



ECO
Lounge Bar
Steakhouse Restaurant

MENÚ

www.ecoloungebarpr.com / @ecoloungebar

(787)-433-3070 / 3071

APERITIVOS

ARANCINI ESPAÑOL (4 PZS) \$9

CROQUETAS DE RISOTTO DE CHORIZO ESPAÑOL
SERVIDOS CON NUESTRO AIOLI DE CILANTRO

CHORIZO AL VINO \$12

CHORIZO ESPAÑOL SALTEADO CON CEBOLLA Y
PIMIENTOS EN UNA REDUCCIÓN DE VINO TINTO
ACOMPAÑADO DE TOSTADAS DE PAN ARTESANAL

MOZZARELLAS (4 PZS) \$8

TROZOS DE QUESO MOZZARELLA EMPANADAS EN
LA CASA CON NUESTRA SALSA MARINARA

QUESO FRITO \$8

QUESO BLANCO DEL PAÍS ACOMPAÑADOS DE
NUESTRA SALSA DE GUAYABA

CHICHARRONES DE PESCADO \$11

TROZOS DE DORADO EMPANADOS Y
ACOMPAÑADOS DE NUESTRO AIOLI DE CILANTRO

CAMARONES AL COCO (5 PZS) \$15

CAMARONES EMPANADOS EN LA CASA
ACOMPAÑADOS DE SALSA SWEET CHILI

CEVICHE DORADO (REGULAR O AL COCO) \$12

TROZOS DE DORADO MARINADOS CON ZUMOS
CÍTRICOS, CEBOLLA LILA Y CILANTRO

CALAMARES FRITOS \$13

AROS DE CALAMAR CON UN TOQUE PICANTE,
EMPANADOS Y SERVIDOS CON NUESTRO AIOLI DE
CILANTRO O SALTEADOS EN UNA SALSA TERIYAKI,
PIMIENTOS, CEBOLLAS Y AJONJOLI

SLIDERS TRIO \$10

(3 HAMBURGUESAS DE 3OZ. DE CARNE DE RES A LA
PARRILLA, CHORIZO ESPAÑOL, QUESO AMERICANO,
CEBOLLA PICKELS Y BURGER SPREAD

BRUSCHETTAS (MONTADITOS DE PAN ARTESANAL)

SALMÓN AHUMADO (5 PZS) \$11
PROSCIUTTO Y MANCHEGO(5 PZS) \$11
TOMATES MARINADOS (5 PZS) \$7

FISH TACOS (3 PZS) \$12

TROZOS DE DORADO
EMPANADOS EN LA CASA,
REPOLLO MIXTO CON 'SPICY MAYO',
CEBOLLA PICKELS Y QUESO
MANCHEGO RAYADO
SERVIDO EN TORTILLA DE TRIGO
CON AIOLI DE CILANTRO



TUNA TARTARE \$13

FRESCOS TROZOS DE ATÚN CON
PIMIENTOS, CEBOLLA, CILANTRO,
AJONJOLÍ, SEA WEED SALAD, 'HOISIN &
OYSTER SAUCE'. SALE CON WONTON
WRAPPERS

ANTIPASTO \$19

JAMÓN PROSCIUTTO, CHORIZO
CANTINPALO, CHORIZO ESPAÑOL Y
CHORIZO PARRILLERO ACOMPAÑADOS
DE QUESO MANCHEGO, QUESO
GOUDA, QUESO CHEDDAR Y
ACEITUNAS NEGRAS

FULL HOUSE NACHOS \$10

(AÑADE POLLO \$3 - CHURRASCO \$6)
NACHOS DE TORTILLAS DE MAÍZ
SERVIDOS CON UNA SALSA DE
QUESOS, MOZZARELLA, SOUR CREAM,
GUACAMOLE Y PICO DE GALLO

FULL HOUSE FRIES \$10

(AÑADE POLLO \$3 - CHURRASCO \$6)
PAPAS FRITAS SERVIDAS CON UNA SALSA
DE QUESOS, MOZZARELLA, SOUR CREAM,
GUACAMOLE Y PICO DE GALLO

TABLITA GAUCHA \$21

PARRILLADA DE CHURRASCO, CHORIZO
PARRILLERO, CHORIZO ESPAÑOL,
PECHUGA DE POLLO Y BRUSCHETTAS DE
TOMATES MARINADOS

SAMPLER \$19

MOZZARELLAS
HOMEMADE, MINI CORDON
BLEU, MINI EMPANADILLAS
DE CARNE MOLIDA, ALITAS
Y SORULLITOS DE MAÍZ

ALITAS (10 PZS) \$11

ALITAS DE POLLO
BAÑADAS EN NUESTRA
SALSA BBQ PICANTE

ECO SAMPLER \$35

SURTIDO COMPUESTO
POR MASITAS DE CERDO
ENCEBOLLADAS, CARNE
AHUMADA Y
CHICHARRONES DE
POLLO ACOMPAÑADO DE
PAPAS FRITAS Y
TOSTONES



ESPECIALES DE LA CASA



CHILLO ENTERO \$32
CHILLO ENTERO FRITO EN SALSA CRIOLLA

EL MIÑÓN GRATINADO \$29
FILETE DE MIÑÓN ASADO A LA PARRILLA CON UN CROCANTE GRATINADO DE QUESO PARMESANO Y SETAS

CHULETAS KAN KAN \$21
CHULETA DE CERDO CON MÁS DE 1" DE GRUESO

MASITAS DE CERDO \$14
MASITAS DE CERDO FRITAS CUBIERTAS DE NUESTRA SALSA DE CEBOLLAS

SALMÓN TROPICAL \$19
FILETE DE SALMÓN ASADO A LA PARRILLA SERVIDO CON TROZOS DE PIÑA MARINADA EN ESPECIAS DULCES, CEBOLLA Y PIMIENTOS

MERO MERO \$18
FILETE DE MERO EMPANADO O AL SALTÉN SERVIDO CON NUESTRO AIOLI

ENSALDA DE PULPO \$17
TROZOS DE PULPO MARINADOS EN ACEITE, VINAGRE, CEBOLLA Y PIMIENTOS



EL HACHA \$79
TOMAHAWK STEAK DE 2.5-3 LB ASADO A LA PARRILLA SERVIDO CON UNA MANTEQUILLA COMPUESTA DE HIERBAS FRESCAS Y ROMERO

EL VAQUERO \$52
COWBOY STEAK DE 22 OZ. ASADO A LA PARRILLA SERVIDO CON UNA REDUCCIÓN DE VINO TINTO

DEL CAMPO AL MAR \$59
RIBEYE DE 12 OZ. ACOMPAÑADO DE COLA DE LANGOSTA A LA MANTEQUILLA

BABY BACK RIBS \$17
COSTILLAS DE CERDO ASADAS A LA PARRILLA SERVIDAS CON NUESTRA SALSA BBQ TERMINADAS CON LICOR DE MIEL



LA JÍBARA \$15
PECHUGA A LA PARRILLA EN NUESTRA SALSA DE GUAYABA SERVIDA CON QUESO BLANCO DEL PAÍS Y MADUROS AL TOPE

PECHUGA DE LA CASA \$15
PECHUGA A LA PARRILLA CUBIERTA CON NUESTRA SALSA DE QUESOS, TOCINETA, QUESO MOZZARELLA GRATINADO Y PICO DE GALLO

PECHUGA RELLENA \$17
PECHUGA RELLENA DE QUESO MOZZARELLA Y CHORIZO ESPAÑOL ENVUELTA EN TOCINETA Y BAÑADA EN NUESTRA SALSA DE QUESOS

PECHUGA MILANESA \$16
PECHUGA DE POLLO A LA PARRILLA O EMPANADA CUBIERTA DE NUESTRA SALSA MARINARA Y QUESO MOZZARELLA GRATINADO

PECHUGA A LA PARMESANA \$19
PECHUGA DE POLLO EMPANADA CUBIERTA DE SALSA MARINARA, CARNE MOLIDA, MADUROS Y QUESO PARMESANO

BURGERS

STEAK BURGER

\$13

CARNE DE STEAK A LA PARRILLA, SETAS SALTEADAS Y QUESO SUIZO

CLÁSICO

\$11

CARNE DE RES A LA PARRILLA, TOCINETA, LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA MARINADA, QUESO AMERICANO Y BURGER SPREAD

EL BORICUA

\$12

CARNE DE RES A LA PARRILLA, QUESO BLANCO DEL PAÍS, AMARILLOS, CHORIZO, CEBOLLA MARINADA Y BURGER SPREAD

LONGANIZA

\$12

LONGANIZA DE POLLO, QUESO BLANCO, LECHUGA, TOMATE Y MOJITO DE LA CASA

GRILL CHICKEN BURGER

\$12

PECHUGA DE POLLO ASADA A LA PARRILLA, LECHUGA, CEBOLLA MARINARA, TOMATE, QUESO AMERICANO, TOCINETA Y BURGER SPREAD



Diséñe su Menú

PROTEÍNAS

FILETE MIÑÓN \$28
TOMAHAWK \$77
COWBOY \$50
NEW YORK STEAK \$26
RIB EYE \$28
PORTERHOUSE \$30
PECHUGA \$14
CHURRASCO \$26
SALMÓN \$18
CHICHARRONES POLLO \$14
CHICHARRONES PESCADO \$15

FILETE DE DORADO \$18
MASITAS DE TIBURÓN \$17
FILETE DE MERO \$17
FILETE DE CHILLO \$18
FILETE DE BACALAO \$17
CAMARONES \$16
PULPO \$17
LANGOSTA \$37
MASITAS DE CERDO \$14
ALITAS \$15
FULL RACK COSTILLAS \$28

SALSAS

GUAYABA
SETAS
AJILLO
CRIOLLA
PESTO
QUESOS
REDUCCIÓN DE VINO
TINTO
CILANTRO
CHIMICHURRI
BBQ DE LA CASA
SALSA DE CEBOLLA
SETAS CREMOSAS
AIOLI DE CILANTRO

MOFONGOS RELLENOS

CHURRASCO \$19
MASITAS DE CERDO \$15
CAMARONES \$17
PULPO \$17
PECHUGA \$15
MAR Y TIERRA \$22

MOFONGO ADD \$1
BIFONGO
TRIFONGO

PASTA

POLLO Y TOCINETA \$16
POLLO \$15
CHURRASCO \$18
CAMARONES \$16
SALMÓN \$18

PASTAS
FETUCCINI
PENNE

SALSAS
ALFREDO
ROSADA
PESTO
MARINERA

COMPLEMENTOS

HOUSE FRIES
MAJADO DE VIANDAS
PAPAS MAJADAS
PAPAS SALTEADAS
PAPAS SALTEADAS A LA CREMA
ARROZ MAMPOSTEADO
ARROZ Y HABICUELAS
HOUSE SALAD

CAESAR SALAD
ONION RINGS
TOSTONES
MOFONGO
PLÁTANOS MADUROS
FETUCCINI ALFREDO
VEGETALES MIXTOS
BATATITAS FRITAS

ADD \$3

BIFONGO / GNOCCHI DEL DÍA
RISSOTTO DEL DÍA / TRIFONGO

SOPA DEL DÍA \$7

KIDS MENU

PENNE PASTA \$10
TIRITAS DE POLLO EMPANADAS \$11
BABY CHURRASCO \$15
MINI CORDON BLEU \$10
CHEESEBURGER \$10

CARTA DE VINOS

VINOS ESPUMOSOS

TANTUM ERGO, BRUT, CAVA, ESPAÑA \$49
TANTUM ERGO, ROSE PINOT NOIR, BRUT, CAVA ESPAÑA \$49
PHILLIPE MICHELE, BRUT, CREMANT, FRANCIA \$25
VEUVE CLIQUOT, BRUT, CHAMPAGNE, FRANCIA \$85
VEUVE CLIQUOT DEMI SEC, CHAMPAGNE, FRANCIA \$85
VEUVE CLIQUOT, ROSÉ, CHAMPAGNE, FRANCIA \$115
PIPER-HEIDSIECK, CUVÉE BRUT, CHAMPAGNE, FRANCIA \$59
PIPER-HEIDSIECK, ROSÉ SAUVAGE, CHAMPAGNE, FRANCIA \$85
MOËT & CHANDON, ROSÉ IMPERIAL, CHAMPAGNE, FRANCIA \$85



VINOS BLANCOS

ANTERRA, PINOT GRIGIO, VENETO, ITALIA \$25
CHATEAU DUCASSE BORDEAUX BLANC, FRANCIA \$28
BABICH, SAUVIGNON BLANC, MALBOROUGH, NEW ZEALAND \$30
GRAN LAGAR DE BOUZA, ALBARIÑO, RÍAS BAIXAS, ESPAÑA \$25
LOLO, ALBARIÑO, RÍAS BAIXAS, ESPAÑA \$25
SANTIAGO RUIZ, ALBARIÑO, RÍAS BAIXAS, ESPAÑA \$35
CHATEAU STE MICHELLE, RIESLING, WASHINGTON, USA \$30
PENFOLDS KOONUNGA HILLS, CHARDONNAY, SOUTH AUSTRALIA \$25
IMPROMPTU 2017, SAUV BI, UTIEL REQUENA D.O.P, ESPAÑA \$49

VINOS ROSADOS

LA FLOR MALBEC ROSE, MENDOZA, ARGENTINA \$25
CHATEAU DE TRINQUEVEDEL, TAVEL, RHÔNE VALLEY, FRANCIA \$35
IMPROMPTU, PINOT NOIR, ROSÉ, UTIEL REQUENA D.O.P, ESPAÑA \$49



VINOS TINTOS

Cuerpo Ligero

19 CRIMES, PINOT NOIR, AUSTRALIA **\$25**

BASSUS, PINOT NOIR, UTIEL REQUENA D.O.P., ESPAÑA **\$49**

LINE 39, PINOT NOIR, MONTEREY, CALIFORNIA, USA **\$25**

MEIOMI, PINOT NOIR, CALIFORNIA, USA **\$35**

NAVARRO CORREAS, COLEC. PRIV., PINOT NOIR, MENDOZA, ARGENTINA **\$25**

Cuerpo Mediano

LAN XTÈME CRIANZA, TEMPRANILLO ORGÁNICO, RIOJA, ESPAÑA **\$30**

YLLERA CRIANZA, TEMPRANILLO, CASTILLA Y LEON, ESPAÑA **\$26**

YLLERA VENDIMIA SELECCIONADA, TEMPRANILLO, CASTILLA Y LEON, ESPAÑA **\$33**

BOBOS, BOBAL, UTIEL REQUENA D.O.P, ESPAÑA **\$49**

BONE SHAKER, ZINFANDEL, LODI, CALIFORNIA, USA **\$35**

MATANÉ, PRIMITIVO DI MANDURIA, PUGLIA, ITALIA **\$40**

LINE 39, MERLOT, MONTEREY, CALIFORNIA, USA **\$25**

LAGARDE, MALBEC, LUJÁN DE CUYO, MENDOZA, ARGENTINA **\$28**

LAMADRID, BONARDA RESERVA, AGRELO, MENDOZA, ARGENTINA **\$30**

LAMADRID, MALBEC RESERVA, AGRELO, MENDOZA, ARGENTINA **\$30**

Cuerpo Completo

NAVARRO CORREAS, COLEC. PRIV., CABERNET SAUVIGNON, MENDOZA, ARGENTINA **\$25**

MIGUEL TORRES SANTA DIGNA RESERVA, CABERNET SAUVIGNON, VALLE CENTRAL, CHILE **\$25**

SANTA RITA ESTATE RESERVE, CABERNET SAUVIGNON, VALLE DE MAIPO, CHILE **\$30**

LINE 39, CABERNET SAUVIGNON, MONTEREY, CALIFORNIA, USA **\$25**

CAYMUS, CABERNET SAUVIGNON, NAPA VALLEY, CALIFORNIA, USA **\$110**

Blends / Mezcla

CLOUD BREAK, BLACK CLOUD, CALIFORNIA **\$25**

LINE 39, RED BLEND, MONTEREY, CALIFORNIA, USA **\$25**

QUOD SUPERIUS 2013, UTIEL REQUENA D.O.P., ESPAÑA **\$75**

Jorge L. Álvarez, Intl. Sommelier





RESERVA TU ACTIVIDAD

(787)-433-3070 / 3071