



MENÚ



MONTAÑA
BEER & STEAKHOUSE



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 Pooh
HONEY BLONDE ALE

SUEGRA
INDIA PALE ALE

LA NACIONAL
LAGER ARTESANAL

SKYHOPPER
IMPERIAL IPA - GALACTIC BEER



Escogé tu Tamaño

4oz. \$1.25 | 12oz. \$3.50

16oz. \$4.50 | 23oz. \$5.50

*Skyhopper tiene un precio mayor.

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

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

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

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

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

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

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

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

**BEER
SAMPLER**



**6 Cervezas
de 4oz. \$6.25**

¡Prueba 6 estilos diferentes de cerveza para elegir tu favorita!

**BOTELLA
330 ML.
\$3.50**



BEBIDAS

El 10% de propina se incluirá en tu factura.

Bebidas Frías



Botella de agua.....	\$2.00
Gaseosas o agua mineral.....	\$2.50
Limonada tradicional.....	\$2.95
Té helado de la casa.....	\$2.95
Jugo de tomate preparado.....	\$2.95
Horchata.....	\$2.95
Frozen de fruta de estación.....	\$4.95
Michelada mix.....	\$2.95

Recomendamos mezclar cervezas claras.

Café Frío

Cold Brew.....	\$3.50
Iced Latte.....	\$3.50
Vanilla Ice.....	\$4.50
Iced Mocha.....	\$4.50
Iced Menta.....	\$4.50

Espresso, leche y jarabe de menta.

Affogato.....	\$4.50
Coffee Malted Shake.....	\$4.95
Frappé Cadejo.....	\$4.95

Vainilla, caramelo, chocolate o avellana.

Café & Bebidas Calientes

Café Americano.....	\$2.25
Espresso.....	\$2.50
Doble.....	\$3.50
Cappuccino.....	\$3.50
Latte.....	\$3.00
Mocaccino.....	\$4.00
Flat White.....	\$4.00
Cappuccino con licor de menta.....	\$4.50
Cortadito.....	\$3.50
Chocolate.....	\$3.95
Chocolate caliente con marshmallows.....	
Té.....	\$2.00

Elige entre manzanilla, negro o verde.



TROPICAL SODAS AGUAS FRESKA



Agua Freska es la línea de sodas tropicales de Cadejo. Pruébalas en sabores **Fresa Sandía, Mango Maracuya y Tamarindo.**

12oz. \$2.50 | 16oz. \$3.00 | 23oz. \$3.50

Vinos

.....Copa \$5.00
Carmenere Sauvignon Blanc
Cabernet Sauvignon Rosado

Para mayor variedad revisar nuestra carta de vinos y licores.

Sangrías

.....Copa \$8.50.....Jarra \$26.00
Tinta Blanca Rosada

Coctelería

Red Eyed Dog.....	\$8.00
Ron con cerveza Roja, jugo de limón, jarabe y hierbabuena.....	
Margarita.....	\$8.00
Tradicional Fresa Blue Curacao	
Mezcal-Rita.....	\$8.95
Aperol Spritz.....	\$8.95
Mojito.....	\$8.00
Cubano Tradicional Fresa	
Gin & Tonic.....	\$8.50
Strawberry-Blueberry Orange Passion Cucumber-Rosemary	





TROPICAL DRINKS

Nuestra línea de refrescante cocktails basados en Agua Dura, licor y frutas tropicales.

- 1. **La Madrina**.....\$6.95
Ron blanco, Agua Dura de coco, limón y blue curacao.
- 2. **Kiwi Colado**.....\$6.95
Ron blanco, Agua Dura de coco, crema de coco, kiwi fresco y limón.
- 3. **Cadejo Caribeño**.....\$6.95
Vodka, limón, pulpa y Agua Dura de maracuyá.
- 4. **Lima Tropical**.....\$6.95
Ron blanco, Agua Dura de limón, licor de menta y limón.

LIMONADAS CADEJO

Limonadas con un toque diferente a lo Cadejo.

- 5. **LIMONADA DE COCO**.....\$4.50
 Refrescante mezcla de limón con nuestra cremosa mezcla coco y leche condensada. *Recomendación de la casa.
- 6. **Limonada de Fresa**.....\$3.95
Limón mezclado con fresas frescas y nuestro toque de jarabe artesanal. (Haz tu limonada con Soda por \$1 extra)
- 7. **Jamaicada**\$3.95
Fusión de limón y flor de Jamaica.
- 8. **Limonada con Hierbabuena**.....\$3.95
Limón con hojas frescas de hierbabuena. (Haz tu limonada con Soda por \$1 extra)



MILKSHAKES

THE ORIGINAL MALTED SHAKES

Caramelo



\$5.50

Vainilla



Chocolate



Mantequilla
de Maní



ENTRADAS

MENÚ

El 10% de propina se incluirá en tu factura.

Carpaccio

\$15.95

De lomo de aguja o salmón fresco, acompañadas de arúgula, queso parmesano, cebolla morada, alcaparra y limón parrillado, coronado con nuestro pesto.

Ceviche de Chicharrón

\$12.95

Chicharrón crujiente bañado en jugo de limón, acompañado con tomate, pepino, rábano, cilantro y cebolla morada Cadejo.

Jalapeño Poppers

\$8.95

Jalapeños rellenos con una mezcla cremosa de quesos y tocino, gratinados al horno.

Cazuelas

\$10.95

Elige entre una de las tres versiones de Cazuelas de queso fundido: *Chorizo Jalapeño*, *Chili con Cheddar* y *Hongos salteados con ajo*, servidas en cazuelas de barro artesanales y acompañadas de chips de tortilla.



Jalapeño Poppers


Ceviche de Chicharrón

Carpaccio de Res

Imágenes de carácter ilustrativo.

Steak Bites y Chicharrones   **\$15.95**

Churrasco de res combinado con chicharrones crujientes, guacamole, chimichurri, cebolla morada y tortilla frita.

Dados de Queso  **\$9.50**

Cubos de queso tempurizados con batter de nuestras cervezas WAPA y Mera Belga. Acompañado con nuestras salsas Cadejo: toronja, chipotle o Naranja Oriental.

Coconut Shrimp **\$10.95**

Camarones crujientes empanizados con coco, servidos con aderezo de piña asada.

Chili-Nachos Montaña  **\$12.95**

Nachos crujientes, chili con carne al estilo Cadejo y salsa de queso. Acompañado de guacamole, chimol, aderezo chipotle y cebolla morada Cadejo.

Nachos Mixtos **\$14.95**

Nachos cubiertos con carne de res y pollo adobados, bañados en nuestra salsa de queso. Acompañados con guacamole, chimol, cebolla morada Cadejo, aderezo ranch y chipotle.

Tartar de Salmón **\$15.95**

Trozos de salmón con piña, cebolla morada, tomate Cherry, alcaparras y sésamo negro con nuestro marinado asiático y aceite de ajonjolí.

Chicken Wings o Boneless Chicken Bites **\$9.95**

Servidos con la salsa de tu elección: búfalo original, BBQ Cadejo o ajo parmesano.

Chili Papas **\$7.95**

Chili al estilo Cadejo, chimol y salsa de queso con papas gajo naturales.

Coconut Shrimp



PARRILLA



CORTES PREMIUM

MENÚ

El 10% de propina se incluirá en tu factura.

Todos nuestros platos de parrilla incluyen: pan o tortilla (frita o tostada), chimichurri de la casa, chirmol y dos acompañantes adicionales a escoger entre vegetales asados, pure de papa, papa asada, tomate cherry al romero, papas fritas estilo gajo, chips de camote, guacamole o arroz a la jardinera. O pídelo típico con guarniciones de frijoles fritos, plátano frito y guacamole.

EXTRAS \$1.50: chimol o cebolla curtida.

EXTRA ACOMPAÑAMIENTOS \$1.99

EXTRA SALSAS \$1.99: jalapeña, chimichurri, pesto, BBQ, buffalo o chipotle.



Tomahawk  **\$55.95**

2 libras de carne premium y 4 acompañamientos a escoger.

Ribeye **\$29.95**

12 oz. El corte parrillero por excelencia.

New York Steak **\$29.95**

12 oz. Un corte magro, jugoso y sin hueso.

Entraña **8oz. - \$24.95** **16 oz. - \$39.95**

Entraña importada a tu parrilla.

Costillas St. Louis 

Half Rack - \$27.95

Full Rack - \$44.95

Bañados en Salsa BBQ Cadejo.

Costillas St. Louis



Imágenes de carácter ilustrativo.

PLATOS FUERTES

MENÚ

El 10% de propina se incluirá en tu factura.

Salmón a la Parrilla **8oz. - \$21.95**
Con mantequilla de ajo-alcaparras y servido con salsa Naranja Oriental.

Camarones a las Brasas **½ lb.- \$17.95 1 lb.- \$29.95**
Jugosos camarones a las brasas y servidos en mantequilla de ajo.

Parrillada para la Jauría **2pers. \$39.95 4pers. \$74.95**
La parrillada incluye por persona: 4oz. de churrasco de res, 4 oz. de pechuga de pollo, chorizo gaucho, costilla St. Louis en salsa BBQ Cadejo y kétchup, servido con papas, vegetales, chimichurri y pan con ajo o tortilla (tostada o frita).
También puedes hacerla típica con frijoles, queso y plátano por \$3.95 por persona.

*Agrégale a tu Parrillada

Cambia churrasco por: Lomo de Aguja \$4.95 por persona.		
8 oz. Chicharrones \$6.95	4 oz. de Camarones \$4.00	5 Alitas de Pollo \$5.00
Extras \$1.99: vegetales asados - papa asada - papas fritas estilo gajo camote chips - guacamole.		
Extra Salsa \$1.99: BBQ, Chipotle, Jalapeña o Ranch		
Extra Pan o Tortilla \$0.75 por persona		

Parrillada con Lomo de Aguja, Camarones y Chicharrones

PLATOS FUERTES

MENÚ

El 10% de propina se incluirá en tu factura.

Churrasco

El clásico churrasco de res servido en tu mesa.

8oz. - \$16.95

16oz. - \$29.95

Mar y Tierra

8 oz. De lomo de aguja y camarones a las brasas.

\$25.95

Lomito

8 oz. De Lomo de aguja.

\$22.95

Grilled Chicken

12 oz. De pechuga deshuesada bañada en un aderezo de tu elección: pesto, chimichurri, salsa de loroco, salsa jalapeña, Naranja Oriental o salsa de hongos.

\$14.95

Puyaso

Corte clásico de carne, cocido en tu punto preferido.

\$19.95

Chicken Tenders

Tiernos filetes de pechuga de pollo empanizados y fritos hasta lograr un dorado perfecto servidos con papas gajo y tu salsa favorita: BBQ Cadejo, Buffalo, Ranch o Naranja Oriental.

\$10.95

EXTRAS \$1.50: chirmol o Cebolla curtida

EXTRA ACOMPAÑAMIENTOS \$1.99

EXTRA SALSAS \$1.99: jalapeña, chimichurri, pesto, BBQ, buffalo o guacamole.

Imágenes de carácter ilustrativo.


PASTAS

MENÚ

El 10% de propina se incluirá en tu factura.

- Fettuccine Alfredo con Camarones** **\$14.95**
Pasta fettuccine bañada en cremosa salsa Alfredo con queso parmesano, servida con camarones salteados, y terminada con toques verdes frescos.
- Fettuccine Montaña**  **\$13.95**
Pasta Fettuccine bañada en nuestra cremosa salsa de hongos, servida con tiras de churrasco al grill, queso parmesano y un toque fresco de verdes.
- Fettuccine Loroco con Camarones**   **\$14.95**
Pasta fettuccine en salsa cremosa de loroco con queso parmesano, acompañada de camarones salteados. Una combinación local con alma montañesa.
- Fettuccine Bolognesa** **\$11.95**
Pasta fettuccine bañada en salsa bolognesa de res, finalizada con queso parmesano y toques verdes.
- Fettuccine Pesto con Pollo** **\$14.95**
Pasta fettuccine bañada en pesto casero de albahaca y parmesano, servida con pollo a la parrilla, queso rallado, nueces y toques verdes frescos.

ENSALADAS

- Caprese a las Brasas** **\$10.95**
Tomate parrillado al fuego con queso mozzarella y pesto de albahaca artesanal. Acompañado con aceite de oliva, reducción balsámica y nueces.
- Montaña con Carne** **\$12.95**
Mix de lechugas frescas con churrasco de res al grill, tomate cherry, maíz dulce, guacamole, tiras crujientes de tortilla y queso rallado. Todo bañado con nuestro chimichurri de la casa
- Chicken BBQ Salad**  **\$11.95**
Mix de lechugas frescas con pechuga de pollo al grill bañada en nuestra salsa BBQ a la cerveza, tomate cherry, maíz dulce, queso rallado, guacamole y tiras crujientes de tortilla.
- Caesar Chicken Salad** **\$12.50**
Mix de lechugas frescas con tomate cherry, crutones, tocino crocante y pechuga de pollo a la parrilla con parmesano y nuestro aderezo César hecho en casa.

Chicken BBQ Salad



Fettuccine Alfredo
con Camarones



WAGYU BACON BURGER.



BURGERS & SANDWICH

Acompañadas con papas Cadejo o Camote Chips.

MENÚ

El 10% de propina se incluirá en tu factura.

Wagyu Bacon Burger  **\$15.95**

Media libra de jugosa carne 100% Wagyu importada, con queso derretido, mermelada de tocino, arúgula fresca, cebolla crocante y tocino crujiente, todo servido en pan brioche con alioli de ajo parrillado.

La Dipeada  **\$13.95**

Pan artesanal con carne de res molida y cebolla caramelizada, servida sobre un skillet de queso fundido con chorizo y jalapeño.

Burger Clásica **\$11.95**

Carne de res molida con queso mozzarella y cheddar gratinados, lechuga, tomate, cebolla morada y pepinillos.

Burger Mar y Tierra  **\$12.95**

Torta de res con camarones salteados al ajo, queso mozzarella, guacamole, salsa chipotle, lechuga fresca y todo en pan artesanal.

Chicken Burger **\$11.95**

Pollo empanizado o a la parrilla con queso mozzarella, lechuga, tomate y tu salsa favorita: buffalo, BBQ o ajo parmesano

Club Sandwich **\$12.95**

Pollo a la parrilla, jamón, tocino crujiente, queso mozzarella, lechuga, tomate, cebolla morada y pepinillos, todo montado con alioli de ajo asado.

MENÚ INFANTIL

Kids Chicken tenders **\$7.95**

Deliciosos chicken tenders empanizados. Incluye 1 Agua Freska, papas gajo y kétchup.

Cipote Burger **\$7.95**

Hamburguesa con carne de res, queso derretido, lechuga y tomate. Incluye 1 Agua Freska, papas gajo y kétchup.

Torito Pinto **Res \$8.95** **Pollo \$7.95**

Filete de pollo o carne a la parrilla. Incluye 1 Agua Freska, papas gajo y kétchup.




La Dipeada


Imágenes de carácter ilustrativo.

POSTRES


MENÚ

El 10% de propina se incluirá en tu factura.

Quesabroso  \$5.95
Nuestro cheesecake Cadejo servido con jalea de frutos rojos, manzana caramelizada.

Chicotes  \$5.95
Galletas Oreo tempurizadas, servidas con helado de vainilla y chocolate líquido.

Brownie con Helado \$5.95
Servido con helado de vainilla, salsa de chocolate o salsa de frutos rojos.

Quesadilla a la Moda  \$5.95
Quesadilla tradicional salvadoreña con helado de Vainilla.

Pastel de Zanahoria \$5.95
Clásico pastel de zanahoria.

Flan de Queso \$5.95
Rico y cremoso flan de queso bañado en caramelo.

Piña Asada \$5.95
Piña caramelizada con toque de canela acompañada de helado de vainilla.



Chicotes



Quesabroso



Brownie con Helado



DESAYUNOS

Montaña

de sábado y domingo
de 7 a 11 a.m.



EVENTOS

Legendarios



COTIZÁ TU EVENTO

En restaurante

eventos@cervezacadejo.com
+503 7842-4880

Externos

sommelier@cervezacadejo.com
+503 7987-9731



RESERVAS

+503 7860-2502



www.cervezacadajejo.com

