



## 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 Takabré \$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 salmon guisado "wild caught". Servidas con mayo cilantro o mayo sriracha de la casa.

### Avocado Takabré Sliders \$14

Orden de 3 suculentas mini hamburguesas de res con escabeche de aguacate, rábanos, cilantro y recao. 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 Takabré con pico de gallo de la casa, queso mozzarella, "sour cream" y aderezo de aguacate.

### FONDUE DE QUESOS \$13

Cremoso fondué 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, recao y queso vegano.



### **Ensalada de Granos \$8**

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

### **Surtido Takabré 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 arugula.

### 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 bisonte, 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 Takabré. Coronado con crujiente tocineta. \$10





**TAKABRÚ**  
**STONEGRILL**  
*Experience*

*Cortes de Carne Angus-Grassfed sobre piedra volcánica.*

**Striploin Grassfed Angus \$24.99**

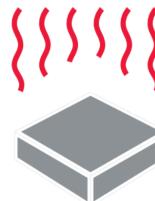
Corte firme y sabroso, proveniente de res Angus neozelandesa de libre pastoreo. Preparado artesanalmente y sellado sobre piedra volcánica para una textura perfecta y un sabor natural inigualable.

**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.

**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.



**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*



Cremoso 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 \$7

#### de Queso y Carne

#### "Grassfed"

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 \$12

#### Pepperoni

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	Blancos	Espumosos	
Alta Pavina, Pinot Noir & Tempranillo, \$6.99	Lamberti Ca'Preela, Pinot Griogio \$6.99	Chardonnay, Ryder \$6.99	
Gauma, Tempranillo, \$6.99	Casal de Arman, Ribeiro \$8.99	Rose, Lamberti \$6.99	
Malbec, MAAL Biutiful \$8.99	Moscato	Prosecco, Lamberti \$6.99	
9 Fairway, Pinot Noir \$8.99	Hedonic Pink \$6.99	Cava Los Monteros \$6.99	

### Por Botella

Tintos	Blancos	Espumosos	
Pavina Pinot Noir & Tempranillo \$25.00	Lamberti Ca'Preela, Pinot Grigio \$25.00	Prosecco, Lamberti \$23.00	
Gauma Tempranillo \$25.00	Ryder, Chardonnay \$28.00	Rose, Lamberti \$23.00	
MAAL Biutiful, Malbec \$35.00	Casal de Arman, Ribeiro \$35.00	Cava Los Monteros \$25.00	
9 Fairway, Pinot Noir \$38.00	Moscato	BRUT Treveri Blanc de Blanc \$35.00	
FEL Anderson Valley, Pinot Noir \$60.00	Hedonic Pink Moscato \$26.00		

## 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