



MENU

CONDADO

 **LA VERGÜENZA**
PUERTORRICAN CHINCHORRO

 **LA VERGÜENZA**
PUERTORRICAN CHINCHORRO

EL JOLGORIO

Aperitivos / Appetizers



MINI ALCAPURRIAS
Mini Alcapurrias

\$10.99

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
Cod Fish

\$9.99

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



ENSALADA DE PULPO
Octopus Salad

\$15.99

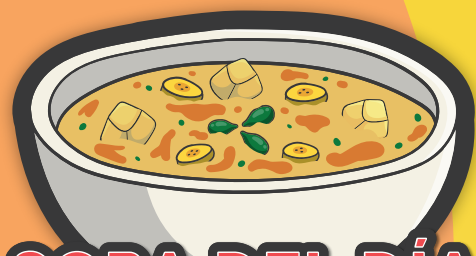
Trozos de pulpo marinados en nuestra vinagreta de cilantro y limón con cebollas y pimientos. / *Marinated octopus in our homemade cilantro & lemon vinaigrette w/ onions & peppers.*



PAPAS CHINCHORRO PREÑÁS
Chinchorro Loaded Fries

\$15.99

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.*

☆ **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 that are a festive favorite.*

☆ **Croquetas de Bacalao Españolas** \$10.99
Spanish Cod Fish Croquettes

Croquetas de bacalao servidas con aioli de pimientos rostizados. / *Spanish cod fish croquettes served w/ roasted pepper aioli.*

☆ **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.*



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 with bone-in fried chicken, fried pork w/ onions, fish fingers, two side & your choice of two sauces.*

\$29.99

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 en Cayey con salsa de guayaba hecha en casa. / *Fried local cheese served w/ homemade guava sauce.*



MINI EMPANADILLAS

(CARNE, POLLO O PIZZA)

Mini Empanadillas (Beef, Chicken or 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.*



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.*



PAPAS CHINCHORREO

Chinchorro Fries

\$9.99

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

☆ **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.*



EL CHINCHORREO
Chinchorro Sampler

\$19.99

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

Taquitos La Trulla



TACOS DE PULLED PORK *Pulled Pork Tacos*

\$15.99

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



TACOS DE PESCADO *Fish Tacos*

\$15.99

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

☆ 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.*

☆ 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 Dorado\$16.99 *Mahi Mahi Tacos*

Tiernos trozos de Dorado salteados con cebollas y pimientos servidos con lechuga mixta, aioli de limón y cilantro y pico de gallo. / *Tender Mahi pieces sautéed w/ onions & peppers served w/ spring mix, lemon & cilantro aioli & pico de gallo.*

☆ Tacos de Camarones Sweet Chilli\$16.99 *Sweet Chilli Shrimp Tacos*

Camarones empanados en casa salteados en salsa de chile dulce servidos con lechuga mixta de la casa, aioli de limón y cilantro y pico de gallo. / *Homemade breaded jumbo shrimps tossed in sweet chili sauce served w/ spring mix, lemon & cilantro aioli & pico de gallo.*

☆ 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.*



LOS VOLAO'S

Aves / Birds



**PECHUGA RELLENA
SIN VERGÜENZA**
Sin Vergüenza Stuffed Chicken Breast

\$24.99

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 Empanada** **\$17.99**
Breaded Chicken Breast

Sabrosa Pechuga de pollo empanada en casa. / Savory & juicy homemade breaded chicken breast.

☆ **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 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

Milanese Chicken Breast

\$19.99

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



CHULETA KAN KAN

Kan Kan Pork Chop

\$29.99

Jugosa chuleta Kan Kan servida con cebollas salteadas y salsa roja hecha en casa. / Juicy giant Kan Kan pork chop served w/ sautéed onions & 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 a escoger. / Tender & juicy skirt steak served w/ our homemade chimichurri sauce served w/ two sides.



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.

☆ Chuletas Fritas o a la Parrilla Encebollá. \$16.99 Fried or Grilled Pork Chop

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 w/ Onions

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

☆ 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 served w/ two sides.

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

Los Mojitos
de mi tierra
Pide tu sabor favorito



Apreta'os

Hamburguesas / Burgers



LUCIA'S CHICKEN SANDWICH

\$16.99

Jugosa pechuga de pollo a la parrilla con queso suizo, tocineta, lechuga, 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 BURGER

Vergüenza Burger

\$18.99

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

☆ **Preñao 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, plátano maduro, nuestra salsa BBQ de ron añejo, 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, sweet plantain w/ our aged rum BBQ sauce & onion strings.*





Los Mojao's

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

Fried Whole Snapper

\$MP

(Market Price)

Tierno y delicioso Chillo entero servido con cebollas encurtidas en casa. Añade crema de ajo o 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 \$24.99 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 salsa 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 servido con 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 mamposteao \$2 adicional. / All main courses are served with the side of your choice, mofongo or mamposteao rice \$2 extra.





POLLO SALTEADO

Sautéed Chicken

\$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

Surf & Turf

\$34.99

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

Jumbo Shrimps

\$24.99

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 with Onions

Tiernas y jugosas masitas de cerdo servidas con cebollas salteadas. / Tender & juicy fried pork pieces served w/ our house sautéed onions.

☆ Dorado \$24.99

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.

☆ Ensalada de Pulpo \$24.99

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.

☆ Churrasco Salteado..... \$29.99

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

Mampoteao 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

☆ Yuca Frita.....\$4.99

Yuca Sticks

☆ Papas Fritas.....\$5.99

French Fries

☆ Majado de Viandas.....\$5.99

House mash turnips

☆ 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 ☆ Tres Leches de

Cheese Flan

Guayaba

☆ Tres Leches de

Dulce de Leche

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.*

☆ Sangría de la Casa House Sangria

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 sangria served w/ red wine, Bacardí rum, orange liquor & brandy mixed w/ homemade fruit juice.*

☆ 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.*

☆ El Cafecito de Abuelo Grandaddy's Coffee

El especial de abuelo, shot de espresso, ron Barrilito y licor de café. / *Granpa's especial, shot of espresso, Barrilito aged rum & coffee liqueur.*

☆ Vergüenza Manhattan Vergüenza Manhattan

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

☆ 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 fashioned made w/Maker's Mark bourbon, angostura bitters, simple syrup & a hint of fresh tamarind 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 FRÍAS

CERVEZAS / BEERS

NZA
ANCHORRO
SAN JUAN



TANCA
MANGO LAGER
ABV 2.8%

★ \$7.99

Refrescante cerveza tipo lager
con tonalidades de mango local.
/ Refreshing lager w/ hinta of
local mango.

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

- Medalla Light
- Medalla Ultra Light
(Less Calories)
- Magna Lager
- Ocean Lab SJU Lager
- Ocean Lab Mambo
(Passion Fruit Flavor)
- Boquerón Blonde
Ale
- Boquerón Crash
Boat IPA
- Boquerón Caja De
Muerto Caribbean
Ale

ASK FOR OTHER DOMESTIC
& INTERNATIONAL SELECTION

LA CAVITA

VINOS / WINES

Vino Blanco de la Casa
House White Wine

Vino Tinto de la Casa
House Red Wine

Vino Rosado de la Casa
House Rosé

Pregunta por nuestra carta de vinos / Ask for our wine list



SOFT DRINKS

BEBIDAS SIN ALCOHOL

Piña Colada Casera \$9.99

Housemade Piña Colada

House Piña Colada / blended rum, coconut, and pineapple

Smoothies Frappes \$9.99

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



FRESH JUICES

JUGOS Y REFRESCOS

- Orange – China
- Passion Fruit – Parcha
- Grapefruit – Toronja
- Pink Grapefruit – Toronja Rosada
- Coconut Water – Agua de Coco
- Tamarind – Tamarindo
- Sour Sop – Guanábana
- Local Berry – Acerola
- Lemonade – Limonada





**DÉJANOS
TU REVIEW**

VISITA NUESTRAS
otras localidades



ORLANDO



VIEJO SAN JUAN



CAGUAS

  @laverguenzaorlando / laverguenzaprchinchorro

www.laverguenzapr.com