



TAKABRÚ

TAPAS

Alcapurrias Malanga y Pollo \$8.50

Deliciosas alcapurrias hechas con masa de malanga y pollo guisado libre de hormonas. Servido con mayo cilantro, honey BBQ o mayo sriracha.

Surtido Takabrú \$15

Rico surtido: 2 empanadillas de salmón, 4 alitas, 3 croquetas de bacalao y alcapurrias de malanga y pollo.

Empanadilla de Salmón \$12

Sabrosas empanadillas con un toque de coco, rellenas de salmón guisado "wild caught". Servidas con mayo cilantro o mayo sriracha de la casa.

Avocado Takabrú Sliders \$14

Orden de 3 succulentas mini hamburguesas de res con escabeche de aguacate, rábanos, cilantro y recaó. Queso de preferencia: Mozzarella o Cheddar.



Tablita 169

Tabla de cortes fríos, quesos, mermelada, frutas y nueces.

Pequeña \$12.99
Grande \$21.99



Takanachos \$16

Nachos con carnitas acompañados de refrito, pico de gallo, queso fresco del país y aderezo de aguacate.

Croquetas de Bacalao \$8

Cremosas croquetas de bacalao servidas con mayo cilantro de la casa.

Chicken Alitas \$16

Orden de 12 gustosas alitas (libre de hormonas) condimentadas con hierbas y especias. Servidas con salsa honey BBQ, mayo sriracha o mayo cilantro.

Beer Chicken Quesadilla \$14

Quesadillas en plantilla de espinaca con pollo desmenuzado marinado en cerveza Takabru con pico de gallo de la casa, queso mozzarella, "sour cream" y aderezo de aguacate.

FONDUE DE QUESOS \$13

Cremoso fondue de quesos con el exquisito sabor ahumado del Gruyere y el toque del auténtico Cheddar. Servido con tostadas de pan baguette, papas y brócoli fresco.



TAPAS VEGANAS

Empanadillas Espinaca y Queso \$9

Sabrosas empanadillas hechas con masa de coco rellenas de espinaca y queso vegano. Servidas con mayo cilantro de la casa o sriracha.

Beyond Croquetas \$10

Croquetas de pana rellenas de proteína "plant based", coronado de alfalfa y aderezo de mayo cilantro de la casa.

Beyond Alcapurrias \$11

Hechas de masa de malanga y rellenas de guiso de proteína "plant based". Servidas con mayo cilantro.

Beyond Avocado Sliders \$13

Suculentas mini hamburguesas "Plant based" con escabeche de aguacate, rábanos, cilantro, recaó y queso vegano.



Ensalada de Granos \$8

Ensalada de habichuelas mixtas; rojas, negras, pintas y garbanzos. Servido con pita chips.

Surtido Takabrú Vegano \$14

Incluye: Ensalada de granos con pita chips, 2 alcapurrias rellenas de proteína "plant based", 2 empanadillas rellenas de espinaca y 2 croquetas de "Beyond meat"





BURGERS

BORI Burger \$16

Hamburguesa de res al estilo Boricua con amarillitos, queso mozzarella, queso cheddar, lechuga del país y tocineta.

CHEESY Burger \$15

Hamburguesa de res con queso azul (blue cheese), mozzarella, cheddar, queso crema, lechuga del país, y tomate

GOAT BALSAMIC Burger \$17

Hamburguesa de res hecha en casa servida con queso de cabra, exquisita reducción de vinagre balsámico y arúgula.

MUSHROOM Burger \$17

Hamburguesa de res hecha en casa con setas, queso crema y espinaca, queso mozzarella, lechuga del país, tomate y cebolla caramelizada.

WAGYU Burger \$18.50

Hamburguesa de carne Wagyu con marmoleado abundante, cocida al punto para una textura mantecosa y un sabor profundo.

BISON Burger \$19

Hamburguesa de bisonete, magra y sabrosa, con un sabor terroso natural y alto valor nutritivo. Servida con queso Havarti, lechuga del país y shallots.

PIZZAS

Campestre \$14

Pizza hecha de masa madre con crema de calabaza, queso brie, mozzarella, prosciutto, calabacín y nueces.

Formaggi \$12

Pizza de 4 Quesos hecha de masa madre. Queso: blue cheese, asiago, brie y mozzarella, nueces y romero.

Pernilito \$14

Pizza hecha de masa madre con pernil y cuerito crujiente, pimientos rojos, cebolla lila, amarillitos, queso mozzarella, queso crema de cilantro, ajo y limón.

Honey BBQ Chicken \$14

Pizza hecha de masa madre con pechuga de pollo, miel y salsa BBQ

Pepperoni & Marinara \$12

Hecha de masa madre con queso mozzarella, salsa marinara y pepperoni.

Queso & Marinara \$12

Hecha de masa madre con queso mozzarella y salsa marinara.

BEER MAC & CHEESE

Cremosos macarrones elaborados con pasta artesanal. Servidos con una deliciosa salsa de quesos y exquisito toque de cerveza Takabrú. Coronado con crujiente tocineta. \$10





TAKABRÚ

STONEGRILL

Experience

Cortes de Carne Angus-Grassfed sobre piedra volcánica.

Striploin Grassfed Angus \$24.99

Corte firme y sabroso, proveniente de res Angus neozelandesa de libre pastoreo. Preparado artesanalmente y sellado sobre piedra volcánica para una textura perfecta y un sabor natural inigualable.

Ribeye Grassfed Angus \$34.99

Corte jugoso y marmoleado, de res Angus certificada de libre pastoreo en Nueva Zelanda. Cortado a mano y sellado a la perfección sobre piedra volcánica para exaltar su sabor, jugosidad y nutrientes.

Filet Mignon Grassfed Angus \$44.99

Corte de res Angus, de libre pastoreo, fino, extra tierno y mantecoso. Proveniente de Nueva Zelanda. Cortado a mano y sellado sobre piedra volcánica para preservar su jugosidad y destacar su delicado perfil.



ACOMPAÑANTES:

- Majado de malanga
- Majado de papa
- Ensalada Spring Mix (con vinagreta de la casa)
- Papitas fritas
- Batatas fritas
- Tostones
- Beer Mac & Cheese + \$5.00

Exquisito Fondue de Quesos



Cre moso fondue de quesos con el exquisito sabor ahumado del Gruyère y el toque del auténtico Cheddar. Servido con tostadas de pan baguette, papas y brócoli fresco. \$13

Fondue Chocolate S'mores



Fondue de chocolate oscuro derretido con marshmallows flameados y galletas estilo "Graham". Un postre delicioso para revivir la niñez y las noches de fogata. \$15



MENÚ DE NIÑOS

Mini hamburguesas de Queso y Carne "Grassfed" \$7

2 mini hamburguesas de carne de res "Grassfed" con queso cheddar o mozzarella.

Mini hamburguesas veganas \$8

2 mini hamburguesas de proteína vegana "Plant-Based" con queso vegano.

Pizza de Queso o Pepperoni \$12

Pizza hecha de masa madre con queso mozzarella y salsa marinara de la casa.

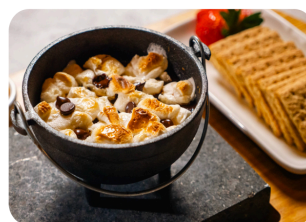
Empanadillas de Carne \$8

2 Sabrosas empanadillas al gusto puertorriqueño rellenas de carne de res "Grassfed".

POSTRES

S'mores de Chocolate y Marshmallow \$15

Delicioso chocolate derretido con marshmallows servido con galletas estilo "Graham"



Takabré Churros & Dulce de Leche \$8

Crujientes churros "sweet & salty" servidos con delicioso dulce de leche para "dipear"





Carta de Vinos y Sangrías

Por Copa

Tintos

Alta Pavina, Pinot Noir & Tempranillo,	\$6.99
Gauma, Tempranillo,	\$6.99
Malbec, MAAL Biutiful	\$8.99
9 Fairway, Pinot Noir	\$8.99

Blancos

Lamberti Ca'Preela Pinot Grigio	\$6.99
Casal de Arman, Ribeiro	\$8.99
<i>Moscato</i>	
Hedonic Pink	\$6.99

Espumosas

Chardonnay, Ryder	\$6.99
Rose, Lamberti	\$6.99
Prosecco, Lamberti	\$6.99
Cava Los Monteros	\$6.99

Por Botella

Tintos

Pavina Pinot Noir & Tempranillo	\$25.00
Gauma Tempranillo	\$25.00
MAAL Biutiful, Malbec	\$35.00
9 Fairway, Pinot Noir	\$38.00
FEL Anderson Valley, Pinot Noir	\$60.00

Blancos

Lamberti Ca'Preela, Pinot Grigio	\$25.00
Ryder, Chardonnay	\$28.00
Casal de Arman, Ribeiro	\$35.00
<i>Moscato</i>	
Hedonic Pink Moscato	\$26.00

Espumosas

Prosecco, Lamberti	\$23.00
Rose, Lamberti	\$23.00
Cava Los Monteros	\$25.00
BRUT Treveri Blanc de Blanc	\$35.00

Sangrías

(Elaborada por la empresa local St. Gria)

Por Copa

St. Gria - Tradicional	\$9.00
St. Gria - Vodka y Jengibre	\$11.50
St. Gria - Guanabana y Menta	\$11.50

Por Botella

St. Gria - Tradicional	\$38.00
St. Gria - Vodka y Jengibre	\$40.00
St. Gria - Guanabana y Menta	\$40.00