



MENÚ



La Leyenda



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.



NUESTRAS CERVEZAS

El 10% de propina se incluirá en tu factura.



4oz. **\$1.00** | 14oz. **\$2.50** | 23oz. **\$4.00**

*Skyhopper y Cervezas de Temporada tienen un precio mayor.
Consulta con tu mesero

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



EL SAMPLER



- 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.



¡Solo 80 kcal.
x porción!
\$2.50
Botella 330 mL.



LA LEYENDA SIN CULPA
CADEJO
SIN ALCOHOL



LA RUBIA

Preguntá por disponibilidad



Bebidas

El 10% de propina se incluirá en tu factura

Bebidas Frías

	Botella de agua	\$ 2.00
	Gaseosas o agua mineral	\$ 2.50
	Té helado de la casa	\$ 2.50
	Horchata	\$ 2.50
	Limonada tradicional	\$ 2.50
	Frozen de fruta de estación	\$ 3.50
	Jugo de Naranja 12 oz	\$ 2.50
	Jugo de Tomate preparado	\$ 2.50
	Michelada Mix	\$ 1.50

Bebidas Calientes

Café Americano	\$ 2.00
Té Negro	\$ 1.75



Nuestras sodas artesanales son bebidas refrescantes y efervescentes elaboradas a base de frutas de estación propias de nuestra región.

¡Preguntá a tu mesero por los sabores disponibles!

14 OZ. \$2.50
INCLUYE REFILL

Licores

	TRAGO	1/2 BOTELLA	BOTELLA
Botran 8	\$ 1.75	\$ 15.00	\$25.00
Botran XL	\$ 1.75	\$ 15.00	\$25.00
Botran 12	\$ 1.75	\$ 20.00	\$35.00
Smirnoff Sabores	\$ 15.00	\$25.00	
Quezalteca	\$ 1.75	\$ 15.00	\$25.00
Tequila José			
Cuervo Oro	\$ 1.75	\$ 25.00	\$45.00
Red Label	\$ 2.75	\$ 35.00	\$65.00

Vinos

Cabernet Sauvignon
Blanc Varietal Rosé



Cócteles Clásicos

Mojito Cubano	\$ 6.50
Mojito con Fresa	\$ 6.50
Sangría	\$ 6.50
Margarita de Fresa	\$ 6.50
Margarita Blue Curacao	\$ 6.50
Margarita Clásica	\$ 6.50
Aperol Spritz	\$ 7.95

¡PEDÍ TU AGUA FRESKA PARA LLEVAR!
Presentación botella de 330 ml.

 PLATO NACIONAL
IMÁGENES CON FINES ILUSTRATIVOS





TROPICAL DRINKS

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

-  **1. La Madrina** \$ 4.95
Ron blanco, Agua Dura de coco, limón y blue curacao.
-  **2. Kiwi Colado** \$ 5.95
Ron blanco, Agua Dura de coco, crema de coco, kiwi fresco y limón.
- 3. Cadejo Caribeño** \$ 4.95
Vodka, limón, pulpa y Agua Dura de maracuyá.
- 4. Lima Tropical** \$ 4.95
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** \$ 3.50
Refrescante mezcla de limón con nuestra cremosa mezcla de coco y leche condensada.
- 6. Limonada de Fresa** \$ 3.00
Limón mezclado con fresas frescas y nuestro toque de jarabe artesanal. Haz tu limonada con Soda por \$1 extra.
- 7. Jamaicada** \$ 3.00
Fusión de limón y flor de Jamaica.
- 8. Limonada con Hierbabuena** \$ 3.00
Limón con hojas frescas de hierbabuena. Haz tu limonada con Soda por \$1 extra.



 CADEJO SPECIAL
IMÁGENES CON FINES ILUSTRATIVOS

Para Empezar



Coconut Shrimp

\$12.95

12 camarones crujientes empanizados con coco, servidos con salsa Cadejo de toronja.



Dados de Queso

\$9.50

12 cubos de queso tempurizados con batter de nuestras cervezas. Acompañados con salsa Cadejo de toronja.

Chicken Wings o Boneless

10 Uds. \$9.95 | 5 Uds. \$5.95

BBQ Cadejo, Búfalo Original, Chipotle o Ajo Parmesano. Acompañados de salsa ranch, apio y zanahoria.

Aros de Cebolla

\$7.95

Empanizados en batter de cerveza acompañados de nuestra salsa cuatro quesos y aderezo chipotle.



DADOS DE QUESO



CHICKEN WINGS



COCONUT SHRIMP



CADEJO SPECIAL

IMÁGENES CON FINES ILUSTRATIVOS | BEBIDAS NO INCLUIDAS EN LA COMPRA DE CADA PLATO



y compartir



Pa' Picar

\$16.95

Tabla con chicharrones, churrasco de res, chorizo gaúcho, tortilla frita, chirmol, frijoles fritos, guacamole, cebolla encurtida y chimichurri.



Nachos Supremos

\$14.95

Nachos con chili, pollo, carne de res, tocino crujiente, nuestra salsa cuatro quesos, guacamole, chirmol y jalapeño.

Chicharrones

½ lb \$9.95 | 1 lb \$16.95

Servidos con frijoles refritos, chirmol, cebolla encurtida y tortilla frita

Sweet Bacon Cheesy Fries

\$6.95

Papas fritas bañadas en nuestra salsa de cuatro quesos y tocino dulce.



TABLA PA' PICAR

NACHOS SUPREMOS



CADEJO SPECIAL

IMÁGENES CON FINES ILUSTRATIVOS
BEBIDAS NO INCLUIDAS EN LA COMPRA DE CADA PLATO

Pa' Leyendas ^{\$25.95}

El sampler legendario más completo de todos.

Nuestra tabla Pa' Leyendas incluye:

Dados de Queso | Coconut Shrimp | Boneless
Chicharrones | Corn Ribs | Papas fritas | Guacamole
Aderezos: Ranch, BBQ Cadejo y ketchup

SAMPLER PA' LEYENDAS



Modo Fresh

Churrasco Bowl

\$11.95

Arroz a la mexicana con churrasco parrillado, chirmol, frijoles sazonados, elote parrillado, guacamole, chips de tortilla, cebolla encurtida Cadejo y queso parrillado. Servido con salsa verde fresca.

Santa Fe Los Cadejos

\$10.95

Lechugas mixtas con pollo a la parrilla, maíz dulce, chirmol, frijoles enteros, tocino, aguacate y chips de tortilla artesanal. Servida con nuestra vinagreta Santa Fe.

Cóctel de Camarón

\$9.95

Cóctel en salsa roja acapulqueña, servido con aguacate, cebolla morada y cilantro.



SANTA FE LOS CADEJOS



CHURRASCO BOWL

IMÁGENES CON FINES ILUSTRATIVOS
BEBIDAS NO INCLUIDAS EN LA COMPRA DE CADA PLATO

BURGERS



La Cadejo Negra

\$13.95

Burger en pan negro artesanal con carne de res, BBQ pulled pork, queso gratinado, tocino, aderezo especial y vegetales. Acompañada de papas fritas.



Burger Mar y Tierra

\$11.95

Burger de res con camarones salteados, queso mozzarella, salsa chipotle y vegetales, servida en pan brioche artesanal. Acompañada de papas fritas.

Hot Chicken Burger

\$10.50

Burger en pan brioche artesanal rojo, con pollo picosito empanizado al estilo Nashville o a la plancha, coleslaw y aderezo especial. Acompañada de papas fritas.

Cadejo Classic

\$10.50

Nuestra clásica pimpeada: pan brioche con doble carne smash, mezcla de quesos, tocino, aderezo especial, lechuga y tomate. Servida con papas fritas.

Quesabrosa Bacon Burger

\$10.95

Burger de res en pan brioche artesanal, llevada a otro nivel con nuestros famosos Dados de Queso y su salsa de toronja. Acompañada de papas fritas.

Veggie Burger \$9.95

Burger en pan brioche con patty veggie, queso mozzarella, queso cheddar y vegetales. Acompañada de papas fritas.

LA CADEJO NEGRA

BURGER MAR Y TIERRA

HOT CHICKEN BURGER



CADEJO SPECIAL

IMÁGENES CON FINES ILUSTRATIVOS
BEBIDAS NO INCLUIDAS EN LA COMPRA DE CADA PLATO

Sin Cubiertos

Shrimp Tacos

\$8.95

3 tacos de camarón empanizado o a la parrilla, con repollo morado, chirmol, aderezo chipotle y cebolla encurtida. Acompañados de limón.

Tacos de Carne Asada

\$9.50

3 tacos de carne asada a la parrilla con cebolla caramelizada, chirmol y aderezo chipotle, todo sobre una costra de queso derretido. Acompañados de limón.

Pulled Pork Tacos

\$7.50

3 tacos de cerdo desmechado con chile verde, salsa BBQ Cadejo y cebolla encurtida.

Chicken Tenders

\$9.95

Tiras de pollo empanizadas con salsa a elegir entre BBQ Cadejo, Búfalo Original o Ajo Parmesano. Servidas con papas fritas y salsa ranch.

Choripanes

\$8.95

3 choripanes de pan ciabatta con chorizo gaucha, chimichurri y salsa criolla argentina. Servidos con papas fritas.



SHRIMP TACOS

A la Parrilla

AGREGÁ: 4 oz de camarones \$4.00 | Orden adicional de chimichurri o guacamole \$1.99
Chirmol, cebolla encurtida, BBQ o Búfalo Original \$1.00



Costillas St. Louis

¼ rack \$13.95 | ½ rack \$21.95

Costillas BBQ servidas con papas fritas, coleslaw y Corn Ribs sazonadas.

Pollo a la Parrilla

\$9.95

Jugosa pechuga de pollo bañada en la salsa de tu elección: Chimichurri, salsa BBQ o salsa jalapeña. Acompañada de papas fritas, ensalada y pan.



CADEJO SPECIAL

IMÁGENES CON FINES ILUSTRATIVOS | BEBIDAS NO INCLUIDAS EN LA COMPRA DE CADA PLATO

COSTILLAS ST. LOUIS



Cortes de Res

**Todas nuestras opciones
incluyen 8 oz. de carne**

Mar y Tierra

Churrasco \$16.95 | Lomo de Aguja \$24.95

Camarones salteados al ajo, papas fritas, vegetales parrillados o ensalada y pan o tortilla.

Jalapeña

Churrasco \$13.95 | Lomo de Aguja \$21.95

Servido con salsa jalapeña o salsa verde fresca, papas fritas, vegetales parrillados o ensalada, pan o tortilla.

Típico

Churrasco \$15.95 | Lomo de Aguja \$23.95

Servido con chorizo gaucho, frijoles molidos, guacamole, chirmol y pan o tortilla.

AGREGÁ: 4 oz de camarones \$4.00 | Chimichurri o guacamole \$1.99
Chirmol, cebolla encurtida, BBQ o Búfalo Original \$1.00

LOMO DE AGUJA





Parrilladas



Parrillada Los Cadejos

2 pers. \$29.95 • 4 pers. \$54.95

Por persona incluye:

4 oz. de churrasco, 3 oz. de pechuga de pollo, chorizo gaucho, chicharrones, corn ribs, papas fritas, salsa cuatro quesos, ketchup, chimichurri y chirmol, tortilla frita o pan con ajo

¡Hacela Legendaria!

Añadí a tu parrillada costillas BBQ y camarones empanizados

2 pers. \$39.95 • 4 pers. \$74.95

**PARRILLADA LEGENDARIA
PARA 4 PERSONAS**



 CADEJO SPECIAL

IMÁGENES CON FINES ILUSTRATIVOS
BEBIDAS NO INCLUIDAS EN LA
COMPRA DE CADA PLATO

Por
\$5.95

El Final feliz



Lotus Tres Leches

Pastel tipo tres leches con crema batida de vainilla y galleta Lotus.



Chicotes a la Moda

Galletas tempurizadas, servidas con sorbete de vainilla y chocolate líquido.

Brownie Cake

Porción de brownie cake con helado de vainilla y salsa de chocolate.

Quesabroso

Nuestro cheesecake Cadejo servido con jalea de frutos rojos.



CHICOTES A LA MODA



BROWNIE CAKE



LOTUS TRES LECHES



CADEJO SPECIAL

IMÁGENES CON FINES ILUSTRATIVOS
BEBIDAS NO INCLUIDAS EN LA COMPRA DE CADA PLATO

Menú Infantil

Ambos platos incluyen una Agua Fresca y papas fritas

Cipote Burger \$7.95
Burger de res con queso

Dados de Queso Kids \$6.95
6 cubos de queso tempurizados



Cotiza aquí



Que tus
eventos sean
LEGENDARIOS
con nosotros

EN RESTAURANTES



+503 7842 4880

Preguntá por los paquetes para eventos dentro de nuestros restaurantes.



Destinos LEGENDARIOS

sin salir de la ciudad

UBICACIÓN



CADEJO MANSIÓN

Cadejo Mansión está ubicado en la emblemática Mansión de las Colinas. Una propiedad histórica rescatada y renovada para devolverla a la comunidad, donde convergen arquitectura neoclásica, naturaleza y una propuesta gastronómica y cervecera pensada para disfrutarse sin prisas. Un espacio diseñado para ofrecer experiencias legendarias, apto para todo tipo de público y ocasiones.

Final 1ra Avenida Norte, sobre Blvr. Sur, Santa Tecla.



UBICACIÓN



CADEJO MONTAÑA

Cadejo Montaña es nuestro Steakhouse y ofrece una experiencia gastronómica única maridando carnes hechas al carbón y leña con nuestra variedad de opciones de cerveza artesanal. El restaurante cuenta con impresionantes vistas panorámicas a los volcanes más emblemáticos del país, lagos, entre otros lugares icónicos de San Salvador.

Calle a Huizúcar #121 a 500 metros después del desvío sobre el blvd. Luis Poma, a 3 minutos del Price Smart Santa Elena

