

ALMUERZO

✓ Variaciones veganas disponibles.
Vegan variations available.

Aperitivos | Appetizers

Sopa del mes. 8
Soup of the month

Tartar de atún con glaseado oriental, un crocante de arroz, pepino, aguacate, mayonesa de limón chino, cebollín y semillas de ajonjolí. 18
Tuna tartare with oriental glaze, crispy rice, fresh pickle, avocado, Chinese lemon mayonnaise, chives and sesame seeds.

Pastelillo de maíz relleno de bacalao con mayonesa de ajo rostizado y paprika. 14
Corn turnover stuffed with cod served with roasted garlic mayonnaise and paprika.

Masitas de mero ligeramente empanadas, sobre salsa tártara, con cebollas curtidas y jalapeño dulce en escabeche. 16
Grouper bites, lightly breaded, over tartar sauce, with pickled onions and sweet pickled jalapeño.

Tacos de carnitas de cerdo con ensalada de elote, aguacate, queso Oaxaca y cilantro. 15
Pork carnitas tacos with corn salad, avocado, Oaxaca cheese and cilantro.

Quesadilla de churrasco con pimientos, cebolla lila, queso gruyer, queso gouda ahumado, pico de gallo, crema de chipotle, y guacamole. 17
Quesadilla with skirt steak, peppers, red onion, Gruyere cheese, smoked gouda cheese, pico de gallo, chipotle cream and guacamole.

Frituras puertorriqueñas con bolas de queso, sorullos de maíz, empanadilla de pollo o carne y mayo-kétchup. 14
Puerto Rican fritters with cheese balls, corn sticks, chicken or meat turnovers and mayo-ketchup.

✓ Bruschetta con pan multigrano, tomate, queso mozzarella, albahaca, cebolla lila y vinagre balsámico. 14
Bruschetta with multigrain bread, tomato, mozzarella cheese, basil, red onion and balsamic vinegar.

Pizzas 8" | 16"

Queso | Cheese 9 | 16

Pepperoni 12 | 18

Margarita 14 | 22

Vegetales con salsa marinara, queso mozzarella, tomate, cebolla lila, pimientos, setas y cebollines. 14 | 22
Vegetables with marinara sauce, mozzarella cheese, tomato, purple onion, peppers, mushrooms, and chives.

Tripleta con salsa rosada, queso mozzarella, pollo, pernil, jamón y cilantro fresco. 15 | 24
Tripleta with pink sauce, mozzarella cheese, chicken, pork, ham, and fresh cilantro.

Ensaladas | Salads

César con lechuga romana, crutones, queso parmesano, anchoas y aderezo César. 16
Caesar with romaine lettuce, croutons, parmesan cheese, anchovies and Caesar dressing.

✓ Espinaca con queso azul, arándanos secos, manzana, tocineta, nueces y aderezo de miel y mostaza. 16
Spinach with blue cheese, dried cranberries, apple, bacon, walnuts and honey mustard dressing.

✓ Frutas tropicales de temporada, con menta, rayadura de lima, queso cottage y aderezo de jugo de china fresco. 13
Seasonal tropical fruits with mint, lime zest and cottage cheese, dressed in freshly squeezed orange juice.

✓ Hojas mixtas con aguacate, tomates cherry, papaya, naranja y pepino, con vinagreta de limón, jengibre y mango. 16
Mixed leaves with avocado, cherry tomatoes, papaya, orange slices and cucumber, dressed in a lemon, ginger and mango vinaigrette.

✓ Arúgala con garbanzos, piñonates tostados, uvas, frambuesa, dátiles, queso feta y vinagreta de miel y balsámico blanco. 16
Arugula with chickpeas, toasted pine nuts, grapes, raspberries, dates, and feta cheese, dressed in a honey and white balsamic vinaigrette.

Sándwiches

Todo sándwich servido con papas o batatas fritas.
All sandwiches served with french or sweet potato fries.

Cubano en pan Milano con jamón, pernil asado, pepinillo, mostaza y mayonesa. 16
Cuban on Milano bread with ham, roast pork, pickle, mustard, and mayonnaise.

Pechuga de pollo en pan multigranos con queso gruyere, mayonesa de tomate seco y albahaca. 18
Chicken breast on multigrain bread with Gruyere cheese and a sun-dried tomato and basil mayonnaise.

Club en pan blanco con jamón, pavo, queso suizo, tocineta, lechuga, tomate y mayonesa. 14
Club on white bread with ham, turkey, Swiss cheese, bacon, lettuce, tomato and mayonnaise.

Italiano en pan Ciabatti con queso burrata, jamón ahumado, salami genoa, tomate, pesto, y vinagreta de vino tinto. 16
Italian on Ciabatti bread with burrata cheese, black forest ham, genoa salami, tomato, pesto, and a red wine vinaigrette.

Luca's burger en pan brioche con queso americano o suizo, cebolla, tocineta applewood, y mayonesa de ajo rostizado de la casa. 22
Luca's burger on brioche bun with American or Swiss cheese, onion ring, applewood bacon, and homemade roasted garlic mayonnaise.

Platos Principales | Entrees

Churrasco a la parrilla con chimichurri, acompañado por arroz mamposteo y vegetales de temporada. MP
Grilled skirt steak with chimichurri, served with 'arroz mamposteo' and seasonal vegetables.

Mofongo de yuca y plátano, relleno de mero, con salsa cremosa de ajo y limón. 28
Cassava and plantain 'mofongo', stuffed with grouper in a creamy garlic and lemon sauce.

Camarones empanados con salsa de piña agri dulce, acompañado por arroz con vegetales al estilo oriental. 28
Breaded shrimp in a sweet and sour pineapple sauce, served with an oriental vegetable rice.

Langosta fresca Caribeña con mantequilla clarificada, acompañado por majado de viandas y vegetales de temporada. MP
Fresh Caribbean lobster served with clarified butter, root vegetable mash and seasonal vegetables.

Chillo frito, sazonado con sal y pimienta rosada, con salsa de ajo y alcaparras, acompañado por tostones y vegetales de temporada. MP
Red snapper, deep fried, seasoned with salt and pink pepper, served with a garlic and caper sauce, fried plantains, and seasonal vegetables.

✓ Berenjena empanada, con salsa marinara, mozzarella fresco y albahaca, acompañado por gnocchi en salsa cremosa de pesto. 20
Breaded eggplant with marinara sauce, fresh mozzarella and basil, served with gnocchi in a creamy pesto sauce.

Filete de dorado a la plancha, con salsa de calabaza y miel, acompañado por espárragos y col de Bruselas. 29
Grilled mahi mahi fillet in a pumpkin and maple sauce, served with asparagus and Brussels sprouts.

Chuletón de cerdo con salsa de cilantro, arándanos secos, ajo fresco y cebolla lila, acompañado por arroz mamposteo de gandules y aguacate. 27
Pork chop with a cilantro, dried cranberries, fresh garlic and red onion sauce, served with pigeon pea 'mamposteo' rice, and avocado.

Postres | Desserts \$12

Crème brûlée

Cheesecake de chocolate blanco
White chocolate cheesecake

Brownie a la Mode

✓ Sorbetes de la casa
Homemade Sorbets

Pastel de lima y mango
Key lime mango pie

Helados de la casa
Homemade Ice Cream

Pastel de fresas
Strawberry Shortcake

El consumo de alimentos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos, especialmente si tiene ciertas afecciones médicas.

Consuming raw or undercooked foods may increase your risk of food-borne illness, especially if you have certain medical conditions.