



Zimple

RESTAURANT & BAR



#ELRESTAURANTEDELMOMENTO

WWW.ZIMPLEREST.COM



Aperitivos / APPETIZERS

- SOPA DEL DÍA** / SOUP OF THE DAY \$5
- QUESO FRITO** / FRIED CHEESE \$10
- CALAMARES FRITOS** / FRIED CALAMARI \$13
- SETA RELLENA DE CHURRASCO Y QUESO MOZZARELLA** \$15
/ STUFFED MUSHROOM WITH SKIRT STEAK AND MOZZARELLA CHEESE
- CHORIZOS AL VINO** / WINE BRAISED SPANISH SAUSAGE \$12
- BROCHETAS DE TOMATE Y QUESO PARMESANO CON PESTO** \$10
/ TOMATO AND PARMESAN CHEESE BRUSCHETTAS WITH PESTO
- TOSTONES RELLENOS** / STUFFED FRIED PLANTAINS
- POLLO \$8 CHURRASCO \$10 CAMARONES \$11 SPICY CRAB \$9**
Chicken Skirt Steak Shrimp
- OSTRAS FRESCAS** / FRESH OYSTERS
- MEDIA DOCENA \$16 DOCENA \$32**
Half a Dozen Dozen

CALAMARES FRITOS
FRIED CALAMARI

SETA RELLENA DE CHURRASCO
SKIRT STEAK STUFFED MUSHROOM



TOSTONES RELLENO
STUFFED FRIED PLANTAINS

QUESO FRITO
FRIED CHEESE

Canóvanas

esta localizado en el área noreste de Puerto Rico. El nombre del municipio evoca al cacique taíno Canovanax. Es conocida como la "ciudad valiente", una alusión a la hazaña del cacique Yuirá que perdió su propia vida defendiendo a los taínos contra los españoles. También es conocida como la "ciudad de las carreras" donde se encuentra la pista de carreras de caballos el Hipódromo Camarero, la única pista de carreras de Puerto Rico, y además conocida como "la ciudad del Chupacabra".



TOMAHAWK STEAK

3 LIBRAS / 3 POUNDS



De la montaña / Meats

CHURRASCO 12OZ \$34

12OZ SKIRT STEAK

RIBEYE STEAK 18OZ \$38

FILETE MIGNON \$36

Salsas: Setas y Vino Tinto, Chimichurri, Teriyaki, Demi Glaze de Setas y Cebolla o Black Pepper Corn.

Sauces: Mushrooms and Red Wine, Chimichurri, Teriyaki, Demi Glaze of Mushrooms and Onion or Black Pepper Corn.

COSTILLAS ST. LOUIS SALSA BBQ
ST. LOUIS STYLE BBQ RIBS

HALF RACK \$26 FULL RACK \$44

PECHUGA A LA PARRILLA \$18

Al ajillo, criolla, teriyaki, crema de setas, crema de ajo rostizado o mantequilla.

GRILLED CHICKEN In garlic, creole, teriyaki, mushroom cream, roasted garlic cream or butter sauce.



RIBEYE STEAK EN DEMI GLAZE DE SETAS Y CEBOLLA
RIBEYE STEAK IN DEMI GLAZE OF MUSHROOM AND ONION

MOFONGO RELLENO DE CHURRASCO EN SALSA TERIYAKI

STUFFED MASHED PLANTAINS (MOFONGO) WITH SKIRT STEAK AND TERIYAKI SAUCE



Platos Especializados / Specialties

PESCADO RELLENO (PESCA DEL DÍA)

WHOLE STUFFED FRIED FISH (CATCH OF THE DAY)

Camarones \$35 | **Carrucho \$42** | **Langosta \$52** | **Pulpo \$39** | **Mixto \$48**
Shrimp Conch Lobster Octopus Mixed Seafood

PECHUGA TAÍNA / Rellena de amarillos y queso mozzarella **\$23**
envuelta en tocineta | Bacon wrapped Chickem Breast stuffed with Sweet Plantains and Mozzarella Cheese.

FILETE DE CHILLO RELLENO / STUFFED RED SNAPPER FILLET

Camarones \$33 | **Carrucho \$40** | **Langosta \$50** | **Pulpo \$37** | **Mixto \$46**
Shrimp Conch Lobster Octopus Mixed Seafood

COSTILLAS DE CORDERO en salsa de frambuesa y alcaparras **\$33**
LAMB CHOPS IN RASPBERRY AND CAPER SAUCE

MIGNON DE CERDO en salsa de guayaba y parcha **\$21**
PORK MIGNON IN GUAVA AND PASSION FRUIT SAUCE

GNOCCHI en salsa alfredo, pesto o crema de ajo rostizado /
ALFREDO SAUCE, PESTO OR ROASTED GARLIC CREAM LINGUINI

Camarones \$19 | **Pollo \$15** | **Salmón \$20** | **Churrasco \$25**
Shrimp Chicken Salmon Skirt Steak

TOMAHAWK STEAK CON 2 ACOMPAÑANTES **\$90**
TOMAHAWK STEAK WITH 2 SIDE DISHES

LANGOSTA RELLENA de camarones, carrucho y pulpo* **\$70**
STUFFED LOBSTER WITH SHRIMP, CONCH AND OCTOPUS

*Salsas a escoger: Criolla, ajillo, crema de ajo rostizado o mantequilla. (Langosta de 1.5 libras. Libra adicional \$25) Sauces to choose: Creole, garlic, roasted garlic cream or butter. (1.5 pound lobster, additional pound \$ 25)

MAR Y TIERRA de churrasco 12oz y langosta* **\$65**
SURF AND TURF WITH SKIRT STEAK 12OZ AND LOBSTER

*Salsas a escoger / Sauces to choose

PAELLA MARINERA acompañada de camarones, carrucho y pulpo **\$38**
(con langosta, \$50) SEAFOOD PAELLA WITH SHRIMP, CONCH AND OCTOPUS (with Lobster \$50)

PAELLA VALENCIANA de pollo, tocineta, churrasco y carne de cerdo **\$29**
MEAT PAELLA WITH CHICKEN, BACON, SKIRT STEAK AND PORK


MOFONGO RELLENOS / STUFFED MASHED PLANTAINS (MOFONGO)**

Pollo \$17 | **Churrasco \$26** | **Pescado \$22** | **Camarones \$22** | **Pulpo \$24**
Chicken Skirt Steak Fish Shrimp Octopus

Langosta \$30 | **Carrucho \$26** | **Mixto \$38** | **Vegetales \$15**
Lobster Conch Mixed Seafood Vegetables

**Salsas a escoger: Criolla, ajillo, crema de ajo, chimichurri, crema de setas, teriyaki, mantequilla, setas y vino tinto. Sauces to choose: Creole, garlic, garlic cream, chimichurri, mushroom cream, teriyaki, butter, mushrooms and red wine.

Todos los platos principales incluyen un acompañante / Every main course includes one side dish

 El consumo de carnes, aves, mariscos, crustáceos, moluscos, huevos crudos o poco cocidos podría aumentar el riesgo de contraer enfermedades transmitidas por estos alimentos. (Eating meat, poultry, shellfish, molluscs, raw or undercooked eggs could increase the risk of contracting diseases transmitted by these foods.)

LANGOSTA FRESCA RELLENA DE MARISCOS MIXTOS

FRESH LOBSTER STUFFED WITH CONCH, SHRIMP AND OCTOPUS

#AQUISECOMERICO

Frutos del mar / Seafood

LANGOSTA ENTERA / Whole Lobster **\$33 lb**
(PRECIO POR LIBRA) Price per pound

CHILLO FRITO / Fried Red Snapper (PRECIO POR LIBRA)
1LB. = \$24.00 | 1.5LB. = \$30.00 | 2LB. = \$36.00

FILETE DE CHILLO / Red Snapper Fillet **\$20**

FILETE DE SALMÓN / Salmon Fillet **\$22**

CAMARONES / Shrimp Platter **\$22**

CARRUCHO / Conch Platter **\$27**

PULPO / Octopus Platter **\$23**

Salsas a escoger: Criolla, ajillo, crema de ajo rostizado, alcaparras y vino, mantequilla o teriyaki. Sauces to choose: Creole, garlic, roasted garlic cream, capers and wine, butter or teriyaki.

Todos los platos principales incluyen un acompañante / Every main course includes one side dish

En grupos de 7 personas o más se le añadirá automáticamente un 18% de propina y no se podrá dividir la cuenta en más de 3 cuentas separadas. In groups of 6 people or more, an 18% tip is automatically added and the account cannot be divided into more than 3 separate accounts.

CHILLO FRITO RELLENO DE CARRUCHO

FRIED RED SNAPPER STUFFED WITH CONCH

Ensaladas de Mariscos / SEAFOOD

CAMARONES / SHRIMP	\$19
CARRUCHO / CONCH	\$25
LANGOSTA / LOBSTER	\$28
PULPO / OCTOPUS	\$22
MIXTO / MIXED SEAFOOD	\$36

***TODOS SALEN CON UN ACOMPAÑANTE /**
INCLUDES ONE SIDE DISH

Ensaladas Verdes / Greens

ENSALADA DE LA CASA \$10
Hojas verdes, almendras, tomates cherry, frutas de temporada, reducción de balsámico, queso parmesano y aderezo de la casa.

OUR HOUSE SALAD Spring mix, almonds, cherry tomatoes, seasonal fruits, balsamic reduction, parmesan cheese and house dressing.

ENSALADA CAESAR \$10

Caesar Salad

POLLO \$16 **Camarones \$19**
Chicken Shrimp

Postres / DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE DE BAILEYS \$9.00
HOMEMADE BAILEYS CRÈME BRÛLÉE

CINCO LECHE DE COCO \$7.50
COCONUT FIVE MILK CAKE

FLAN DE QUESO \$7.00
HOMEMADE CHEESE FLAN

BIZCOCHO DE CHOCOLATE \$8.50
TRIPLE CHOCOLATE CAKE

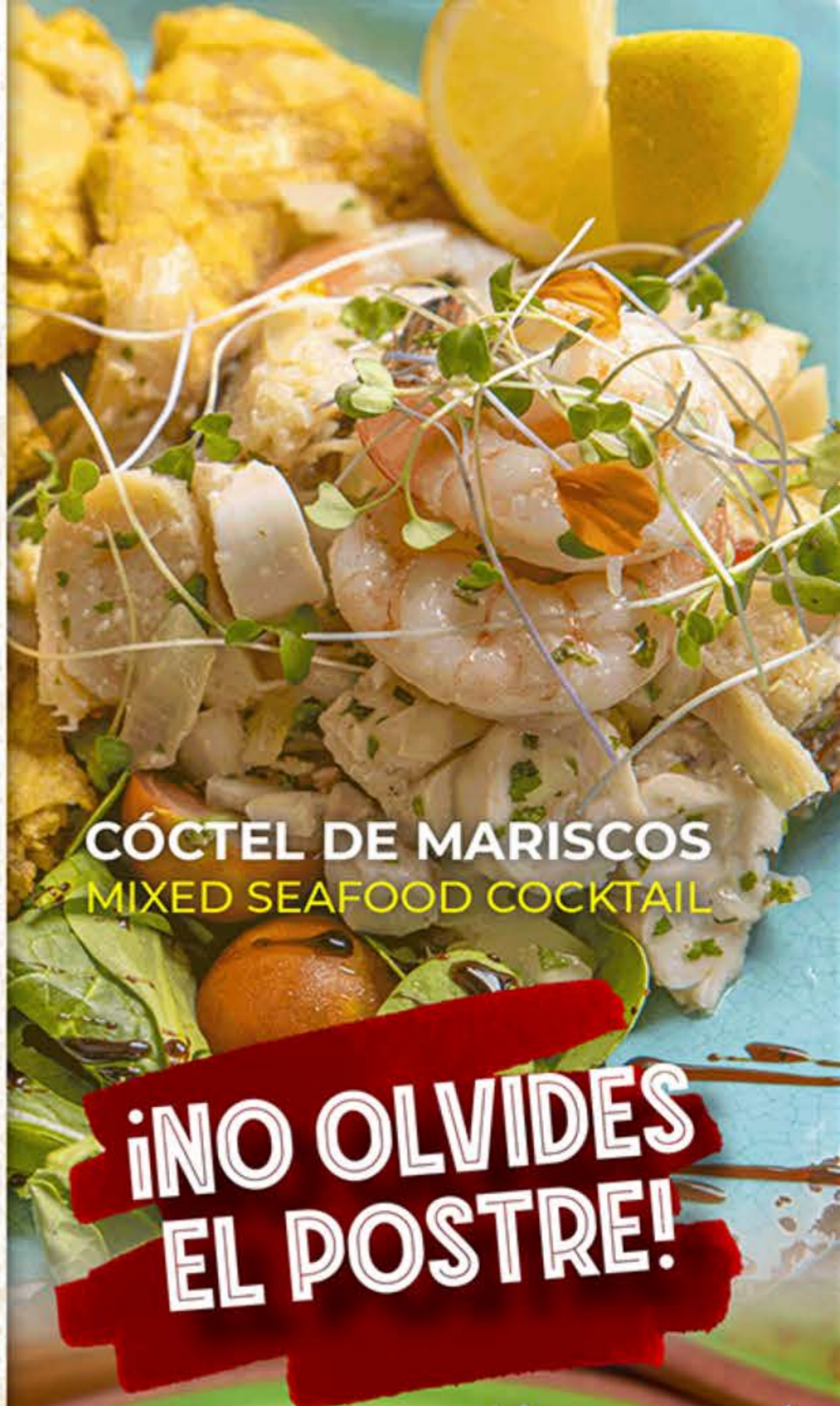
BIZCOCHO DE ZANAHORIA \$7.50
GOURMET CARROT CAKE

ACOMPAÑANTES

ARROZ Y HABICHUELAS
ARROZ MAMPOSTEADO
TOSTONES
TOSTONES DE PANA
AMARILLOS
MOFONGO + \$2.00
BIFONGO + \$3.00
TRIFONGO + \$3.00
VEGETALES SALTEADOS
PAPAS FRITAS
ENSALADA VERDE
MAJADO DE PAPA
\$4.00 ACOMPAÑANTE ADICIONAL

SIDES DISHES:

RICE AND BEANS, MAMPOSTEADO RICE, FRIED PLANTAINS, FRIED BREADFRUIT, SWEET PLANTAINS, MOFONGO + \$2.00, BIFONGO + \$3.00, TRIFONGO + \$3.00, SAUTEED VEGETABLES, FRENCH FRIES, GREEN SALAD OR MASHED POTATOES
\$ 4.00 ADDITIONAL SIDE DISH



CÓCTEL DE MARISCOS
MIXED SEAFOOD COCKTAIL

¡NO OLVIDES EL POSTRE!



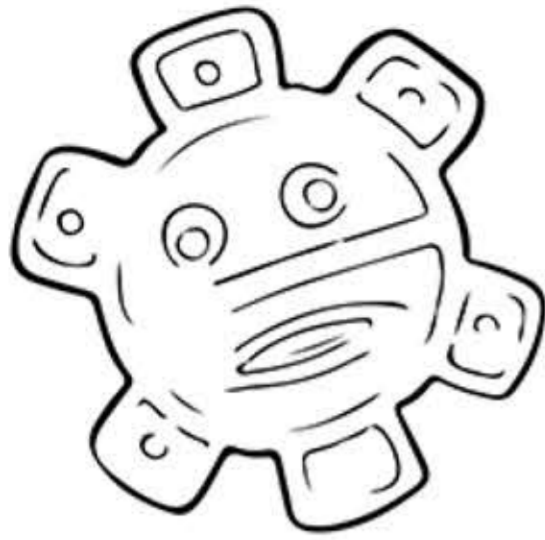
CINCO LECHE DE COCO
COCONUT FIVE MILK CAKE



BIZCOCHO DE CHOCOLATE
TRIPLE CHOCOLATE CAKE



CRÈME BRÛLÉE DE BAILEYS
BAILEYS CRÈME BRÛLÉE



PUEBLO RICO



MENÚ DE NIÑOS

Mini mofongos

Churrasco \$12.95

Pollo \$9.95

Kid Gnocchi \$8.95

Baby churrasco 5oz \$12.95

Kid costillas \$10.95

Chicken fingers \$9.95

