your waiter about our seasonal beers!

**BEER
SAMPLER**



**6 Cervezas
de 4oz. \$10.95**

¡Prueba 6 estilos diferentes de
cerveza para elegir tu favorita!
Try 6 different styles of beer to
choose your favorite!

**BOTELLA
330 ML.
\$6.00**





BEBIDAS / DRINKS

El 10% de propina se incluirá en tu factura.



Nuestras sodas artesanales son bebidas refrescantes y efervescentes elaboradas con base a frutas de estación propias de nuestra región.
Our tropical sodas are refreshing, fizzy beverages made from seasonal fruits native to our region.



¡Preguntá a tu mesero por los sabores disponibles!
Ask your waiter for the available flavors!



SIN ALCOHOL NON ALCOHOLIC



Gaseosa o agua mineral
Soft drinks.....\$3.00

Agua pura *Bottled water*.....\$3.00

Jugos Dr. Juice
Natural Fruit Juice.....\$3.50



Horchata.....\$4.50

Jugo de naranja 12oz
Orange juice.....\$4.50

Limonada con fresa
Strawberry lemonade.....\$4.50

Limonada clásica *Lemonade*.....\$3.00

CAFÉ • COFFEE

Americano
Refill hasta 10:00 a.m.....\$4.00

Cappuccino.....\$4.95

Latte.....\$4.95

Mocaccino.....\$5.50

Té.....\$3.50
Manzanilla, negro y verde

Chocolate con marshmallows
Chocolate with marshmallows.....\$4.95

Espresso.....\$4.00

Espresso doble.....\$5.00

BEBIDAS ALCOHÓLICAS • SPIRITS

Ron

Zacapa.....\$9.00

Botran 12 años.....\$8.00

Whisky

Johnnie Walker.....\$9.00

Jack Daniel's.....\$9.00

Tequila

Herradura.....\$10.00

El Jimador\$8.00

Jarana\$8.00

Vodka

Finlandia.....\$8.00

Grey Goose.....\$10.00

Gin

Bombay Sapphire.....\$8.00

COCTELERÍA • COCKTAILS

Margarita.....\$9.50

Vino *Wine*.....\$7.00
*Consulta al mesero por más variedad.
Ask the waiter for more variety.*

Belgosa.....\$7.00
*Cerveza Mera Belga y jugo de naranja.
Mera Belga beer with orange juice.*

ALL DAY BREAKFAST

MENÚ

El 10% de propina se incluirá en tu factura.

- Típico Salvadoreño / Salvadoran Breakfast* 

Huevos revueltos, plátanos fritos, frijoles refritos, salsa ranchera, queso y crema.
Scrambled eggs, fried plantains, beans, fresh tomato sauce, cheese and cream.

\$9.95
- Típico Legendario / Salvadoran Legendary Breakfast*  

2 pupusas (revueltas, queso, frijol con queso o chicharrón con queso),
huevos revueltos, plátanos fritos, frijoles refritos, salsa ranchera, queso y crema.
*2 pupusas (revueltas, cheese, beans with cheese or pork and cheese)
scrambled eggs, fried plantains, beans, fresh tomato sauce, cheese and cream.*

\$13.95
- Omelette Veggie* 

Pimientos, queso mozzarella y salsa de queso, frijoles y tater tots.
Pimiento peppers, mozzarella cheese and cheese sauce, beans and tater tots.

\$11.95
- Omelette de la Casa / House Omelette*

Jamón, queso mozzarella y salsa de queso, frijoles y tater tots.
Ham, mozzarella cheese and cheese sauce, beans and tater tots.

\$11.95
- American Breakfast* 

Huevos revueltos, tiras de tocino, dos chorizos, salsa de queso, 2 pancakes con
mantequilla y miel de abeja o maple, acompañado de tater tots.
*Scrambled eggs, bacon strips, two sausages, cheese sauce, 2 pancakes with
butter and natural honey or maple syrup. Served with tater tots.*

\$13.95
- Desayuno Tamalero / Tamale Breakfast* 

1 tamal de gallina, frijoles fritos, plátanos fritos, salsa ranchera, queso o crema.
1 chicken tamale, fried beans, fried plantains, ranchera sauce, cheese or cream.

\$10.95
- Pupusas y Plátano / Pupusas and fried plantains 

3 pupusas (revueltas, queso, frijol con queso o chicharrón con queso),
curtido derepollo, salsa roja, plátanos fritos y crema nacional.
*3 pupusas (revueltas, cheese, beans with cheese or pork and cheese),
pickled cabbage, red tomato sauce, fried plantains and fresh heavy cream.*

\$11.95
- Bacon English Muffin

Muffin con tocino, huevo y queso cheddar servido con tater tots.
Muffin with bacon, eggs and cheddar served with tater tots.

\$8.95
- Veggie English Muffin 

Muffin con pimientos, queso mozzarella y huevo servido con tater tots.
Muffin with egg, pimiento peppers and mozzarella served with tater tots.

\$7.95
- Ham English Muffin

Muffin con jamón, huevo y queso cheddar, servido con tater tots.
Muffin egg, ham and cheddar, served with tater tots.

\$8.95
- Pancakes Tradicionales / Traditional Pancakes 

Pancakes de vainilla cubiertos de azúcar glass, acompañados
de mantequilla y miel de abeja o maple.
*Vanilla pancakes dusted with powdered sugar, served
with butter and honey or maple syrup*

\$8.95

*DESAYUNOS ACOMPAÑADOS DE PAN | OUR BREAKFASTS ARE ACCOMPANIED BY COMPLIMENTARY BREAD.



American Breakfast



Típico Legendario
Salvadoran Legendary
Breakfast

ENTRADAS

APPETIZERS

Dados de Queso / Cheese Cubes   \$9.95
Cubos de queso tempurizados y salsa de toronja.
Tempura cheese cubes served with grapefruit sauce.
A Cadejo Bestseller! Great with an IPA or a Belgian style Ale.

El Choricero \$13.95
Chorizo gaucho, frijoles refritos, guacamole, chirmol, cebolla encurtida y tortilla frita.
Gaucho sausage, refried beans, guacamole, pico de gallo, pickled red onions and fried tortilla.

Papas Cadejo   \$6.95
Papitas fritas sazonadas.
Seasoned French fries.

Bacon Cheddar Fries \$8.50
Papas fritas con queso cheddar y tocino caramelizado.
Cheddar cheese fries with caramelized bacon.

Chicharrones  \$14.95
Servidos con frijoles refritos, guacamole, chirmol, cebolla encurtida y tortilla frita.
Fried Pork cubes served with refried beans, guacamole, chirmol, pickled onion and fried tortilla. A true Salvadoran delicacy.

Chili-Nachos 1/2 Orden- \$10.95 Orden Completa- \$14.95
Nachos de tortilla de maíz hecha en casa, chili casero, guacamole, chirmol, salsa de queso y cebolla encurtida.
Nachos made with home-made corn tortillas, house chili, guacamole, pico de gallo, cheese sauce and pickled red onions.

Chili-Fries \$9.95
Chirmol y salsa de queso con papas fritas.
Pico de Gallo and cheese sauce over french fries.



Dados de Queso

Chicharrones



Chili-Nachos



PLATOS FUERTES

MENÚ

El 10% de propina se incluirá en tu factura.

Pop-Corn Shrimp \$15.95

Camarones empanizados acompañados de salsa ranch y papas fritas.

Fried shrimp served with ranch sauce and French fries.

Chicken Tenders \$13.95

Tiras de pollo empanizadas al panko con tu elección de salsa búfalo, BBQ o ajo parmesano, servidas con papas fritas y salsa ranch.

Panko-breaded chicken strips with your selection of buffalo, BBQ or garlic parmesan sauce, served with french fries and ranch sauce.

Chicken Wings (10 unidades) \$10.95

Servidas con tu opción de salsa búfalo, BBQ o ajo parmesano, acompañadas de zanahoria y apio con salsa ranch.

Served with your selection of Buffalo, BBQ or garlic parmesan sauce with a side of carrot and celery sticks with ranch sauce.

Mar y Tierra / Surf & Turf \$29.95

Lomo de aguja y camarones, servidos con papas fritas, ensalada fresca y onion rings.

Beef tenderloin and shrimp, served with french fries, garden salad and onion rings.

CONVIERTE TUS PAPAS A CAMOTE FRIES POR \$1.50 | SWITCH TO SWEET POTATO FRIES FOR \$1.50

CONVIERTE TUS PAPAS A CAMOTE FRIES POR \$1.50 | SWITCH TO SWEET POTATO FRIES FOR \$1.50



Mar y Tierra

Chicken Tenders



PLATOS FUERTES

MENÚ

El 10% de propina se incluirá en tu factura.

Costillas St. Louis / St. Louis Ribs

¼ Rack-\$17.95

½ Rack-\$23.95

Costillas con salsa BBQ, servidas con papas fritas, ensalada fresca y onion rings.

Ribs with BBQ sauce, served with fries, garden salad and onion rings.

Ribeye

\$34.00

Ribeye de 12 oz. el corte parrillero por excelencia, acompañados de papas fritas y ensalada de la casa.

12 oz. Ribeye, the quintessential grilled cut, accompanied by french fries and a house salad.

New York Strip

\$34.00

Un corte magro y sin hueso, acompañados de papas fritas y ensalada de la casa

A lean, boneless cut, accompanied by french fries and a house salad.

Típico a la Plancha / Salvadoran Grill

POLLO / CHICKEN

\$19.95

LOMO DE AGUJA / BEEF TENDERLOIN

\$26.95

Servido con 2 chorizos, frijoles refritos, guacamole, chirmol, queso y tortilla frita.

Served with 2 chorizos, refried beans, guacamole, pico de gallo, cheese and fried tortilla.



Ribeye

BURGERS Y SANDWICHES



El 10% de propina se incluirá en tu factura.

Burger Clásica / Classic Cheeseburger Carne de res, queso mozzarella, queso cheddar, lechuga romana, tomate, cebolla morada y pepinillos. <i>Beef pattie, mozzarella cheese, cheddar cheese, romaine lettuce, tomato, red onion and pickles.</i>	\$12.95
Mañanera Burger Carne de res, queso cheddar, tocino y huevo estrellado. <i>Beef pattie, cheddar cheese, bacon and fried egg.</i>	\$14.95
BBQ Bacon Burger Carne de res, queso cheddar, tocino, onion rings y salsa BBQ. <i>Beef pattie, cheddar cheese, bacon, onion rings and BBQ sauce.</i>	\$14.95
Chicken Burger Pollo empanizado o a la plancha, queso mozzarella, lechuga romana, pepinillos, cebolla morada con salsa búfalo, BBQ o ajo parmesano. <i>Breaded or grilled chicken, mozzarella cheese, romaine lettuce, pickles, red onion with buffalo, barbecue or garlic parmesan sauce.</i>	\$13.95
Burger Mar y Tierra / Surf & Turf Burguer  Carne de res, camarones salteados al ajo, queso mozzarella, lechuga romana, cebolla morada y mayo cajún. <i>Beef pattie, sautéed garlic shrimp, mozzarella cheese, romaine lettuce, red onion and cajun mayo.</i>	\$16.95
Chicken Bacon Ciabatta Pechuga de pollo a la plancha, tocino, queso mozzarella, pimientos y salsa ranch. <i>Grilled chicken breast, bacon, mozzarella cheese, pimiento peppers and ranch sauce.</i>	\$12.95
Ciabatta Jamón y Queso / Ham and Cheese Ciabatta Jamón, queso mozzarella, queso cheddar, cebolla morada, tomate, lechuga romana y mayonesa. <i>Ham, mozzarella, cheddar cheese, red onion, tomato, romaine lettuce and mayo.</i>	\$11.95
Captain's Special Club Sandwich  Pechuga de pollo a la plancha, jamón, tocino, queso mozzarella, lechuga romana, tomate, cebolla morada, pepinillos y mayonesa. <i>Grilled chicken breast, ham, bacon, mozzarella cheese, romaine lettuce, tomato, red onion, pickles and mayo.</i>	\$13.95
EXTRAS \$3.00 c/u ONION RINGS CAMOTE FRIES PAPAS FRITAS FRIES ENSALADA DE LA CASA HOUSE SALAD	

Captain's Special
Club Sandwich

Burger Mar y Tierra

ENSALADAS SALADS

MENÚ

El 10% de propina se incluirá en tu factura.

La de la Casa / *House Salad* 

\$8.95

AGREGALE POLLO POR \$3 / ADD CHICKEN FOR \$3

Mix de lechugas, zanahoria, repollo morado, tomate, cebolla morada, queso rallado, crunch de tortilla de maíz y aderezo ranch.

Lettuce Mix, carrots, purple cabbage, tomato, red onion, grated cheese, corn tortilla crunch and ranch dressing.

TACOS



Camarón / *Shrimp*

\$10.95

Asada / *Beef*

\$10.95

Pollo / *Chicken*

\$9.95

Con repollo morado, aguacate, chirmol, mayo cajún y cebolla morada curtida.

With purple cabbage, avocado, pico de gallo, cajun mayo and pickled red onion.

BURRITOS

Camarón / *Shrimp**

\$11.95

Mar y Tierra / *Beef & Shrimp*

\$13.95



Asada / *Beef*

\$10.95

Pollo / *Chicken*

\$10.95

Con arroz rojo, frijoles refritos, chirmol, queso mozzarella, crema fresca, repollo morado, cebolla morada curtida y mayo cajún.

With red rice, refried beans, pico de gallo, mozzarella cheese, fresh cream, purple cabbage, pickled red onion and cajun mayo.

*EL BURRITO DE CAMARÓN NO INCLUYE FRIJOLES, INCLUYE GUACAMOLE.
THE SHRIMP BURRITO DOES NOT INCLUDE BEANS; IT INCLUDES GUACAMOLE.

Tacos de Camarón
Shrimp Tacos



POSTRES DESSERTS

MENÚ

El 10% de propina se incluirá en tu factura.

TODOS LOS POSTRES INCLUYEN 1 CAFÉ AMERICANO | ALL DESSERTS INCLUDE 1 AMERICAN COFFEE

Quesabroso con mermelada de fresa 
Spanish Cheesecake with Strawberry Jam

\$5.95

Quesadilla con helado y mermelada de fresa 
Quesadilla with ice cream and Strawberry Jam

\$5.95

Brownie con helado y mermelada de fresa
Brownie with ice cream and Strawberry Jam

\$5.95

Chicotes con helado y salsa de chocolate 
Tempura Oreos with ice cream and chocolate sauce

\$5.95

Quesabroso



Chicotes



Quesadilla



Brownie



TOGO



Six pack cerveza variada	\$14.00
Six pack agua dura	\$14.00
Cerveza botella variada	\$3.00
Agua dura botella variada	\$3.00



VISIT US AT THE BREWERY



Cadejo Zona Rosa
Calle La Reforma #222,
San Salvador

Find us on Waze or Google Maps as Cadejo:

Zona Rosa | Santa Elena | Santa Rosa | Soyapango | Opico
Montaña | Sunzal | Airport Gate 9 and Gate 2 | Guatemala Z10



CERVEZACADEJO.COM

