



MENÚ



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 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**



\$3.50
14 oz




TROPICAL SODAS
AGUAS FRESKA

Bebidas DRINKS

SIN ALCOHOL NON ALCOHOLIC

-  Sodas variedad / Agua mineral
Soft drinks.....\$3.50
- Botella con agua Bottled water.....\$3.00
- Acqua Panna\$5.00
- Té helado de la casa Iced Tea\$4.50
- Jugo de tomate preparado
Virgin Bloody Mary.....\$4.50
- Jugos Dr. Juice variedad
Natural Fruit Juice.....\$3.95
-  Horchata.....\$4.50
- Agua de jamaica
Jamaica juice.....\$4.50
- Frozen variedad
Frozen Fruit Drinks.....\$5.50
- Limonada Tradicional
Lemonade.....\$4.00

COCTELERÍA • COCKTAILS

- Margaritas**
Consulta al mesero por la variedad.
Ask the waiter about the variety.....\$9.95
- Mojitos**
Consulta al mesero por la variedad.
Ask the waiter about the variety.....\$9.95
- Belgosa** 
Cerveza Mera Belga y jugo de naranja.
Mera Belga beer with orange juice.....\$8.00

BEBIDAS ALCOHÓLICAS • SPIRITS

Vino / Wine

- Copa de vino tinto
Glass of red wine.....\$8.00
- Copa de vino blanco
Glass of white wine.....\$8.00
- Copa de vino rosado
Glass of rosé wine.....\$8.00
- Copa de sangría
Glass of sangria.....\$9.50

Whisky

vaso | glass

- Johnnie Walker.....\$9.00
- Jack Daniel's.....\$9.00
- Macallans.....\$12.00

Ron

- Zacapa.....\$10.00
- Botrán\$9.00
- Cihuatán\$9.00

Tequila

- Herradura.....\$10.00
- Jimador\$9.00
- Jarana\$9.00

Vodka

- Finlandia.....\$8.00
- Grey Goose.....\$11.00

Gin

- Bombay Sapphire.....\$8.00



Café CADEJO

Vanilla Ice
\$5.95



Iced Menta
\$6.50



Iced Mocha
\$5.95



Iced Latte
\$5.50



Café Americano \$4.00

Refill hasta las 10 a.m.
Coffee Cup: Refill until 10 a.m.

Espresso \$4.00 **Doble** \$5.00

Cappuccino \$4.95

Latte \$4.95

Mocaccino \$5.50

Flat White \$4.95

Cappuccino saborizado \$5.95

Flavored cappuccino

Cortadito \$4.95

Chocolate \$4.95

Chocolate caliente con marshmallows.

Agrega leche por \$0.50

Hot chocolate with marshmallows.

Add milk for \$0.50

Té \$3.50

Elige entre manzanilla, negro o verde.

Choose between chamomile, black or green.

Cold Brew \$5.00

Affogato \$5.95

Coffee Malted Shake \$6.95

Espresso con helado y leche malteada.

Espresso with ice cream and malted milk.

Frappé Cadejo \$5.95

Frappé Cadejo Saborizado \$6.95

Vainilla, caramelo, chocolate o avellana.

Vanilla, caramel, chocolate or hazelnut
black or green.

MILKSHAKES

THE ORIGINAL MALTED SHAKES

\$5.95 c/u



Chocolate

Caramelo

Vainilla

Mantequilla de maní



La Madrina

Ron blanco, Agua Dura de coco, limón y blue curacao.

White rum, coconut Agua Dura, lemon, and blue curacao.

\$9.95

Kiwi Colado

Ron blanco, Agua Dura de coco, crema de coco, kiwi fresco y limón.

White rum, coconut Agua Dura, coconut cream, fresh kiwi and lemon.

\$9.95

Cadejo Caribeño

Vodka, Agua Dura de maracuya, limón y pulpa de maracuya.

Vodka, passion fruit Agua Dura, lemon, and passion fruit pulp.

\$9.95

Lima Tropical

Ron blanco, Agua Dura de limón, licor de menta y limón.

White rum, Lemon Agua Dura, Mint and lemon liqueur.

\$9.95

TROPICAL

drinks & lemonades

Nuestra línea de refrescantes cocktails basados en Agua Dura, licor y frutas tropicales.
Our line of refreshing cocktails based on Agua Dura, liquor and tropical fruits.

Limónada de Coco

-Cadejo Special-

Refrescante combinación de limón con nuestra cremosa mezcla de coco y leche condensada.

Refreshing combination of lemon with our creamy blend of coconut and condensed milk.

\$5.50

Limónada de Fresa

Limón mezclado con fresas frescas y un toque de nuestro jarabe artesanal.

Lemon blended with fresh strawberries and a touch of our homemade syrup.

\$4.95

Jamaicada

Deliciosa fusión de limón y flor de Jamaica, ideal para refrescarte.

A delicious fusion of lemon and hibiscus flower.

\$4.95

Limónada de Hierbabuena

Limón con hojas frescas de hierbabuena.

Lemon with fresh mint leaves.

\$4.95



Desayunos

Breakfast

ALL DAY

American Breakfast \$13.95

Huevos al gusto, tiras de tocino, dos chorizos, salsa de queso, 2 pancakes con mantequilla y miel de abeja o maple, acompañado de tater tots y dos panes.

Scrambled eggs, bacon strips, two chorizo sausages, cheese sauce, two pancakes with butter and honey or maple syrup, accompanied by tater tots and two bread rolls.



Típico Legendario


Salvadoran Legendary Breakfast \$14.95

2 pupusas (revueltas, queso, chicharrón con queso o frijol con queso), huevos al gusto, plátanos fritos, frijoles refritos, salsa ranchera, queso, crema y un pan.

2 pupusas (revueltas, cheese, pork with cheese or beans with cheese), eggs any style, fried plantains, refried beans, ranchera sauce, cheese, sour cream and bread.




 **Típico Salvadoreño | Salvadoran Breakfast** **\$10.95**
Huevos al gusto, plátanos fritos, frijoles refritos, salsa ranchera, queso, crema y un pan.
Eggs any style, fried plantains, refried beans, ranchera sauce, cheese, sour cream, and bread.


 **Pupusas y Plátano | Pupusas and Plantain** **\$12.95**
3 pupusas (revueltas, queso, chicharrón con queso o frijol con queso), curtido de repollo, salsa roja, plátanos fritos y crema nacional.
3 pupusas (revueltas, cheese, pork with cheese or beans with cheese) pickled cabbage, red tomato sauce, fried plantains and fresh heavy cream.

Chicken & Waffles **\$14.95**
Dos waffles dorados con tenders de pollo crujientes, miel de maple y trozos de tocino.
Two golden waffles with crispy chicken tenders, maple syrup, and bacon bits.

Benitos **\$11.95**
Nuestra versión de los clásicos Benedictinos: chorizo, tocino y huevos sobre un muffin, bañados con nuestra salsa de queso, con tater tots y kétchup.
Our take on the classic Benedict: chorizo, bacon and eggs on a muffin, smothered in our cheese sauce, with tater tots and ketchup.

Benitos con Salmón  **\$13.95**
Pan muffin tostado con arúgula fresca, salmón ahumado y huevo, cubierto con nuestra salsa de queso. Acompañado de tater tots y kétchup.
Toasted muffin with fresh arugula, smoked salmon, and egg, topped with our cheese sauce. Served with tater tots and ketchup.

Omelette de la Casa | House omelette **\$12.95**
Omelette relleno de tocino, jamón, chicharrones y queso mozzarella, bañado en nuestra salsa de queso. Acompañado de frijoles, plátano frito, chips de tortilla y un pan.
Omelette filled with bacon, ham, pork rinds, and mozzarella cheese, tossed in our cheese sauce. Served with beans, fried plantains, tortilla chips, and bread.

 **Omelette Veggie** **\$12.95**
Omelette relleno con mezcla de pimientos, cebolla, hongos salteados y queso mozzarella, bañado en salsa ranchera. Acompañado de frijoles, plátano frito, chips de tortilla y un pan.
Omelette filled with a mix of peppers, onions, sauteed mushrooms, and mozzarella cheese, tossed in ranchera sauce. Served with beans, fried plantains, tortilla chips, and bread.

Benitos con Salmón

Imágenes de carácter ilustrativo



Pancakes Tradicionales \$9.95

Tres pancakes esponjosos o dos waffles tradicionales con miel de maple o de abeja.

Three fluffy pancakes or two traditional waffles with maple or honey

Pancakes Nutella con Fresa \$12.95

Tres pancakes esponjosos o dos waffles dorados bañados con nuestra salsa de Nutella, azúcar glass, crema batida y fresas.

Three fluffy pancakes or two golden waffles topped with our Nutella sauce, powdered sugar, whipped cream, and strawberries.

Pancakes Chocolatísimo \$12.95

Tres pancakes esponjosos o dos waffles dorados rellenos de chispas de chocolate, bañados con salsa de chocolate, crema batida y crumble de galleta Oreo.

Three fluffy pancakes or two golden waffles filled with chocolate chips, topped with chocolate sauce, whipped cream, and Oreo cookie crumble.

Pancakes



Chilaquiles

\$14.95

Crujientes chips de tortilla bañados en salsa roja, coronados con pechuga de pollo al grill, dos huevos estrellados, cebolla morada, crema, cilantro fresco y jalapeño.

Crispy tortilla chips tossed in red salsa, topped with grilled chicken breast, two fried eggs, red onion, sour cream, fresh cilantro, and jalapeño.



Entradas

APPETIZERS

Chicken Wings

-10 unidades | 10 wings -

\$11.95

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



Chicharrones

\$14.95

Chicharrones servidos con frijoles refritos, guacamole, chimol, cebolla encurtida y tortilla frita.

Pork Rind served with refried beans, guacamole, pico de gallo, pickled onions, and fried tortillas.



Dados de Queso \$10.95

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

Tempura cheese cubes with batter from our W.A.P.A. and Mera Belga beers. Paired with our Cadejo sauces: grapefruit, chipotle, or Oriental Orange.

Chili Nachos

Orden completa \$15.95 1/2 orden \$10.95

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

Crispy nachos, Cadejo-style chili con carne, and cheese sauce. Served with guacamole, pico de gallo, chipotle dressing, and Cadejo red onion.

Choripanes (3 unidades)

Clásico pan de agua tostado con mantequilla de ajo, acompañado de chorizo gaucho, chimichurri y cebolla encurtida.
Classic toasted water bread with garlic butter, accompanied by gaucho chorizo, chimichurri, and pickled onion.

\$12.95**Chili Fries**

Chili con carne al estilo Cadejo, chimol y salsa de queso con papas fritas.
Cadejo-style chili with meat, pico de gallo and cheese sauce with French fries.

\$9.95**Coconut Shrimp** 

Camarones crujientes empanizados con coco, servidos con glaseado de maracuyá habanero.
Crispy coconut-breaded shrimp, served with habanero passion fruit glaze.

\$14.95**Papas Cadejo / French Fries**

Papitas fritas sazonadas. / *Seasoned French fries.*

\$6.95**Coconut Shrimp**

Imágenes de carácter ilustrativo

Parrilla

GRILL

Ribeye

\$34.00

Ribeye de 12 oz. el corte parrillero por excelencia, acompañado de dos guarniciones y un pan.

12 oz. Ribeye, the quintessential grilled cut, accompanied by two side dishes and bread.

Lomo de Aguja | Beef Tenderloin

\$24.95

Lomo de Aguja de 8 oz acompañado de dos guarniciones y un pan.

Beef Tenderloin accompanied by two side dishes and bread.



Mar y Tierra | Surf & Turf

\$29.95

Lomo de aguja y camarones, acompañado de dos guarniciones y un pan.

Beef tenderloin and shrimp, accompanied by two side dishes and bread.

Típico a la Plancha

Pollo | Chicken

\$19.95

Lomo de Aguja | Beef Tenderloin

\$27.95

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

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

Costillas St. Louis | St. Louis Ribs

1/4 Rack \$20.95 1/2 Rack \$29.95 Full Rack \$49.95

Costillas con salsa BBQ, acompañado de dos guarniciones y un pan.

Ribs with BBQ sauce, accompanied by two side dishes and bread.



Costillas St. Louis
St. Louis Ribs

Imágenes de carácter ilustrativo

Salmón a la Parrilla | Grilled Salmon

\$27.95

Salmón a la Parrilla con mantequilla de ajo-alcaparras y servido con salsa Naranja Oriental, acompañado de dos guarniciones y un pan.

Grilled salmon with garlic and caper butter and served with Oriental Orange sauce, accompanied by two side dishes and bread.



Pechuga de Pollo con Loroco | Chicken Breast with Loroco

\$19.95

pechuga de pollo bañada en salsa de loroco, acompañada de dos guarniciones y un pan.

Chicken breast bathed in loroco sauce, accompanied by two side dishes and bread.

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 tenders with your choice of Buffalo, BBQ, or Garlic Parmesan sauce, served with French fries and ranch dressing.

Ribeye

Imágenes de carácter ilustrativo





WAGYU BACON BURGER

\$18.95 

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, acompañado con papas fritas.

A half-pound of juicy 100% imported Wagyu beef with melted cheese, bacon jam, fresh arugula, crispy onions, and crispy bacon, all served on brioche buns with grilled garlic aioli and accompanied by fries.



SANDWICHES & Burgers

BBQ Bacon Burger

\$14.95

Torta de carne de res, pan brioche, cebolla frita, salsa BBQ, lechuga, queso mozzarella, guacamole, tocino y papas.

Beef pattie, cheddar cheese, bacon, onion rings and BBQ sauce

Chicken Burger

\$13.95

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

Breaded or grilled chicken with mozzarella cheese, lettuce, tomato, and your favorite sauce: buffalo, BBQ, or garlic parmesan.

Hamburguesa Clásica | Classic Cheeseburger

\$13.95

Torta de carne de res con queso mozzarella y cheddar gratinados, lechuga, tomate, cebolla morada y pepinillos.

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

Club Sandwich

\$14.95

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

Grilled chicken, ham, crispy bacon, mozzarella cheese, lettuce, tomato, red onion, and pickles, all tossed with roasted garlic aioli.

Pulled Pork Burger

\$13.95

Pulled pork, salsa BBQ de la casa, cebolla frita crujiente, pepinillos y alioli de ajo parrillado. Acompañado de papas fritas y ketchup.

Pulled pork, house BBQ sauce, crispy fried onions, pickles, and grilled garlic aioli. Served with fries and ketchup.

Burger Mar y Tierra | Surf & Turf Burger

\$16.95

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

Beef pattie with garlic-sautéed shrimp, mozzarella cheese, guacamole, chipotle sauce, fresh lettuce, all served on artisan bread.

- Todas nuestras hamburguesas van acompañadas con papas fritas.
All our burgers come with fries.

Burger Mar y Tierra
Surf & Turf Burger

Imágenes de carácter ilustrativo



Tacos & Burritos

Tacos de Camarón | Shrimp Tacos

Camarones, repollo morado, chirmol, guacamole, cebolla encurtida y aderezo chipotle. *Shrimp, cabbage, fresh pico de gallo, guacamole, pickled onions and chipotle dressing*

\$12.95

Todos los burritos se sirven con papas fritas y ketchup. *All burritos are served with fries and ketchup.*

Tacos de Asada | Beef Tacos

Carne de res picada con repollo morado, chimol, guacamole, cebolla encurtida Cadejo y aderezo chipotle. *Beef with red cabbage, pico de gallo, guacamole, Cadejo pickled onions, and chipotle dressing.*

\$11.95

Burrito de Camarón | Shrimp Burrito

Tortilla de trigo con camarones salteados, frijoles volteados, guacamole, chimol, mozzarella y aderezo chipotle. *Wheat tortilla with sautéed shrimp, refried beans, guacamole, pico de gallo, mozzarella, and chipotle dressing.*

\$15.50

Tacos de Pulled Pork | Pulled Pork Tacos

Pulled pork con salsa BBQ de la casa, repollo morado y cebolla encurtida Cadejo. *Pulled pork with house BBQ sauce, red cabbage, and Cadejo pickled onions.*

\$11.95

Burrito de Asada | Beef Burrito

Tortilla de trigo con carne de res, frijoles volteados, guacamole, chimol, mozzarella y aderezo chipotle. *Wheat tortilla with beef, refried beans, guacamole, pico de gallo, mozzarella, and chipotle dressing.*

\$14.95

Tacos de Pollo | Chicken Tacos

Pechuga de pollo picada con repollo morado, tomate fresco y cebolla frita crujiente. *Chopped chicken breast with red cabbage, fresh tomato, and crispy onions.*

\$11.95

Burrito de Pollo | Chicken Burrito

Tortilla de trigo con pechuga de pollo, frijoles volteados, guacamole, chimol, mozzarella y aderezo chipotle. *Wheat tortilla with chicken breast, refried beans, guacamole, pico de gallo, mozzarella, and chipotle dressing.*

\$14.95

Tacos de Camarón | Shrimp Tacos

Imágenes de carácter ilustrativo



Ensaladas & pastas

S A L A D S A N D P A S T A S

Caesar Chicken Salad

\$14.95


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.
Fresh mixed greens with cherry tomatoes, croutons, crispy bacon, and grilled chicken breast with Parmesan cheese and our homemade Caesar dressing.

Cadejo's Shrimp Salad

\$15.95

Mix de lechugas frescas con camarones al grill, tomate cherry, maíz dulce, guacamole, tiras crujientes de tortilla y queso rallado. Todo bañado con nuestro chimichurri de la casa.

Fresh lettuce mix with shrimp grilled, cherry tomatoes, sweetcorn, guacamole, crispy tortilla strips, and grated cheese. All topped with our signature chimichurri.



Fettuccine Loroco con Camarones

\$17.95

Pasta fettuccine en salsa cremosa de loroco con queso parmesano, acompañada de camarones salteados y un pan.

Fettuccine pasta in a creamy loroco sauce with Parmesan cheese, accompanied by sautéed shrimp and bread.





Chicken BBQ Salad **\$13.95**

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.

Fresh mixed greens with grilled chicken breast tossed in our beer BBQ sauce, cherry tomatoes, sweetcorn, grated cheese, guacamole, and crispy tortilla strips.



Pasta Alfredo

Pollo / Chicken \$15.95 | Camarones / Shrimp \$17.95

Pasta fettuccine bañada en cremosa salsa Alfredo con queso parmesano, con pollo o camarones, terminada con toques verdes frescos y un pan.

Fettuccine pasta tossed in a creamy Alfredo sauce with Parmesan cheese, served with chicken or shrimps, finished with fresh greens and bread.

Quesabroso  \$5.95

Nuestro cheesecake Cadejo servido con jalea de frutos rojos y manzana caramelizada.
Our Cadejo cheesecake served with red berry jelly and caramelized apple.



Chicotes  \$5.95

Galletas Oreo tempurizadas, servidas con helado de vainilla y chocolate líquido.
Tempura Oreo cookies, served with vanilla ice cream and hot chocolate.

Postres

DESSERTS

• Todos nuestros postres incluyen una taza de café americano.
All our desserts include a coffee cup.



Quesadilla a la Moda \$5.95

Quesadilla Tradicional salvadoreña con helado de vainilla.
Traditional Salvadoran quesadilla with vanilla ice cream.

Pastel de Zanahoria \$5.95

Clásico pastel de zanahoria.
Classic carrot cake.

Brownie con Helado \$5.95

Servido con helado de vainilla, salsa de chocolate o salsa de frutos rojos.
Served with vanilla ice cream, chocolate sauce, or berry sauce.

Flan de Queso \$5.95

Rico y cremoso flan de queso bañado en caramelo.
Rich and creamy cheese flan covered in caramel.



MONTAÑA

BEER & STEAKHOUSE



**VISIT THE MOUNTAIN
WITHOUT LEAVING THE CITY**



LOCATION

**CALLE A HUIZÚCAR,
NUEVO CUSCATLAN, LA LIBERTAD**



LOCATION

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



PLAYA EL SUNZAL

**& EN MI LOCURA
ENCONTRÉ
LA LIBERTAD**

