



# Zimple

RESTAURANT & BAR



#ELRESTAURANTEDELMOMENTO

WWW.ZIMPLEREST.COM



# Aperitivos / APPETIZERS

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

**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

<b>LANGOSTA ENTERA</b> / Whole Lobster (PRECIO POR LIBRA) Price per pound	<b>\$33 lb</b>
<b>CHILLO FRITO</b> / Fried Red Snapper (PRECIO POR LIBRA) <b>1LB. = \$24.00   1.5LB. = \$30.00   2LB. = \$36.00</b>	
<b>FILETE DE CHILLO</b> / Red Snapper Fillet	<b>\$20</b>
<b>FILETE DE SALMÓN</b> / Salmon Fillet	<b>\$22</b>
<b>CAMARONES</b> / Shrimp Platter	<b>\$22</b>
<b>CARRUCHO</b> / Conch Platter	<b>\$27</b>
<b>PULPO</b> / Octopus Platter	<b>\$23</b>

**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**

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

**\*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

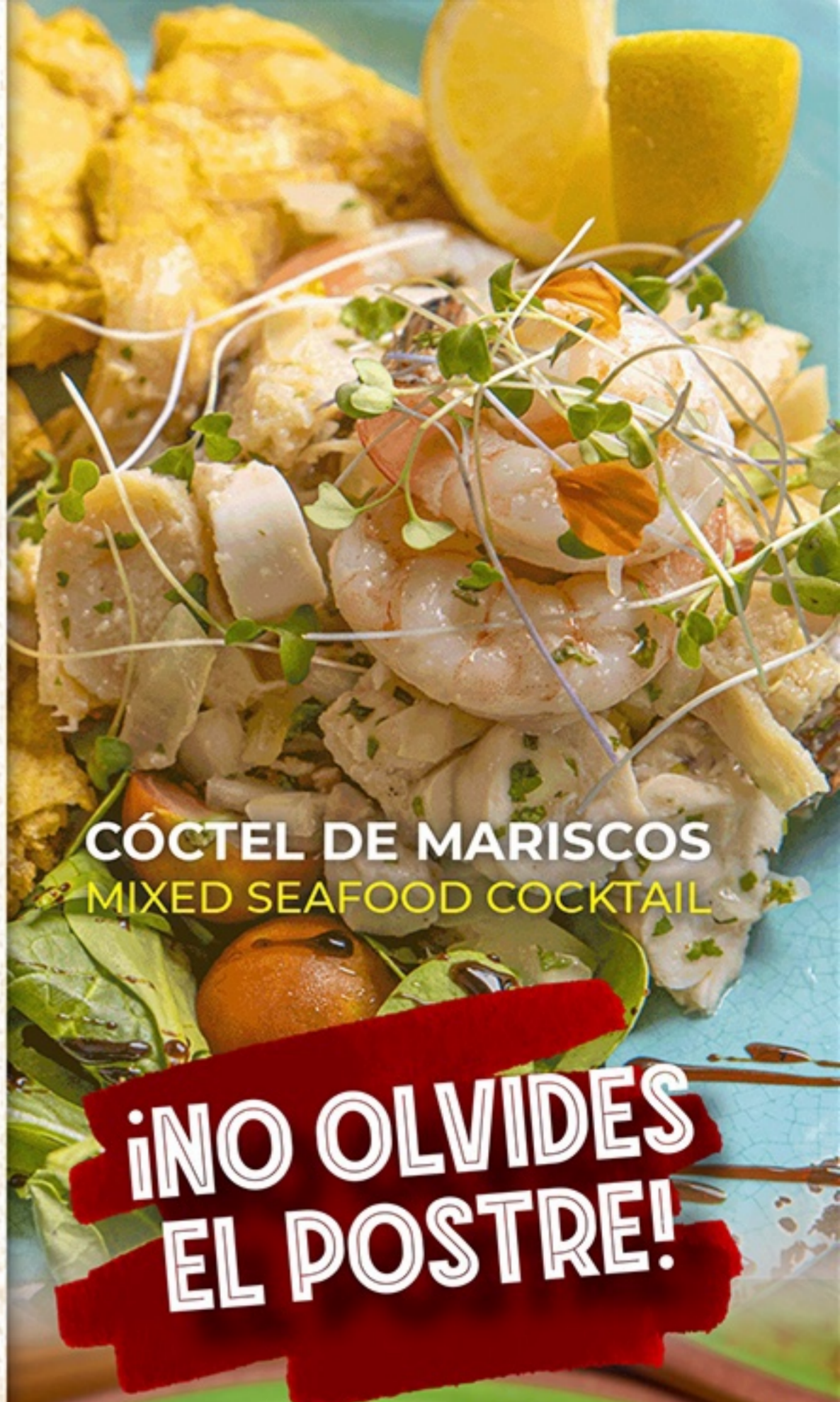
**BIZCOCHO DE ZANAHORIA \$7.50**  
GOURMET CARROT CAKE

## 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

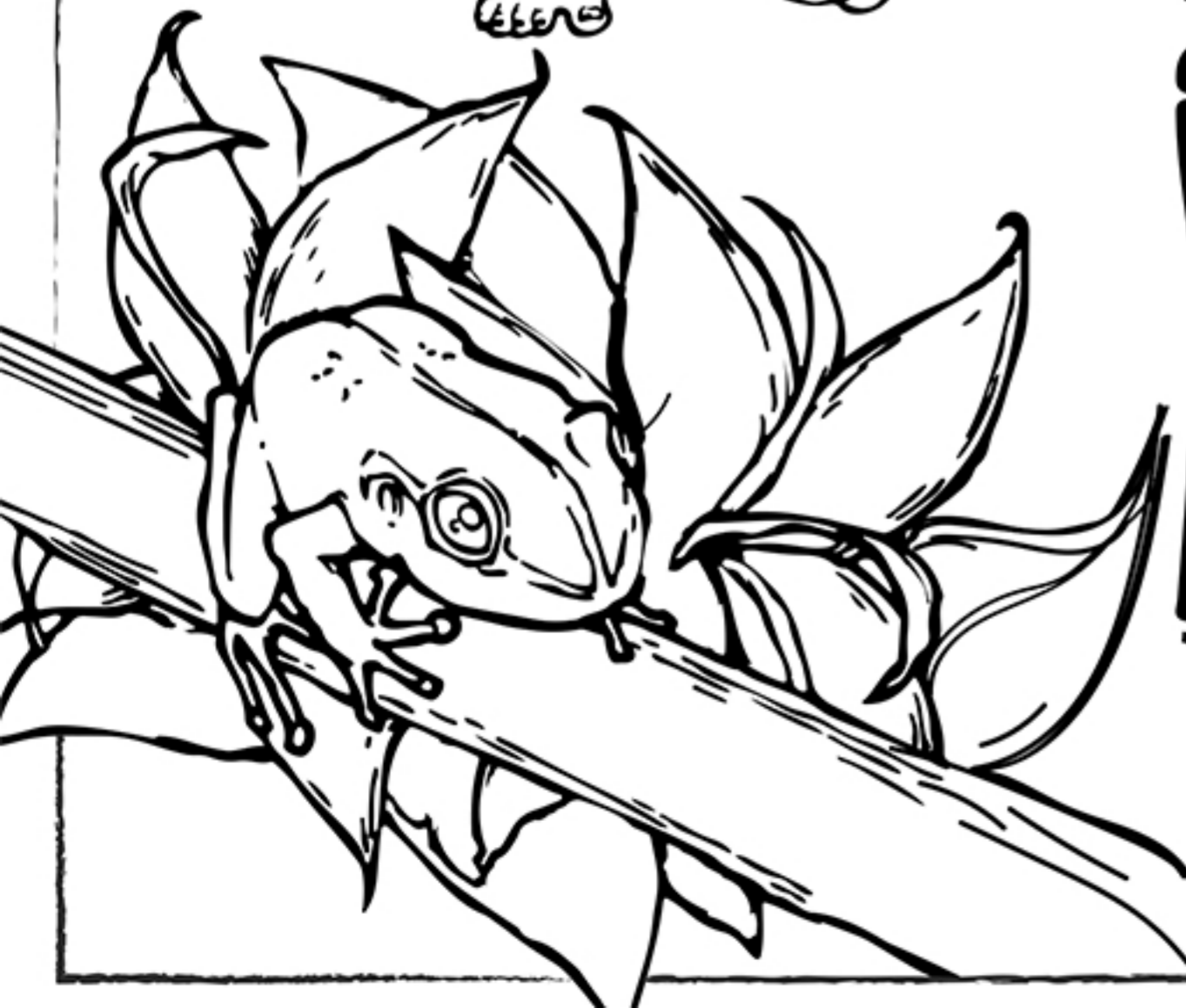


# PUEBLO RICO



## MENÚ DE NIÑOS

Mini mofongos	
Churrasco	\$12.95
Pollo	\$9.95
Pasta Gnocchi	\$8.95
Baby churrasco 5oz	\$12.95
Kid costillas	\$10.95
Chicken fingers	\$10.95





# VINOS

## ESPUMOSO



CANELLA PROSECCO, DOC, ITALY	8	27
BOTTEGA POETI PROSECCO, DOC, ITALY	8	27

## BLANCO

### ALBARIÑO

PACO Y LOLA ,RÍAS BAIXAS, ESPAÑA		35
LEIRA PONDAL, RÍAS BAIXAS, ESPAÑA	8	29

### CHARDONNAY

WENTE MORNING FOG, CALIFORNIA		33
ROBERT MONDAVI TWIN OAKS, CALIFORNIA	7	25

### SAUVIGNON BLANC

JOSH CELLARS, CALIFORNIA		34
MUSSO DE CASA ROJO, CASTILLA, ESPAÑA		28

### PINOT GRIGIO

SANTA MARGHERITA, ITALY		44
LAGARIA, ITALY	7	25

### RIBERA DEL DUERO

THE ORANGE REPUBLIC		49
GODELLO DE CASA ROJO, ESPAÑA		
VALDUERO YUNQUERA BLANCO DE ALDILLO		47
CASTILLA Y LEÓN, ESPAÑA		

## TINTO

### ORGANICS

MMM MACHO MAN MONASTRELL DE CASA ROJO, ESPAÑA (VEGANO)		50
ENEMIGO MÍO GARNACHA		44
MUSSO RED TEMPRANILLO DE CASA ROJO ESPAÑA		29

### BLEND

689 CELLARS, NAPA VALLEY, CALIFORNIA		36
JOSH CELLARS, CALIFORNIA		32

### CABERNET SAUVIGNON

BELLACOSA, SONOMA COAST		50
BONTERRA, CALIFORNIA		28
BERINGER FOUNDERS, CALIFORNIA		24
ROBERT MONDAVI TWIN OAKS, CALIFORNIA	7	25

### RIOJA

VIÑA PEDROSA CRIANZA TEMPRANILLO, ESPAÑA		75
MUGA RESERVA, ESPAÑA		52
PROELIO, TEMPRANILLO CRIANZA, ESPAÑA	8	43
PACO GARCÍA CRIANZA TEMPRANILLO, ESPAÑA		32

### RIBERA DEL DUERO

VALDUERO RESERVA TEMPRANILLO, ESPAÑA		67
VALDUERO CRIANZA TEMPRANILLO, ESPAÑA		48
TRUS CRIANZA, ESPAÑA		39

### MERLOT

DECOY SONOMA COUNTY, CALIFORNIA		39
ST FRANCIS SONOMA COUNTY, CALIFORNIA		39
BERINGER FOUNDERS		32

### MALBEC

SÉPTIMA OBRA, LUJAN DE CUYO, ARGENTINA		38
ALTOS LAS HORMIGAS, MENDOZA, ARGENTINA		30

### PINOT NOIR

BELLE GLOS LAS ALTURAS, MONTEREY COUNTY, CALIFORNIA		62
MEIOMI, SONOMA COUNTY, CALIFORNIA		39

### ROSE

WHISPERING ANGEL ROSÉ, FRANCE		35
-------------------------------	--	----

### WHITE ZINFANDEL

BERINGER, CALIFORNIA		22
----------------------	--	----





# CÓCTELES

.....

## TAJÍN-MANGO MARGARITA 13

Tequila blanco, Cointreau, jugo de limón, puré de mango y un borde de tajín servido a las rocas.

## LA COQUETA 11

Pama, Monkey shoulder whiskey, fresco sour mix y angostura servido frío en copa de cóctel.

## WOODFORD OLD FASHIONED 10

Woodford reserve, angostura, rodaja de naranja, cereza al marrasquino y club soda servido a las rocas en vaso "old fashioned".

## MOSCOW MULE 10

Tito's vodka, jugo de limón, infusión de jengibre y club soda servido a las rocas en taza de cobre.

## FRESA ITALIANA 9

Tito's vodka, balsámico, albahaca, fresas, jugo de limón y club soda servido a las rocas en vaso "old fashioned".

## BRANDY ALEXANDER 9

Crema, cacao y brandy servido frío en copa de cóctel.

## PALOMA 8

Tequila blanco, jugo de toronja, club soda y borde de sal servido a las rocas en vaso "old fashioned".

.....

# CERVEZAS ARTESANALES

TRAPPISTES ROCHEFORT	9
DRAGON'S MILK WHITE	6
THE CALLING BOULEVARD	7
OMMEGANG NEON RAINBOW	7
FOK PACHANGA	5
KONA BIG WAVE	5
LAGROW CITRA	5
KRONENBOURG BLANC 1664	4
ABITA PURPLE HAZE	4
OLD HARBOR COQUÍ	4