

MENÚ

MANSIÓN

RESTAURANTE





ENTRE BIRRIAS SUEÑOS & LEYENDAS

Cuentan los abuelos que los dioses crearon dos criaturas para proteger a los pueblos, grandes como becerros, con ojos rojos como ardientes brazas 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.



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

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.

¡Preguntá al mesero por nuestras birrias de temporada disponibles!

**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
Acqua Panna.....	\$5.00
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
<i>Recomendamos mezclar cervezas claras.</i>	



Café Frío

Cold Brew.....	\$3.50
Iced Latte.....	\$3.50
Vanilla Ice.....	\$4.50
Iced Mocha.....	\$4.50
Iced Menta.....	\$4.50
<i>Espresso, leche y jarabe de menta.</i>	
Affogato.....	\$4.50
Coffee Malted Shake.....	\$4.95
<i>Espresso con helado y leche malteada.</i>	
Frappé Cadejo.....	\$4.95
<i>Vainilla, caramelo, chocolate o avellana.</i>	

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
<i>Chocolate caliente con marshmallows.</i>	
Té.....	\$2.00
<i>Elige entre manzanilla, negro o verde.</i>	



TROPICAL SODAS

AGUA FRESKA

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

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

Vinos

.....Copa	\$5.00
Carmenere Sauvignon Blanc	
Cabernet Sauvignon Rosado	
<i>Para mayor variedad revisar nuestra carta de vinos y licores.</i>	

Sangrías

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





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 de 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)



COCKTAILS

MENÚ

El 10% de propina se incluirá en tu factura.

- 

Fortin Spritz

\$9.95

Licor St-Germain, vino espumante, vodka de manzana verde y manzana verde fresca.

St. Germain Spritz.....

\$9.95

Licor St-Germain, vino espumante, agua mineral y romero fresco.

- Tropical Mule.....

\$7.95

Gin, piña, maracuyá y jengibre, con un toque de limón.
- Blackberry Mojito.....

\$7.95

Refrescante mezcla de ron, mora, hierbabuena y jugo de limón.
- Mango Smash.....

\$7.95

Ron con pulpa de mango maduro con notas de limón y hierbabuena, endulzado con jarabe natural.



Fortin Spritz



Tropical Mule



Blackberry Mojito

CLÁSICOS

- Margarita.....

\$8.00

- Tradicional - Fresa
- Mezcal-Rita.....

\$8.95
- Aperol Spritz.....

\$8.95
- Mojito.....

\$8.00

- Cubano Tradicional - Fresa
- Gin & Tonic.....

\$8.50

- Strawberry-Blackberry

- Cucumber-Rosemary

Imágenes de carácter ilustrativo.

MILKSHAKES

THE ORIGINAL MALTED SHAKES

\$5.50

Caramelo

Vainilla

Chocolate

Mantequilla
de Maní

ENTRADAS

MENÚ

El 10% de propina se incluirá en tu factura.

Alitas Glaseadas \$9.95
Servidas con la salsa de tu elección:
Oriental, Tamarindo Chipotle o BBQ
Cadejo.

**Carpaccio
de Res o Salmón**  \$15.95
De lomo de aguja o salmón fresco,
acompañado de arúgula, queso
parmesano, cebolla morada,
alcaparra y limón parrillado,
coronado con nuestro pesto.

Cazuela Ibérica  \$13.95
Cazuela de camarones al ajillo,
servidos sobre una cama de patatas
bravas al estilo Cadejo. Acompañada
de rodajas de pan bríoche a la parrilla
y alioli de ajo parrillado.



Alitas
Glaseadas

Gyozas
de Res

Carpaccio de Res

Dados de Queso  **\$9.95**
Cubos de queso tempurizados con nuestras cervezas WAPA y Mera Belga. Acompañado con nuestra salsa Cadejo de toronja.

Chicken Strips **\$10.95**
Tiras de pollo empanizadas al panko con salsa a escoger entre BBQ, búfalo original o ajo parmesano, servidas con papas fritas y salsa ranch.

Guacamole con Chicharrón  **\$12.95**
Tradicional Guacamole Mexicano servido con 8 onzas de chicharrón y chips de maíz azul artesanal.

Gyozas de Res **\$8.95**
Gyozas de res con jengibre, cebollín y salsa de soya, servidas con un fondo de res oriental.

Cestas de Atún **\$9.95**
Dos cestas crujientes servidas con atún rojo fresco, marinado en soya y sésamo, sobre una cama de guacamole fresco, coronado con puerro frito y ajonjolí tostado.

Coconut Shrimp  **\$12.95**
Camarones crujientes empanizados con coco, servidos con aderezo de piña asada.



Dados de Queso

Coconut Shrimp



Recomendación de la casa.

Imágenes de carácter ilustrativo.

PASTA & ENSALADAS

Fettuccine Mansione



Pollo \$12.95

Camarones \$14.95

Fettuccine salteado con tocino crocante, cebolla y ajo sofritos, acompañado de champiñones salteados. Desglasado con vino blanco y servido con pollo o camarones a la parrilla.

Fettuccine Spicy Vodka

\$15.95

Bañado en nuestra cremosa salsa de spicy vodka, con camarones caribeños, coronado con queso parmesano y perejil chino.

Ensalada Santa Fé

\$12.95

Lechugas mixtas con pollo a la parrilla, maíz dulce, tomate cherry, frijoles enteros, tocino, aguacate, chips de tortilla artesanal y queso mantequilla. Servida con nuestra vinagreta de Santa Fé.

Ensalada Cadejo



\$13.95

Hojas verdes con lomo de aguja a la parrilla, cebolla morada, tomate cherry, pepino, queso feta, piña parrillada y aguacate. Servida con aderezo Cadejo.

Fettuccine Spicy Vodka



BOWLS

MENÚ

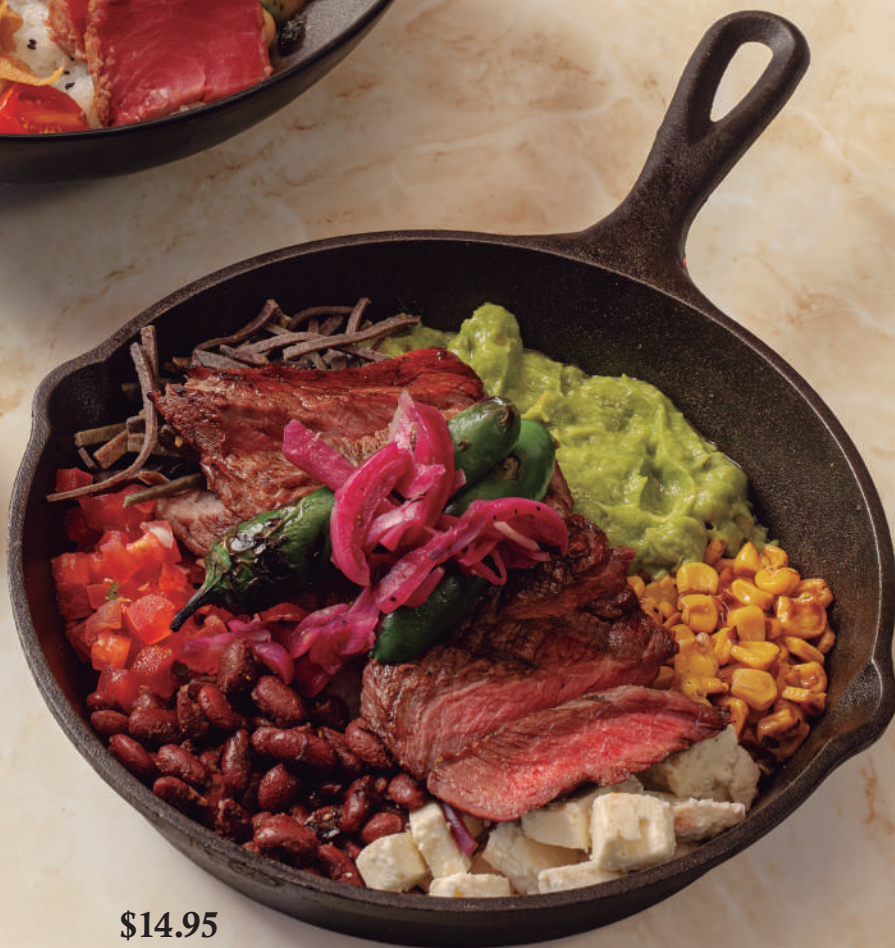
El 10% de propina se incluirá en tu factura.



Tataki
Oriental Bowl

Tataki Oriental Bowl \$14.50

Tataki de atún marinado en soya y sellado en aceite de sésamo, sobre arroz oriental, acompañado de pepino y cebolla encurtida, tomate cherry, nori, cebollín y crocante arroz. Servido con salsa ponzu.



Bowl de Carne Asada

Bowl de Carne Asada \$14.95

Arroz a la mexicana con lomo de aguja a la parrilla, pico de gallo, frijoles sazonados, elote parrillado, guacamole fresco, chips de tortilla azul, cebolla encurtida Cadejo y queso parrillado. Servido con salsa verde fresca.



Recomendación de la casa.

Imágenes de carácter ilustrativo.

TACOS

MENÚ

El 10% de propina se incluirá en tu factura.

Tacos de Lomo de Aguja

\$12.95

Tres tacos con jugoso lomo de aguja y cebolla caramelizada a la parrilla, acompañados de guacamole fresco, pico de gallo, papa rallada crocante y cebolla encurtida Cadejo. Servidos sobre nuestras tortillas de maíz azul, con nuestra salsa verde fresca.

Taco Gyro

\$12.95

Pan gyro artesanal, suave y ligeramente tostado, coronado con pollo marinado en especias mediterráneas. Acompañado de refrescante salsa tzatziki, chimol fresco, queso feta y nuestra cebolla encurtida Cadejo, que aporta el balance perfecto de sabor y frescura. Servido con crujientes papas a la francesa.

Taco Gyro



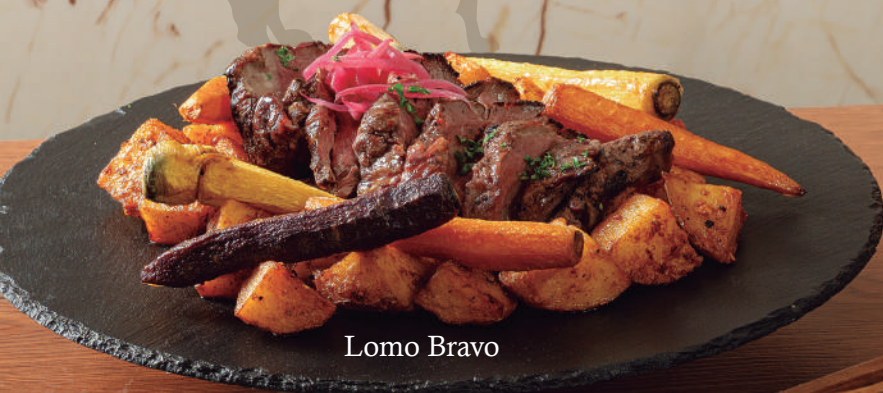
Tacos de
Lomo de Aguja



Recomendación de la casa.

Imágenes de carácter ilustrativo.

PLATOS FUERTES



Lomo Bravo



Ribeye a
la Parrilla



Costa & Brasa

PLATOS FUERTES

MENÚ

El 10% de propina se incluirá en tu factura.



Lomito de Aguja \$23.95

8 oz de lomo de aguja a la parrilla, servido con puré de papas rústico y ensalada. Acompañado de pan de la casa y nuestras salsas Cadejo: rosada picante y verde fresca.

Lomo Bravo \$24.95

8 oz de lomo de aguja a la parrilla, servido sobre una cama de patatas bravas al estilo Cadejo. Acompañado de vegetales baby sazonados y pan de la casa.

Steak Frites \$23.95

Lomo de aguja a la parrilla, servido con papas fritas crujientes, nuestra salsa de pimienta negra y pan de la casa.

Ribeye a la Parrilla \$29.95

12 oz del corte parrillero por excelencia, servido con puré de papas rústico y ensalada. Acompañado de pan de la casa y nuestras salsas Cadejo: rosada picante y verde fresca.



Extra pan \$1.00

Extra acompañamiento \$1.99

Extra salsa o aderezo \$1.99

Steak Frites



PLATOS FUERTES

MENÚ

El 10% de propina se incluirá en tu factura.

Costa & Brasa

\$26.95

Lomo de aguja a la parrilla, bañado en un demiglace de vino tinto con notas de naranja, acompañado de camarones al ajillo sobre un cremoso puré de camote y naranja. Servido con zanahorias baby y pan con mantequilla de ajo.

Milanesa Napolitana

\$15.95

Pechuga de pollo empanizada al panko y parmesano, gratinada con queso mozzarella. Con salsa napolitana clásica. Acompañada de papas fritas y pan de la casa.

Salmón a la Parrilla

\$22.95

8 oz de salmón con mantequilla de alcaparras, servido con salsa de naranja oriental. Acompañado de puré de papas, puré de camote, vegetales baby sazonados y pan de la casa.

Salmón a la Parrilla



Recomendación de la casa.

Imágenes de carácter ilustrativo.

WAGYU BACON BURGER



BURGERS

MENÚ

El 10% de propina se incluirá en tu factura.

Wagyu Bacon Burger \$16.95

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

Burger Mar y Tierra \$13.95

Hamburguesa de res con camarones salteados, queso mozzarella, guacamole, salsa chipotle y lechuga, servida en pan artesanal y coronada con un camarón caribeño. Acompañada de papas gajo y alioli.

La Dipeada \$14.95

Pan artesanal con hamburguesa de res molida y cebolla caramelizada, servida sobre un skillet de queso fundido con chorizo y jalapeño. Acompañado de papas a la francesa y kétchup.

La Cadejo \$11.95

Hamburguesa en pan brioche con guacamole fresco, alioli de la casa, cebolla caramelizada, lechuga, tomate y queso gratinado. Servida con papas fritas.

Bánh Mi \$11.95

Un clásico vietnamita con espíritu Cadejo. Pan baguette crujiente, carne marinada al estilo vietnamita, alioli oriental, encurtido dulce asiático, cilantro y chile jalapeño. Servido con papas a la francesa y alioli oriental.

MENÚ INFANTIL

Kids Chicken tenders \$7.95

Deliciosos chicken tenders empanizados.

Incluye 1 Agua Fresca, papas y kétchup.

Cipote Burger \$8.95

Hamburguesa con carne de res, queso derretido, lechuga y tomate.

Incluye 1 Agua Fresca, papas y kétchup.

Torito Pinto

Pollo \$7.95 Res \$8.95

Filete de pollo o carne a la parrilla.

Incluye 1 Agua Fresca, papas y kétchup.



Recomendación de la casa.

Imágenes de carácter ilustrativo.



POSTRES

MENÚ

El 10% de propina se incluirá en tu factura.

**Cadejo's
Chocolate Delight**  **\$7.95**
Supremo pastel de Brownie-Chocolate,
relleno de nueces, coronado con helado
de vainilla, crema de pistache, salsa de
chocolate y nuez caramelizada.

Churro Roll **\$5.95**
Sándwich de helado de vainilla hecho
con tradicionales churros azucarados.
Servido con caramelo o chocolate.

Pastel de Zanahoria **\$5.95**
Clásico pastel de zanahoria.

**Panna Cotta
de Vainilla**  **\$5.95**
Cremosa panna cotta infusionada con
auténtica vainilla mexicana, coronada
con espuma de frutos rojos, nuez
caramelizada, fresas y menta.

Encocado **\$5.95**
Mousse de coco extra cremoso,
presentado con un crujiente crumble
de nueces y coco tostado. El contraste
perfecto lo pone el ácido y refrescante
coulis de maracuyá.

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



Cadejo's
Chocolate Delight



Encocado



Panna Cotta
de Vainilla

Imágenes de carácter ilustrativo.



ENTRE MITOS & LEYENDAS

Entre mitos y leyendas, surge imponente un ícono en el corazón de Santa Tecla: la Mansión de la finca Amantla.

Su arquitectura neoclásica y casi un siglo de historia la convierten en un símbolo vivo de la cultura salvadoreña, un lugar donde lo mágico convive con lo enigmático.

Hoy, Cadejo revive este patrimonio histórico y lo abre de nuevo al país, para que los salvadoreños puedan redescubrirlo y celebrarlo.

Así nace una experiencia, donde Cadejo transforma lo mítico en legendario.





www.cervezacadejo.com