



★ MENU

ORLANDO

★ **LA VERGÜENZA**
PUERTORRICAN CHINCHORRO



EL JOLGORIO

Aperitivos / Appetizers



★ **MINI ALCAPURRIAS** \$10.99
Mini Alcapurrias

Mini alcapurrias rellenas de carne servidas con nuestra salsa roja de tomate y ajo. / *Traditional beef alcapurrias served w/ our sweet & spicy tomato and garlic sauce.*



★ **BACALAITOS** \$9.99
Cod Fritters

Mini Bacalaitos servidos con salsa roja de tomate y ajo. / *Traditional cod fritters served w/ our sweet & spicy tomato sauce.*



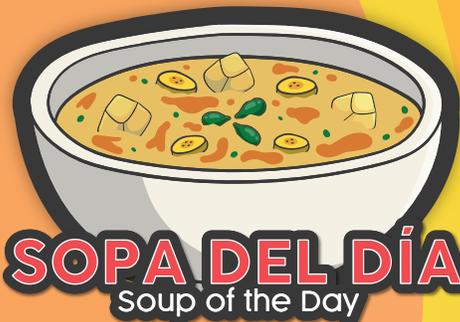
★ **ENSALADA DE PULPO** \$25.99
Octopus Salad

Trozos de pulpo marinados en nuestra vinagreta de cilantro & limón con cebollas y pimientos. / *Marinated octopus in our homemade cilantro & lemon vinaigrette w/ onions & peppers.*



★ **PAPAS CHINCHORRO PREÑÁS** \$15.99
Chinchorro Loaded Fries

Papas fritas cargadas con pollo o cerdo estofado en casa, queso cheddar, pico de gallo, crema agria de ajo y cilantro / *Loaded fries w/ homemade pulled chicken or pulled pork, cheddar, pico de gallo & sour cilantro sauce.*



SOPA DEL DÍA
Soup of the Day

Taza / Cup \$5.99

Tazón / Bowl \$7.99

★ **Chicharrones de Pollo Deshuesados** \$11.99
Boneless Fried Chicken

Masitas de caderas empanadas en casa servidas con mayoketchup hecho en casa. / *Chicken thighs pieces house breaded served w/ homemade mayoketchup.*

★ **Chicharrones Sin Vergüenza** \$11.99
Sin Vergüenza Fried Chicken

Jugosos chicharrones de pollo con hueso marinados en casa. / *Juicy homemade marinated bone in deep fried chicken pieces.*



EL CHINCHORRO
Chinchorro Sampler \$19.99

Surtido que incluye mini alcapurrias de carne, bacalaitos, mini empanadillas y sorulitos de maíz. / *Sampler including beef alcapurrias, cod fish fritters, mini turnovers and corn fritters.*

★ **SANDWICHITOS**
DE MEZCLA \$4.99

Mini sándwiches rellenos con la tradicional mezcla puertorriqueña, perfectos para cualquier fiesta. / *Mini sandwiches filled with classic Puerto Rican party spread are a festive favorite.*



EL JOLGORIO

Aperitivos / Appetizers



ALITAS SIN VERGÜENZA
Vergüenza Chicken Wings

\$13.99

Nuestras famosas alitas marinadas en casa con salsa a escoger. / *Our famous house marinated chicken wings served w/ a sauce to choose.*



QUESO FRITO
Fried Local Cheese

\$10.99

Queso frito con salsa de guayaba hecha en casa. / *Puerto Rican-style fried cheese served w/ homemade guava sauce.*



MINI EMPANADILLAS
(CARNE, POLLO O PIZZA)

\$9.99

Mini empanadillas rellenas de carne, pollo o pizza servidas con mayoketchup. / *Mini turnovers stuffed w/ beef, chicken, or pizza, served w/ mayoketchup.*



PAPAS CHINCHORRO
Chinchorro Fries

\$9.99

Crujientes papas fritas salteadas con nuestra mezcla de parmesano, ajo y romero. / *Crispy fries tossed in our homemade parmesan, garlic, and rosemary rub.*



CEVICHE "SWEET CHILLI"
Sweet Chilli Ceviche

\$15.99

Trozos de tierno pescado blanco marinado en zumo de lima, cebollas, pimientos y salsa de chile dulce. / *Tender white fish pieces marinated in lime juice, onions, peppers w/ sweet chili sauce.*

☆ **Morcilla Sin Vergüenza**
Traditional Blood Sausage

Hecha local servida con nuestra salsa roja de tomate y ajo. / *Traditional blood sausage served w/ sweet & spicy tomato sauce.*

½ lb – \$8.99
1 lb – \$15.99

☆ **Sorullitos de Maíz**..... **\$9.99**
Corn Fritters

Deliciosos sorullitos de maíz servidos con mayoketchup hecho en casa. / *Delicious fried corn fritters served w/ homemade mayoketchup sauce.*

☆ **Cuajitos Guisados Con Guineitos** **\$12.99**
Traditional Stewed Chitlins w/ Green Bananas

Nuestros famosos cuajitos guisados del chef Manu con guineitos verdes. / *Our famous stewed chitlins from chef Manu served w/ green bananas.*

☆ **Chicharrones de Pescado** **\$12.99**
Fish Fingers

Chicharrones de pescado empanados en casa con aioli de limón y cilantro. / *Homemade fish fingers served w/ lemon & cilantro aioli.*



SIN VERGÜENZA
SAMPLER
surtido Sin Vergüenza

Surtido con chicharrones de pollo con hueso, carne frita encebollá, chicharrones de pescado, dos acompañante y dos salsas a escoger. / *A sampler platter featuring bone-in fried chicken, fried pork w/ onions, fish fingers, two side & your choice of two sauces.*

\$29.99

Taquitos La Trulla



★ **TACOS DE PESCADO** **\$15.99**
Fish Tacos

Chicharrones de pescado empanados en casa con ensalada mixta, pico de gallo y aioli de limón y cilantro. / *Homemade breaded fish fingers w/ spring mix, pico de gallo & topped w/ lemon & cilantro aioli.*



★ **TACOS DE PULLED PORK** **\$15.99**
Pulled Pork Tacos

Cerdo estofado en casa lechuga mixta, cheddar, pico de gallo y crema agria de cilantro y ajo. / *House pulled pork spring mix, cheddar, pico de gallo w /sour cilantro sauce.*

☆ **Tacos de Pollo**\$14.99
Pulled Chicken Tacos

Pollo estofado en casa con lechuga mixta, cheddar, pico de gallo y crema agria de cilantro y ajo. / *Homemade pulled chicken w/ spring mix, cheddar, pico de gallo & sour cilantro sauce.*

☆ **Tacos de Churrasco**\$18.99
Steak Tacos

Tiernos trozos de churrasco salteados con cebollas y pimientos servidos con chimichurri hecho en casa, lechuga mixta y crema agria de cilantro y ajo. / *Tender sautéed churrasco steak w/ onions & peppers served w/ homemade chimichurri, spring mix & our sour cilantro sauce.*

☆ **Tacos de Vegetales**\$14.99
Veggie Tacos

Vegetales mixtos salteados con cebollas y pimientos servidos con lechuga mixta, pico de gallo y aioli de limón y cilantro. / *Sautéed veggie medley w/ onions & peppers, served w/ spring mix, pico de gallo & lemon & cilantro aioli.*



LOS VOLAO'S

Aves / Birds



★ **PECHUGA RELLENA SIN VERGÜENZA** **\$25.99**
Sin Vergüenza Stuffed Chicken Breast

Tierna pechuga de pollo rellena de bifongo envuelta en tocineta servida en nuestra crema de ajo o salsa criolla hecha en casa. / Juicy chicken breast stuffed w/ sweet plantain mofongo served in our creamy garlic sauce or homemade traditional tomato sauce.

★ **Chicharrones Sin Vergüenza** **\$15.99**
Sin Vergüenza Fried Chicken
 Jugosos Chicharrones de pollo con hueso marinados en casa. / Juicy homemade marinated bone in deep fried chicken pieces.

★ **Chicharrones De Pollo Deshuesados** **\$16.99**
Boneless Fried Chicken
 Tiernas y crujientes masitas de pollo empanadas en casa servidas con mayoketchup hecho en casa. / Tender & crispy homemade breaded chicken pieces served w/mayoketchup sauce.

★ **Pechuga a la Plancha** **\$16.99**
Grilled Chicken Breast
 Jugosa pechuga a la plancha servida con nuestro chimichurri hecho en casa. / Juicy tender chicken breast served w/ our homemade chimichurri sauce.

★ **Pechuga Empanada** **\$17.99**
Breaded Chicken Breast
 Sabrosa Pechuga de pollo empanada en casa. / Savory & juicy homemade breaded chicken breast.

★ **Pechuga de Pollo Salteada** **\$18.99**
Sauteed Chicken Breast
 Jugosa pechuga de pollo salteada con cebollas y pimientos servida en nuestra crema de ajo o salsa criolla hecha en casa. / Juicy chicken breast sautéed w/ onion & peppers served w/ creamy garlic sauce or traditional homemade tomato sauce.

PECHUGA DE POLLO A LA MILANESA **\$19.99**
 Milanese Chicken Breast

Jugosa pechuga de pollo empanada en casa con salsa marinara hecha en casa y queso suizo gratinado. / Juicy homemade breaded chicken breast topped w/our homemade marinara sauce & melted swiss cheese.



Cerro Arriba

Carnes / Meats



CARNE FRITA ENCEBOLLÁ
Fried Pork w/Onions

\$16.99

Crujientes y tiernas masitas de cerdo marinadas en casa servidas con cebollas salteadas. / Juicy & tender house marinated pork pieces served w/ sautéed onions.



CHULETA KAN KAN
Kan Kan Pork Chop

\$34.99

Jugosa chuleta Kan Kan servida con cebollas salteadas y salsa roja hecha en casa. / Juicy giant Kan Kan pork chop served w/ sautéed onions & homemade sweet & spicy homemade tomato sauce.



CHURRASCO AL CHIMICHURRI
Grilled Churrasco Steak

\$32.99

Tierno y jugoso churrasco a la parrilla servido con nuestro chimichurri hecho en casa y dos acompañantes. / Tender & juicy skirt steak served w/ our homemade chimichurri sauce served w/ two sides.

☆ **Chuletas Fritas o a la Parrilla Encebollá . \$15.99**
Fried or Grilled Pork Chops

Tiernas y jugosas chuletas de centro servidas con cebollas salteadas. / Juicy & tender center cut pork chops served w/ sautéed onions.

☆ **Bistec Puertorriqueño Encebolla'o..... \$16.99**
Puerto Rican Bistec with Onions

Tiempo y jugoso bistec de res marinado en casa servido con nuestras cebollas salteadas. / Tender and juicy cubed steak marinated and slow cooked, served with sautéed onions.

☆ **Carne Guisá de Abuela..... \$16.99**
Grandma's Beef Stew

Tierna y deliciosa carne guisada con papas zanahorias y mucho amor con arroz blanco y maduros. / Slowly cooked tender beef stew w potatoes, carrot & lot of love served w/ white rice & sweet plantains

☆ **Nuebayól Steak..... \$34.99**
Ny Steak

NY strip a la parrilla hecho a la perfección servido con nuestra mantequilla de ajos rostizados y romero, servido con dos acompañantes. / Grilled to perfection NY strip served with our roasted garlic & rosemary butter & two sides.

Todos los platos principales incluyen el acompañante de su preferencia, mofongo ó mamposteado \$2 adicional. / All main courses are served with the side of your choice, mofongo or mamposteado rice \$2 extra.





Los Mojitos
de mi tierra
Pide tu sabor favorito

BACARDÍ
SUPERIOR

• ROL SUPERIOR CARTA BLANCA •

ESTABLECIDO EN 1862
SANTIAGO DE CUBA

1862

Apreta'os

Hamburguesas / Burgers



LUCIA'S CHICKEN SANDWICH

\$16.99

Jugosa pechuga de pollo a la parrilla con queso suizo, lechuga mixta, tomate y honey mustard hecho en casa en nuestro pan artesanal servido con papas fritas. / Tender & juicy grilled chicken breast in our artisanal sweet bun w/ swiss cheese, bacon, lettuce, tomato & homemade honey mustard served w/ fries.

☆ **Vergüenza Bacon Burger** **\$19.99**

Jugoso y delicioso steak burger a la parrilla servido en nuestro pan artesanal con lechuga mixta, tomate, mayoketchup, cheddar, tocino de manzano y tiras de cebollas empanadas. (Añade tocino \$2 extra.) / Fresh steak burger served in artisanal sweet bun, spring mix, tomato, our mayoketchup, cheddar, applewood bacon & crispy onion strings. (Add bacon \$2 extra.)

☆ **Preña Vergüenza Burger** **\$23.99**
Loaded Vergüenza Burger

Jugoso y delicioso steak burger a la parrilla servido en pan artesanal con lechuga mixta, tomate, mayoketchup, cheddar, pulled pork hecho en casa, nuestra salsa BBQ de ron añejo, plátano maduro y tiras de cebollas empanadas. / Fresh & juicy Grilled steak burger served in artisanal sweet bun, spring mix, our mayoketchup, tomato, cheddar cheese, homemade pulled pork topped w/ our aged rum BBQ sauce, sweet plantains & onion strings.





Los Mojaos

Pescados / Fish



SALMÓN GLACEADO EN BBQ DE GUAYABA

Glazed Salmon in BBQ Guava Sauce

\$24.99

Jugoso salmón a la parrilla glaseado en nuestra salsa BBQ de guayaba hecha en casa. / Juicy grilled salmon fillet served in our glazed homemade BBQ & guava sauce.



CHILLO FRITO

Whole Red Snapper

\$MP

(Market Price)

Tierno y delicioso chillo entero servido con cebollas encurtidas en casa. Añade crema de ajo ó salsa criolla hecha en casa \$2 adicional. / Savory & tender whole red snapper served w/ our homemade pickled onions. Add creamy garlic sauce or traditional homemade tomato sauce \$2 extra.

☆ **Camarones Jumbo** \$25.99
Sautéed Jumbo Shrimp

Camarones jumbo salteados con cebollas y pimientos servidos en nuestra crema de ajo o salsa criolla hecha en casa. / Jumbo shrimps sautéed with onions & peppers served in our creamy garlic sauce or traditional homemade tomato sauce.

☆ **Filete de Dorado** \$24.99
Sautéed Mahi Mahi Fillet

Tierno filete de Dorado salteado con cebollas y pimientos, servido en nuestra crema de ajo o a la criolla hecha en casa. / Savory tender Mahi fillet sautéed w/ onions & peppers served in our creamy garlic sauce or traditional homemade tomato sauce.

☆ **Mar y tierra** \$39.99
Surf & Turf

Tierno y jugoso churrasco a la parrilla servido con camarones jumbo salteados con cebollas y pimientos y nuestro chimichurri hecho en casa e incluye 2 acompañantes. / Tender & juicy grilled skirt steak w/ sautéed jumbo shrimps served in our homemade chimichurri sauce & 2 sides.

La Finca

Ensalada / Salad

☆ **Ensalada Sin Vergüenza** \$12.99
Vergüenza Salad

Lechuga mixta servida con pico de gallo, cheddar, zanahorias y nuestra vinagreta de parcha hecha en casa. / Spring mixed tossed w/ pico de gallo, cheddar & carrots served in our homemade passionfruit vinaigrette.

Añade: Pollo \$8.99, Churrasco \$19.99, Camarones, \$15.99 / Add: Chicken \$8.99, Skirt Steak \$19.99, Shrimps \$15.99



Todos los platos principales incluyen el acompañante de su preferencia, mofongo ó mamposteado \$2 adicional. / All main courses are served with the side of your choice, mofongo or mamposteado rice \$2 extra.



★ Los Machacacos

Mofongos Rellenos
STUFFED MOFONGOS



POLLO SALTEADO

Sautéed Chicken Breast

\$22.99

Jugosos trozos de pollo salteados con cebollas y pimientos servidos en nuestra crema de ajo o salsa criolla hecha en casa. / Juicy Sautéed chicken w/ onions & peppers served in our creamy garlic sauce or traditional homemade tomato sauce.

Los Machacaos

Mofongos Rellenos

STUFFED MOFONGOS



★ **MAR Y TIERRA** **\$35.99**
Surf & Turf

Tiernos y jugosos trozos de churrasco y camarones salteados con cebollas y pimientos servido en nuestro chimichurri hecho en casa. / *Tender & juicy skirt steak w/ shrimps sautéed w/ onions & peppers in our homemade chimichurri sauce.*



★ **CAMARONES JUMBO** **\$32.99**
Jumbo Shrimps

Camarones jumbo salteados con cebollas y pimientos servidos en nuestra crema de ajo o salsa criolla hecha en casa. / *Jumbo shrimps sautéed w/ onions & peppers served in our creamy garlic sauce or traditional homemade tomato sauce.*

☆ **Carne Frita Encebollá** **\$22.99**
Fried Pork w/Onions
 Tiernas y jugosas masitas de cerdo servidas con cebollas salteadas. / *Tender & juicy fried pork pieces served w/ our house sautéed onions.*

☆ **Ensalada de Pulpo** **\$29.99**
Octopus Salad
 Trozos de pulpo marinados en nuestra vinagreta de cilantro y limón con cebollas y pimientos. / *Marinated octopus in our homemade cilantro & lemon vinaigrette w/ onions & peppers.*

☆ **Dorado** **\$29.99**
Mahi-Mahi
 Tiernos trozos de Dorado salteados con cebollas y pimientos, servidos en nuestra crema de ajo o salsa criolla hecha en casa. / *Tender Mahi pieces sautéed w/ onions & peppers served in our creamy garlic sauce or traditional homemade tomato sauce.*

☆ **Churrasco** **\$32.99**
Skirt Steak
 Tiernos trozos de churrasco salteados con cebollas y pimientos en nuestro chimichurri hecho en casa. / *Tender & juicy skirt steak sautéed w/ onions & peppers in our homemade chimichurri sauce.*



POR EL LAU

Complementos / Sides

☆ Arroz y Habichuelas

Guisadas.....\$4.99

Rice & Beans

☆ **Arroz con Gandúles\$5.99**

Rice w/ pigeon peas

☆ **Arroz Mamposteo\$5.99**

Mamposteo Rice

☆ **Mamposteo de Gandúles\$4.99**

Pigeon Peas Mamposteo Rice

☆ **Tostones\$5.99**

Fried Green Plantains

☆ **Plátanos Maduros..... \$4.99**

Sweet Plantains

☆ Guineitos en

Escabeche\$6.99

Green bananas in escabeche

☆ **Mofongo\$6.99**

Mofongo Side

☆ **Majado de Viandas\$5.99**

House mash turnips

☆ **Yuca Frita\$4.99**

Yuca Sticks

☆ **Papas Fritas\$5.99**

French Fries

☆ **Vegetales Mixtos\$6.99**

Sauteed Mixed Vegetables

☆ **Ensalada\$6.99**

Side Salad

ENDULZA'O

POSTRES / DESSERTS



★ **FLAN DE VAINILLA**

Vanilla Flan



★ **TRES LECHES**

Tres Leches Cake

☆ **Flan de Queso**

Cheese Flan

☆ **Cheesecake**

☆ **Cheesecake de guayaba**

Guava Cheesecake

LA BARRITA

SIN VERGÜENZA

COCTELES / COCKTAILS



MARGARITA PREMIUM DE VERGÜENZA
Vergüenza Premium Margarita

Confeccionada a la perfección con una mezcla de Tequila 1800 Silver, licor de naranja y Grand Marnier, agitada con nuestro sour mix hecho en casa y un toque de Tequila 1800 Añejo. / *Made to perfection mix of 1800 Silver Tequila, orange liquor & Grand Marnier shaken w/our homemade sour mix & topped w/ a dash of 1800 Añejo.*



PIÑA COLADA TRADICIONAL DE LA CASA
House Traditional Piña Colada

Ron Bacardí mezclado a la perfección con crema de coco y jugo de piña caseros. / *Bacardí Rum blended to perfection w/our homemade coconut cream & pineapple juice blend.*



VERGÜENZA COLADA
Vergüenza Colada

Nuestra versión de un clásico, preparado con ron Bacardí Spiced, Rum Chata, mezclado con crema de coco, jugo de piña, un toque de guayaba y canela. / *Our version of a classic made w/Bacardí Spiced Rum, Rum Chata, mixed w/coconut cream, pineapple juice & a hint of guava topped w/cinnamon.*

☆ Mojito Clásico Hecho a Mano *Handcrafted Classic Mojito*

Pregunta por nuestros sabores / Ask for our flavors
Ron Bacardí mezclado con sirope simple, hojas de menta local fresca y jugo de lima. / *Bacardí rum mixed w/simple syrup, fresh local mint leaves & lime juice.*

☆ Vergüenza Manhattan *Vergüenza Manhattan*

Manhattan clásico con Bacardí Spiced, vermouth dulce y sirope simple. / *Classic Manhattan with Bacardi Spiced rum, sweet vermouth, and simple syrup.*

☆ Vergüenza Mule

Ron Bacardí Spiced servido con nuestra mezcla hecha en casa de jugo de lima, sirope simple y menta, rematado con cerveza de jengibre. / *Bacardí Spiced rum served w/our homemade mix of lime juice, simple syrup and mint topped with ginger beer.*

☆ Ponche de Ron Vergüenza *Vergüenza Rum Punch*

Una mezcla refrescante de ron Bacardí, Bacardí Spiced, jugos de fresa, china y parcha, con un toque de jengibre. / *A refreshing mix of Bacardí Rum, Bacardí Spiced, strawberry orange & passion fruit juices w/ a hint of ginger.*

☆ Old Fashioned de Vergüenza *Vergüenza Old Fashioned*

El clásico Old Fashioned hecho con bourbon Maker's Mark, angostura, sirope simple y un toque de jugo de tamarindo fresco. / *Classic old fashion made w/Maker's Mark bourbon, angostura bitters, simple syrup & a hint of fresh tamarind juice.*

☆ Sangría de la Casa *House Sangría*

Refrescante sangría de la casa, preparada con vino tinto, ron Bacardí, licor de naranja, brandy y nuestro jugo de frutas hecho en casa. / *Smooth & refreshing homemade sangría served w/ red wine, Bacardí rum, orange liquor & brandy mixed w/ homemade fruit juice.*

☆ La Flor de Abuela *Grandma's Flower*

Cóctel de flor de jamaica con tequila, licor de Ancho Reyes, jugo de limón, néctar de agave y borde de sal y pimienta. / *Hibiscus flower cocktail with tequila, Ancho Reyes liqueur, lime juice, agave nectar, and a salt and pepper rim.*

☆ Timbalero

Ron añejo con sirope de pimientos hecho en casa, jugo de china, piña y parcha con splash de soda. / *Aged rum with house-made pepper syrup, orange, pineapple, and passion fruit juice with a splash of soda.*



LAS FRIAS

CERVEZAS / BEERS




TANCA
MANGO LAGER
ABV 2.8%

\$7.99

Pruebe nuestra refrescante cerveza local hecha en Caguas, PR / Try our house local beer brewed in Caguas, PR

| | | | |
|--------------------|--------|--------------------|--------|
| Coors Light | \$3.99 | Modelo | \$4.99 |
| Medalla Ultra ... | \$3.99 | Modelo Negra ... | \$4.99 |
| Medalla Light ... | \$3.99 | Samuel Adams .. | \$4.99 |
| Magna | \$4.99 | Blue Moon | \$4.99 |
| Michelob | \$4.99 | Heineken | \$5.99 |
| Corona | \$4.99 | Stella Artois | \$5.99 |
| Corona Light | \$4.99 | | |

LA CAVITA

VINOS / WINES

- **Copa (Chardonnay de la Casa)** \$5.99
House Chardonnay by the glass
- **Copa (Cabernet de la Casa)** \$5.99
House Cabernet by the glass

- **Albertoni Chardonnay (House) – Botella** \$16.99
Albertoni Chardonnay (House) – Bottle
- **Albertoni Cabernet (House) – Botella.....** \$16.99
Albertoni Cabernet (House) – Bottle
- **Terradirai Pinot Grigio (Italia) – Botella** \$21.99
Terradirai Pinot Grigio (Italy) – Bottle
- **Riva Del Lago (Espumoso Seco) – Botella** \$23.99
Riva Del Lago (Dry Sparkling) – Bottle
- **Los Montero Cava Rosé – Botella** \$23.99
Los Montero Cava Rosé – Bottle
- **Sanguie Di Giuda (Frizzante) – Botella** \$28.99
Sanguie Di Giuda (Frizzante) – Bottle
- **Abadía Do Seixo Albariño – Botella** \$29.99
Abadía Do Seixo Albariño – Bottle
- **Tinta de Toro (Tempranillo) – Botella** \$33.99
Tinta de Toro (Tempranillo) – Bottle
- **Latitude Pinot Noir (California) – Botella ...** \$38.99
Latitude Pinot Noir (California) – Bottle



SIN RON

BEBIDAS SIN ALCOHOL

Café\$3.99

Coffee

CocoPiña\$7.99

Creamy coconut and pineapple blend

Vergüenza Paradise\$7.99

Vergüenza Paradise – our signature tropical blend

Mango Sin Vergüenza \$8.99

Shameless Mango – mango frozen delight

Mar Azul\$8.99

Blue Ocean – tropical and refreshing frozen mix

Piña Colada Casera\$9.99

House Piña Colada – blended rum, coconut, and pineapple

Frappes\$9.99

Pregunte por nuestros sabores / Ask about available flavors o Ask for today's flavors

SODAS Y JUGOS

SODAS & JUICES

• **Jugo de China y Parcha**

Orange & Passion Fruit Juice

• **Jugo de Toronja Rosada**

Pink Grapefruit Juice

• **Agua de Coco**

Coconut Water

• **Limonada**

Lemonade

• **Agua**

Water

• **Coca Cola**

Coca Cola

• **Sprite**

Sprite

• **Coke Zero**

Coke Zero

• **Fanta China**

Fanta Orange

• **Hi-C**

Hi-C Fruit Drink



**DÉJANOS
TU REVIEW**

VISITA NUESTRAS
otras localidades



CONDADO



VIEJO SAN JUAN



CAGUAS

  @laverguenzaorlando / laverguenzaprchinchorro
www.laverguenzapr.com