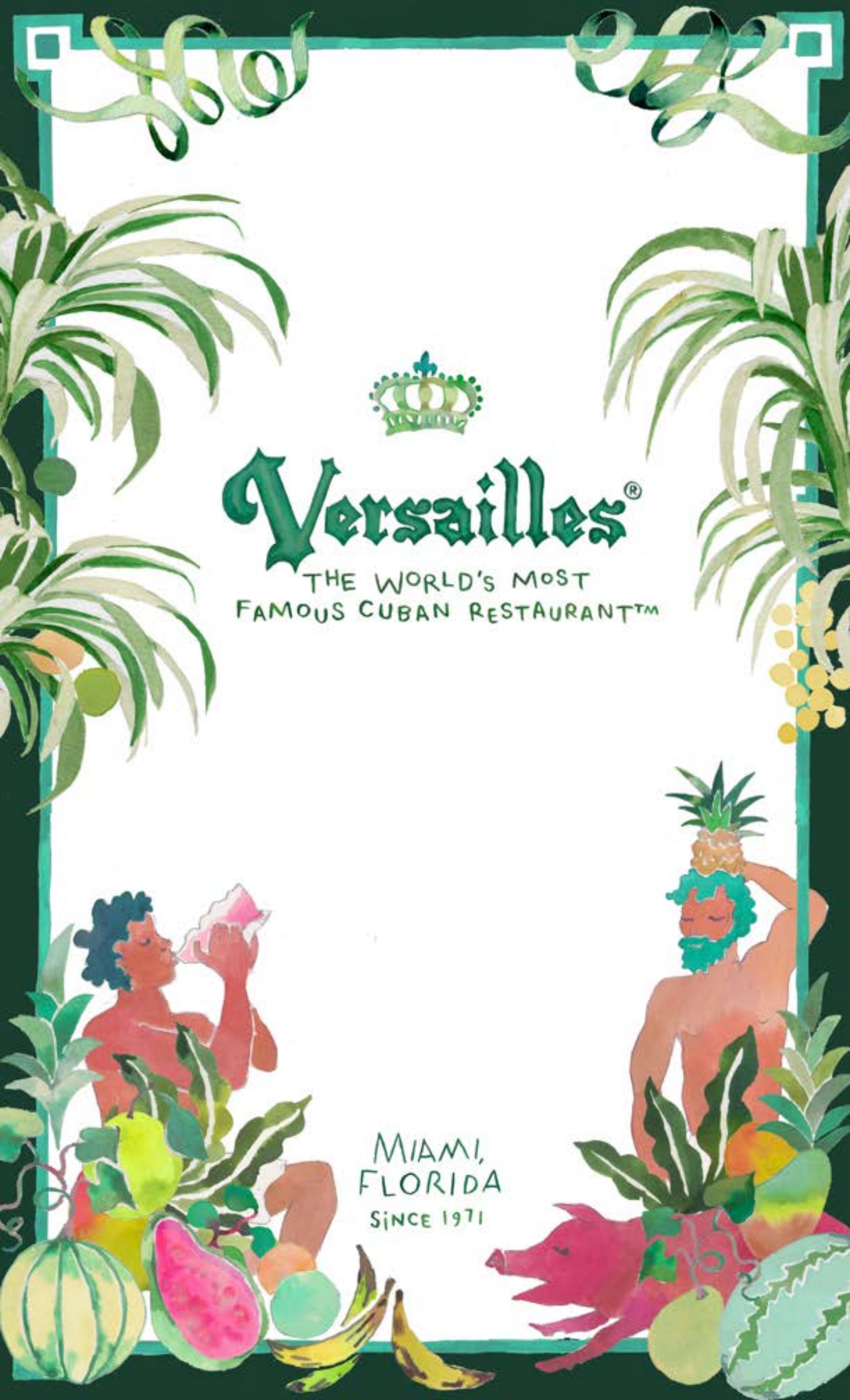




Versailles®

THE WORLD'S MOST
FAMOUS CUBAN RESTAURANT™

MIAMI,
FLORIDA
SINCE 1971



Appetizers

- STUFFED GREEN PLANTAINS .. \$9.75

With Shrimp Creole, Pineapple and Cilantro.
- FRIED CALAMARI \$9.50

Served with Marinara Sauce.
- VERSAILLES COMBO \$10.75

Beef, Chicken and Ham & Cheese Empanadas.

Ham and Chicken Croquettes. Yuca Fries.

Served with Cilantro Sauce.
- SHRIMP COCKTAIL \$7.95

Served with Homemade Cocktail Sauce.
- ASSORTED CROQUETTES \$6.75

Ham, Chicken, Cod Fish.

Served with Cilantro Sauce.
- ASSORTED EMPANADAS \$7.50

Beef, Chicken and Ham & Cheese.
- MARIQUITAS WITH MOJO \$4.95

Green Plantain Chips.
- *CEVICHE TROPICAL \$9.50

Fish Cured in Lime, Cilantro and Jalapeños with Diced Avocado, Tomatoes and Boniato Chips.
- YUCA FRIES \$7.50

Served with Cilantro Sauce.
- “FUFÚ CON MASITAS” \$8.95

Mashed Plantains with Fried Pork Chunks.
- YUCA CROQUETTES \$7.25

Stuffed with “Picadillo” Ground Beef

Served with Cilantro Sauce.
- COD FISH FRITTERS \$6.75

Served with Cilantro Sauce.

Soups

- CHICKEN SOUP\$4.00 / \$5.00
- BLACK BEAN SOUP ...\$3.95 / \$4.95
- PLANTAIN SOUP\$4.00 / \$5.00
- ONION SOUP AU GRATIN \$6.50
- GALICIAN WHITE BEAN SOUP\$4.75 / \$5.75

Made with Ham, Smoked Ham Shank, Collard Green, Turnip and Potatoes.
- CREAM OF MALANGA \$4.75 / \$5.75

Salads

- GRILLED SHRIMP SKEWER \$6.50

DOLPHIN FILLET \$11.50

*SALMON \$11.50

GRILLED CHICKEN BREAST \$7.25
- ADD TO YOUR SALAD:
- *CAESAR SALAD \$6.50

Romaine Hearts, Croutons, Parmesan Cheese and our Homemade Dressing.
- ARUGULA SALAD \$7.95

With Shaved Parmesan Cheese in a Lemon and Olive Oil Vinaigrette.
- VERSAILLES SALAD \$9.25

Mixed Field Green with Fresh Mango, Candied Pecans and Goat Cheese Tossed in a Honey Balsamic Vinaigrette.
- MIXED SALAD \$5.95

Mixed Romaine and Iceberg Lettuce, Red Cabbage, Carrots, Tomato, Cucumbers, Radish and Black Olives.
- TUNA FISH SALAD \$9.95

Served with Lettuce, Tomato, Swiss Cheese and a Hard Boiled Egg.
- AVOCADO SALAD (Seasonal) \$5.95

With Tomatoes and Onions \$6.95
- FRESH FRUIT SALAD \$7.95

Tropical Fruits served with Cottage Cheese.
- STUFFED AVOCADO (Seasonal) . \$9.95

Half an Avocado stuffed with your choice of Tuna Salad or Chicken Salad.
- CHICKEN SALAD \$11.50

Served with Lettuce, Tomato, Swiss Cheese and Ham Croquettes.

DRESSINGS: Blue Cheese, Honey Dijon, Ranch, Italian, French, Homemade Honey Balsamic Vinaigrette.

* Omelettes and Eggs

American Cheese or Swiss • Sweet Plantains • Sweet Peas
Onions • Ham • Sausage • Potatoes • Shrimp (+1.95)

- *COMBINATION OF 2 INGRIDIENTS..... \$9.95
- *COMBINATION OF 3 OR MORE \$10.95
- *BASQUE OMELETTE..... \$13.75

Shrimps, Chorizo, Ham and Peas. Served with White Rice and Sweet Plantains.
- *2 FRIED OR SCRAMBLED EGGS \$7.50

Served with White Rice and Sweet Plantains.

CHEF’S SPECIALS

- FISH FILLET WITH SHRIMP
IN CREOLE SAUCE

Served with White Rice and Sweet Plantains.

\$15.95
- PLANTAIN PIE WITH “PICADILLO”

Made with Mashed Plantains, Ground Beef and Topped with Mozzarella and Parmesan Cheese au Gratin.
Served with White Rice and Sweet Plantains.

\$11.95
- SHRIMP AU GRATIN

Sautéed with Garlic, White Wine & Cream. Topped with Sweet Peppers & Cheese au Gratin.

\$16.50

VERSAILLES CUBAN SAMPLERS

- THE CLASSIC

White Rice, Black Beans, “Picadillo” Ground Beef, Roast Pork, Sweet Plantains, Ham Croquette, Cuban Tamale, and Cassava with Cuban Mojo.

\$15.50
- THE CRIOLLO

Yellow Rice, Black Beans, “Ropa Vieja” Shredded Beef in Tomato Sauce, Fried Pork Chunks, Ham Croquette, Sweet Plantains, Cuban Tamale, and Cassava with Cuban Mojo.

\$14.50

Weekly Specials

MONDAY

- “AJIACO”

Tropical Soup made with Vegetables and Various Kinds of Meat.

\$6.50 / \$8.50
- 1/4 ROASTED CHICKEN.....

Seasoned with Spices and Wine and Slow Oven Roasted.
Served with Moros Rice and Sweet Plantains.

\$10.95
- BEEF STEW WITH POTATOES

Lightly Cooked beef and Potatoes Creole Style.
Served with White Rice and Sweet Plantains.

\$13.50
- IMPERIAL RICE

Boneless “Arroz con Pollo” Yellow Rice with Deboned Chicken, Mayo, Roasted Peppers, Hard Boiled Egg and Green Peas.
Served Au Gratin

\$11.95
\$12.95
- “VACA FRITA DE POLLO”

Grilled Shredded Chicken with Onions.
Served with White Rice and Sweet Plantains.

\$12.95

TUESDAY

- CHICK PEA POTTAGE

Cooked with Ham and Spanish Sausage.

\$4.50 / \$5.50
- YELLOW CORN MEAL STEW

Ground Tender Corn Cooked with Pork Meat.
Served with Sweet Plantains.

\$6.95 / \$9.95
- “PULPETA”

Cuban Meatloaf Served with Moros Rice and Sweet Plantains.

\$7.95
- IMPERIAL RICE

Boneless “Arroz con Pollo” Yellow Rice with Deboned Chicken, Mayo, Roasted Peppers, Hard Boiled Egg and Green Peas.
Served Au Gratin

\$11.95
\$12.95
- “VACA FRITA DE POLLO”

Grilled Shredded Chicken with Onions.
Served with White Rice and Sweet Plantains.

\$12.95

WEDNESDAY

- “FABADA ASTURIANA”

White Bean Soup Asturian Style Made with Spanish Sausage and Blood Sausage.

\$4.50 / \$5.50
- STUFFED GREEN PEPPERS

With Ground Beef, Pork and Ham Seasoned with Spices.
Oven Roasted in Tomato Sauce.
Served with White Rice and Sweet Plantains.

\$9.95
- CHICKEN FRICASSE

1/4 Chicken and Potatoes Oven Roasted with Spices and White Wine Served with White Rice and Sweet Plantains.

\$11.75
- PIGS FEET ANDALUSIAN STYLE.

Cooked in a Light Tomato Sauce with Ham, Spanish Sausage and Chick Peas. Served with White Rice and Sweet Plantains.

\$10.95
- IMPERIAL RICE

Boneless “Arroz con Pollo” Yellow Rice with Deboned Chicken, Mayo, Roasted Peppers, Hard Boiled Egg and Green Peas.
Served Au Gratin

\$11.95
\$12.95
- “VACA FRITA DE POLLO”

Grilled Shredded Chicken with Onions.
Served with White Rice and Sweet Plantains.

\$12.95

THURSDAY

- SPLIT PEA POTTAGE

Made with Ham and Spanish Sausage.

\$4.50 / \$5.50
- YELLOW RICE WITH PORK

Pork Chunks Cooked with Spices, Yellow Rice and White Wine Served with Sweet Plantains.

\$10.75
- CATALONIAN STYLE MEATBALLS

Made with Ground Beef and Pork, Seasoned with Spices and Oven Roasted in a Light Tomato Sauce and White Wine.
Served with White Rice and Sweet Plantains.

\$11.50
- BEEF STEW WITH POTATOES

Lightly Cooked Beef and Potatoes Creole Style.
Served with White Rice and Sweet Plantains.

\$13.50
- IMPERIAL RICE

Boneless “Arroz con Pollo” Yellow Rice with Deboned Chicken, Mayo, Roasted Peppers, Hard Boiled Egg and Green Peas.
Served Au Gratin

\$11.95
\$12.95
- “VACA FRITA DE POLLO”

Grilled Shredded Chicken with Onions.
Served with White Rice and Sweet Plantains.

\$12.95

FRIDAY

- FRESH FISH SOUP

\$4.50 / \$5.50
- COD FISH BASQUE STYLE

Cod Fish Cooked with Garlic, Onions, Bell Peppers, White Wine and a Light Tomato Sauce.
Served with White Rice and Sweet Plantains.

\$15.95
- ROAST PORK LOIN AU JUS

Marinated with Creole Spices and Cooked in its own Juice.
Served with Moros Rice and Sweet Plantains

\$11.50
- CUBAN STYLE MACARONI

Made with Ham, Spanish Sausage, Marinara Sauce and Parmesan Cheese. Served with House Salad and Sweet Plantains.

\$10.75
- IMPERIAL RICE

Boneless “Arroz con Pollo” Yellow Rice with Deboned Chicken, Mayo, Roasted Peppers, Hard Boiled Egg and Green Peas.
Served Au Gratin

\$11.95
\$12.95
- “VACA FRITA DE POLLO”

Grilled Shredded Chicken with Onions.
Served with White Rice and Sweet Plantains.

\$12.95

SATURDAY

- LENTIL SOUP

Made with Ham and Spanish Sausage.

\$4.50 / \$5.50
- ROAST PORK LOIN AU JUS

Marinated with Creole Spices and Cooked in its own Juice.
Served with Moros Rice and Sweet Plantains.

\$11.50
- “LACON” HAM SHANK GALICIAN STYLE

Served with Spanish Sausage, Cabbage and Potato.

\$18.95
- 1/4 ROASTED CHICKEN

Seasoned with Spices and Wine and Slow Oven Roasted.
Served with Moros Rice and Sweet Plantains.

\$10.95
- IMPERIAL RICE

Boneless “Arroz con Pollo” Yellow Rice with Deboned Chicken, Mayo, Roasted Peppers, Hard Boiled Egg and Green Peas.
Served Au Gratin

\$11.95
\$12.95
- “VACA FRITA DE POLLO”

Grilled Shredded Chicken with Onions.
Served with White Rice and Sweet Plantains.

\$12.95

SUNDAY

- RED BEAN POTTAGE

Made with Pork, Ham and Spanish Sausage.

\$4.25 / \$5.25
- ROAST PORK LOIN AU JUS

Marinated with Creole Spices and Cooked in its own Juice.
Served with Moros Rice and Sweet Plantains.

\$11.50
- “LACON” HAM SHANK GALICIAN STYLE

Served with Spanish Sausage, Cabbage and Potato.

\$18.95
- YELLOW CORN MEAL STEW

Ground Tender Corn Cooked with Pork Meat.
Served with Sweet Plantains.

\$6.95 / \$9.50
- IMPERIAL RICE.....

Boneless “Arroz con Pollo” Yellow Rice with Deboned Chicken, Mayo, Roasted Peppers, Hard Boiled Egg and Green Peas.
Served Au Gratin

\$11.95
\$12.95
- “VACA FRITA DE POLLO”

Grilled Shredded Chicken with Onions.
Served with White Rice and Sweet Plantains.

\$12.95

DIET PLATTER

- STEAMED VEGETABLES

Boiled Pumpkin, Plantain and Potato with Mixed Sautéed Vegetables.

\$7.95
- ADD TO YOUR VEGETABLES:

Chicken Breast
\$7.25

Dolphin
\$11.50

*Salmon
\$11.50

Shrimp Skewer
\$6.50

18% SERVICE CHARGE WILL BE ADDED TO PARTIES OF 6 OR MORE

18% SERVICE CHARGE WILL BE ADDED TO PARTIES OF 6 OR MORE

Beef

U.S.D.A Choice Beef

*GRILLED “PALOMILLA” STEAK

The Classic Cuban Thin Flat Steak.

- With Sweet Plantains and White Rice..... \$16.95
- With White Rice, Black Beans and Sweet Plantains. \$18.50

BREADED BEEF STEAK \$15.95

Served with Moros Rice and Sweet Plantains.

BREADED BEEF STEAK “MILANESE” \$16.95

Topped with Marinara Sauce Mozzarella and Parmesan Cheese au Gratin.

Served with Moros Rice and Sweet Plantains.

“VACA FRITA” \$13.50

Shredded Beef Grilled with Onions and Cuban Mojo. Served with Moros Rice and Sweet Plantains.

“ROPA VIEJA” \$13.50

Shredded Beef Cooked with Garlic, Onions, Bell Peppers, Wine and Tomato Sauce. Served White Rice and Sweet Plantains.

“TASAJO” SHREDDED DRY BEEF CUBAN STYLE \$16.50

Cooked with Onions, Bell Peppers, Tomato Sauce and Wine.

Served with White Rice and Fried Sweet Potato.

“PICADILLO A LA CUBANA” \$11.95

Ground Beef Cooked with Onions, Bell Peppers, Raisins, Olives, Wine and a Light Tomato Sauce. Served with White Rice, Black Beans and Sweet Plantains.

“BOLICHE” CUBAN STYLE POT ROAST \$13.95

Roast Eye Round Beef Stuffed with Spanish Sausage Cooked with Garlic, Onions, Bell Peppers, Spices and Wine. Served with Moros Rice and Sweet Plantains.

ROAST BEEF TONGUE \$18.75

Accompanied with a Light Espagnole Sauce.

Served with Moros Rice and Sweet Plantains.

GRILLED LIVER STEAK \$11.25

Topped with Sautéed Onions and Served with White Rice, Black Beans and Sweet Plantains.

LIVER SAUTÉ \$11.75

Thick Strips Sautéed with Onions, Bell Peppers and Wine.

Served with White Rice and Sweet Plantains.

BRAISED OXTAIL \$28.50

Braised with Spices in a Red Wine Sauce. Served with White Rice and Sweet Plantains.

LAMB SHANK “JARDINIERE” \$24.50

Oven Roasted with Vegetables, Fresh Rosemary and Red Wine.

Served with White Rice and Sweet Plantains.

CHAR-BROILED MEATS

U.S.D.A Choice Beef

*CHURRASCO VERSAILLES \$29.50

Skirt Steak Served with Moros Rice, Sweet Plantains and Chimi-churri Sauce.

*BONE-IN RIBEYE (16 oz). \$35.00

Served with White Rice and Sweet Plantains.

*SIRLOIN STEAK (10 oz) \$22.50

Served with White Rice and Sweet Plantains.

**Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness, especially if you have a medical condition.*

Fish & Seafood

DOLPHIN “MAHI-MAHI” FILLET
\$16.95

RED SNAPPER FILLET
\$19.95

• Simply Grilled • PREPARED FOUR WAYS FOR YOUR CHOICE:
• Creole Sauce • Garlic Sauce • Salsa Verde
Served with Yellow Rice and Sweet Plantains.

*SALMON GLAZED WITH OUR GUAVA BBQ SAUCE OR
GRILLED SALMON WITH LEMON BUTTER\$16.75
Served with Yellow Rice and Sweet Plantains.

WHOLE DEEP FRIED RED SNAPPER\$26.50
Served with French Fries and House Salad.

BREADED FISH FILLET\$13.50
Served with Yellow Rice, Sweet Plantains and Tartar Sauce.

DEEP FRIED KING FISH STEAK\$13.95
Served with Yellow Rice, Sweet Plantains and Tartar Sauce.

DOLPHIN MAHI-MAHI MEDALLIONS IN “SALSA VERDE”\$16.95
Mahi-Mahi Sautéed with Garlic, Parsley, Petit Pois, Egg and Potato.

NORTHERN COD CHUNKS\$14.95
Lightly floured and deep fried. Served with Yellow Rice, Sweet Plantains and Tartar Sauce

SHRIMP “AL AJILLO”\$15.95
Sautéed Shrimp in a Creamy Garlic Sauce, White Wine and Lemon Juice.
Served with White Rice and Sweet Plantains.

SHRIMP IN CREOLE SAUCE\$15.95
Sautéed Shrimp with Garlic, Onions, Bell Peppers, Wine and Tomato Sauce.
Served with White Rice and Sweet Plantains.

LOBSTER IN CREOLE SAUCE\$42.00
Sautéed Lobster with Garlic, Onions, Bell Peppers, Wine and Tomato Sauce.
Served with White Rice and Sweet Plantains.

ASSORTED SEAFOOD “ZARZUELA DE MARISCOS”\$29.50
Sautéed Lobster, Shrimp, Squids, Clams, Mussels and Fish with Olive Oil, Garlic, Onions, Bell
Peppers in a Light Tomato Sauce. Served with White Rice and Sweet Plantains.

SEAFOOD CASSEROLE AU GRATIN\$18.95
Shrimp, Squids, Mussels, Clams and Fish Cooked in a Cream Sauce,
Topped with Parmesan Cheese au Gratin.
Served with White Rice and Sweet Plantains.

PAELLA VALENCIANA (2 Person Minimum. Please Allow 45 minutes) . . .Per Person \$28.50
Made with Lobster, Shrimp, Clams, Mussels, Squids, Fish and Chicken
Cooked with Rice and Saffron. Served with House Salad.

PAELLA VERSAILLES\$18.95
Savory Seafood, Yellow Rice made with Shrimp, Clams, Mussels, Squid, Chicken and Fish.
Served with Sweet Plantains.

SHRIMP PAELLA\$15.95
Savory Yellow Rice with Shrimp. Served with Sweet Plantains.

18% SERVICE CHARGE WILL BE ADDED TO PARTIES OF 6 OR MORE

Chicken

CHICKEN VERSAILLES	\$17.50
Grilled Boneless Half Chicken Marinated with Cuban Mojo. Served with Moros Rice and Sweet Plantains.	
ROASTED CHICKEN AU JUS	\$13.50
Half Chicken Marinated and Slow Roasted. Served with White Rice and Sweet Plantains	
FRIED CHICKEN CHUNKS “CHICHARRONES”	\$13.50
Topped with Cuban Mojo and Onions. Served with White Rice, Black Beans and Sweet Plantains.	
GRILLED CHICKEN BREAST	\$14.25
Served with Sautéed Onions, Mashed Potatoes and Mixed Vegetables.	
BREADED CHICKEN BREAST.	\$14.25
Served with Yellow Rice and Sweet Plantains.	
BREADED CHICKEN BREAST “MILANESE”	\$15.50
Topped with Marinara Sauce, Mozzarella and Parmesan Cheese au Gratin. Served with Yellow Rice and Sweet Plantains.	
CHICKEN BREAST FILLETS “AL AJILLO”	\$12.75
Cooked in a Creamy Garlic Sauce with White Wine, Lemon and Parsley.	
SAUTÉED CHICKEN BREAST FILLETS	\$12.75
Tender Strips Sautéed with Onions, Bell Peppers, Light Gravy and Wine. Served with White Rice and Sweet Plantains.	
CHICKEN AND YELLOW RICE “ARROZ CON POLLO”	\$11.75
A Cuban Classic. Served with Sweet Plantains.	
CHICKEN “CORDON BLEU”	\$13.95
Breaded Chicken Breast, Stuffed with Ham and Swiss Cheese. Topped with White Wine Bechamel. Served with Yellow Rice and Sweet Plantains.	

Pork

ROAST PORK CUBAN STYLE	\$13.95
Marinated with Cuban Mojo and Slow Oven Roasted. Served Boneless with Moros Rice and Boiled Yuca with Mojo.	
FRIED PORK CHUNKS	\$13.75
A Cuban Classic. Served with White Rice, Black Beans and Sweet Plantains.	
BREADED PORK FLAT STEAK	\$12.50
Served with White Rice and Sweet Plantains.	
GRILLED PORK FLAT STEAK	\$12.50
Served with White Rice, Black Beans and Sweet Plantains.	
*GRILLED PORK CHOPS	\$12.50
Served with Moros Rice and Sweet Plantains.	
BAR-B-QUE SPARE RIBS	\$12.95
Slow Cooked with homemade Guava and BBQ Sauce. Served with Moros Rice and Sweet Plantains.	

**Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness, especially if you have a medical condition.*

Sandwiches

CALLE OCHO SPECIAL \$12.75
Sweet Ham, Turkey, Bacon, Swiss Cheese
on a Toasted Cuban Bread with Mayonnaise,
Lettuce and Tomato.
Served with French Fries.

OUR FAMOUS CUBAN SANDWICH \$10.25
Sweet Ham, Roast Pork, Swiss Cheese on
a Toasted Cuban Bread with Mustard and
Pickles.

SPECIAL CUBAN SANDWICH . . \$13.75
A Large Version of Our Famous Cuban.

MIDNIGHT SANDWICH \$8.95
Sweet Cuban Roll, with Sweet Ham, Roast
Pork, Swiss Cheese, Mustard and Pickles.

STEAK SANDWICH \$13.50
With Grilled Onions, Lettuce, Tomato.
Served with French Fries.

ROAST PORK SANDWICH \$8.75
With Onions and Cuban Mojo.
Served with French Fries.

ELENA RUZ SANDWICH \$8.75
Sweet Cuban Roll, Turkey, Cream Cheese
and Strawberry Marmalade.

CROQUETTE SANDWICH \$10.25
Sweet Ham. Swiss Cheese and Croquettes
on Cuban Bread.

VERSAILLES ESPECIAL \$11.75
Sweet Ham, Roast Pork, Swiss Cheese
and Spanish Sausage on a Toasted Cuban
Bread with Mustard and Pickles.

CHICKEN BREAST SANDWICH \$10.75
With Lettuce, Tomato, Mayonnaise
and French Fries.

GRILLED DOLPHIN SANDWICH \$14.95
With Lettuce, Tomato and Tartar Sauce
on Brioche Bun.
Served with French Fries.

TURKEY SANDWICH
Turkey Breast, Lettuce, Tomato
and Mayonnaise.
• On Cuban Bread or Baguette . . . \$9.25
• On White or Whole Wheat Bread \$8.75

TUNA SALAD SANDWICH
with Lettuce and Tomato
• On Cuban Bread or Baguette . . \$10.50
• On White or Whole Wheat Bread \$8.95

CHICKEN SALAD SANDWICH
with Lettuce and Tomato
• On Cuban Bread or Baguette . . . \$9.25
• On White or Whole Wheat Bread \$7.75

SPANISH BAGUETTE \$10.95
Combination of Serrano Ham, Manchego
Cheese and Cantimpalo Chorizo.

CLUB SANDWICH \$12.95
Sweet Ham, Turkey Breast, Swiss
Cheese, Bacon, Lettuce, Tomato
and Mayonnaise on White Bread.
Served with French Fries.

GRILLED CHEESE \$6.95
Melted American Cheese on White Bread.

* **BLACK ANGUS**
DOUBLE BURGER \$12.75
Two 4 oz. Patties. Served with Lettuce,
Tomato and French Fries.
• With Cheese \$13.75

Side Orders

TAMAL (Wrapped in Corn Husk) \$4.25
BLACK BEANS CUP \$2.75
MASHED POTATOES \$3.50
FRENCH FRIES \$3.50
WHITE RICE \$2.50
BOILED MALANGA \$3.95
MOROS RICE \$2.75
YELLOW RICE \$2.75
CAULIFLOWER RICE \$3.50

FRIED SWEET PLANTAINS \$2.50
FRIED GREEN PLANTAINS
"TOSTONES" \$3.75
MASHED GREEN PLANTAINS
"FUFU" \$3.75
BOILED CASSAVA "YUCA"
WITH CUBAN MOJO \$3.50
MIXED VEGETABLES \$3.75
FRIED SWEET POTATOES \$3.10
CUBAN OR AMERICAN TOAST \$1.85

Children's Menu

Under 12 Years Old

HAMBURGER \$7.25
1/4 lb Served with French Fries.

CHEESEBURGER \$8.25
Served with French Fries.

SPAGHETTI \$7.95
Served with Marinara Sauce,
Meat Sauce and Parmesan Cheese.

CHICKEN TENDERS \$7.50
Served with French Fries.

FRIED FISH FINGERS \$7.95
Served with French Fries.

GRILLED CHEESE \$5.95
Served with French Fries.

18% SERVICE CHARGE WILL BE ADDED TO PARTIES OF 6 OR MORE

Beverages And Juices

CUBAN ESPRESSO	\$1.75
ESPRESSO DECAFFEINATED	\$1.75
AMERICAN COFFEE	\$1.95
CAPPUCCINO	\$3.25
CAFÉ CON LECHE (COFFEE AND MILK)	\$3.25
CORTADITO	\$2.25
(WITH EVAPORATED MILK \$2.65)	
ICED OR HOT TEA	\$1.95
HOT CHOCOLATE	\$3.25
MILK	\$2.60
FRESH ORANGE, GRAPEFRUIT OR MELON JUICE	\$5.25
LEMONADE	\$2.25
FOUNTAIN SODAS	\$1.85
CANNED SODAS	\$2.25
RED BULL ENERGY DRINK	\$4.85
RED BULL SUGARFREE	\$4.85
MALTA SODAS	\$2.95
SHAKES	\$4.50
Chocolate, Vanilla, Strawberry, Papaya, Mamey, Guanabana, Malted and Wheat	
SUNDAES	\$4.75
Chocolate, Vanilla, Strawberry	

Some of our Full Bar Selections:
Johnnie Walker • Dewar’s • Absolut • Grey Goose • Bacardi
Patron • Bombay • Sambuca • Courvoisier & many more!

Specialty Drinks

CUBAN MOJITO Famous Cuban Cocktail made with Mint, Sugar, Lime Juice, Rum and Soda. Refreshing and Aromatic.	MARGARITA Tequila, Triple Sec and Lemon Juice.
PIÑA COLADA OR STRAWBERRY COLADA Island Favorite Made with Coconut, Pineapple Juice and Rum.	DAIQUIRI (Lime, Strawberry or Mango) Long Standing Classic of Cuban Cocktail Made with Natural Fruit and Rum. Served Frozen.

Beers

BUDWEISER \$5.50	STELLA ARTOIS \$6.50
BUD LIGHT \$5.50	CORONA \$6.50
MILLER LIGHT \$5.50	HEINEKEN \$6.50
COORS LIGHT \$5.50	HEINEKEN LIGHT \$6.50
BLUE MOON \$6.50 Belgian Style White Ale	MODELO ESPECIAL \$6.50
HATUEY \$7.00 Cuban Style Ale	MODELO NEGRA \$6.50
ST. PAULI GIRL \$6.25 (Non-Alcoholic)	GUINNNESS \$7.00
	PRESIDENTE \$6.50



Versailles®

EL RESTAURANTE CUBANO
MAS FAMOSO
DEL MUNDO™

MIAMI,
FLORIDA
SINCE 1971

Aperitivos

TOSTONES RELLENOS \$9.75 De Camarones Enchilados con Piña y Cilantro.	MARIQUITAS CON MOJO \$4.95
CALAMARES FRITOS \$9.50 Servidos con Salsa Marinara.	*CEVICHE TROPICAL \$9.50 Pescado Curado en Limón, Cilantro y Jalapeños con Aguacate, Tomate y Lascas de Boniato Frito.
COMBINADO VERSAILLES . . . \$10.75 Empanadas de Carne, de Pollo y de Jamon y Queso. Croquetas de Jamón y de Pollo. Yuca Frita con Salsa de Cilantro.	YUQUITA FRITA \$7.50 Servida con Salsa de Cilantro.
CROQUETAS VARIADAS \$6.75 Jamón, Pollo y Bacalao. Servidas con Salsa de Cilantro.	FUFÚ DE PLATANOS CON MASITAS DE PUERCO . . . \$8.95
EMPANADAS VARIADAS \$7.50 Empanadas de Carne, de Pollo y de Jamón y Queso.	CROQUETAS DE YUCA RELLENAS CON PICADILLO .. \$7.25 Servidas con Salsa de Cilantro.
	FRITURAS DE BACALAO \$6.75 Servidas con Salsa de Cilantro.
	COCKTAIL DE CAMARONES . . . \$7.95 Servido con Salsa de Cocktail.

Sopas

SOPA DE POLLO \$4.00 / \$5.00	SOPA DE CEBOLLA GRATINADA \$6.50
FRIJOLES NEGROS \$3.95 / \$4.95	CALDO GALLEGO \$4.75 / \$5.75
SOPA DE PLATANO \$4.00 / \$5.00	CREMA DE MALANGA .. \$4.75 / \$5.75

Ensaladas

AGREGAR A SU ENSALADA:			
PINCHO DE CAMARONES	FILETE DE DORADO	PECHUGA DE POLLO	*SALMON
\$6.50	\$11.50	\$7.25	\$11.50
*ENSALADA CÉSAR \$6.50 Lechuga Romana, Pan Tostado, Queso Parmesano y Nuestro Aderezo Tradicional Hecho en Casa.		ENSALADA VERSAILLES \$9.25 Mezcla de Lechugas Frescas con Mango, Nueces Azucaradas y Queso de Cabra. Aliñada con Vinagreta de Miel Balsámica.	
ENSALADA DE ARUGULA. \$7.95 Con Queso Parmesano en Aderezo de Vinagreta de Limon y Aceite de Oliva		ENSALADA MIXTA \$5.95 Mezcla de Lechuga Romana y Iceberg, Col Morada, Zanahoria, Tomate, Pepino, Rábano y Aceitunas Negras.	
ENSALADA DE ATÚN \$9.95 Servida con Lechuga, Tomate, Huevo Duro y Queso Suizo		ENSALADA DE AGUACATE (En Temporada). . . \$5.95 Con Tomate y Cebolla \$6.95	
ENSALADA DE FRUTAS \$7.95 Variedad de Frutas Tropicales Servidas con Requesón.		AGUACATE RELLENO (En Temporada) \$9.95 Medio Aguacate Relleno con Ensalada de Pollo o de Atún.	
ENSALADA DE POLLO \$11.50 Servido con Lechuga, Tomate, Queso Suizo y Croquetas de Jamón.			

ADEREZOS: Blue Cheese, Honey Dijon, Ranch, Italian, French, y Nuestra Vinagreta de Miel Balsámica.

Tortillas

Queso Americano o Suizo • Plátanos Maduros • Petit Pois
Cebollas • Jamón • Chorizo • Papas • Camarones (+1.95)

*COMBINACIÓN DE 2 INGREDIENTES \$9.95
*COMBINACIÓN DE 3 O MÁS \$10.95
*VASCA \$13.75 Con Camarones, Chorizo, Jamón y Petit Pois. Servida con Arroz Blanco y Plátanos Maduros.
*DOS HUEVOS FRITOS O REVUELTOS \$7.50 Servidos con Arroz Blanco y Plátanos Maduros.

ESPECIALES DEL CHEF

- FILETE DE PESCADO CON CAMARONES
ENCHILADOS.\$15.95
Filete de Pescado y Camarones Cocinados con Salsa Criolla.
Servido con Arroz Blanco y Plátanos Maduros.
- PASTEL DE PLATANO CON PICADILLO\$11.95
Picadillo a la Cubana Entre Dos Capas de Plátanos Pintones
Majados y Gratinados con Queso Mozzarella y Parmesano.
Servido con Arroz Blanco y Frijoles Negros.
- CAMARONES GRATINADOS\$16.50
Salteados con pimientos Dulce, Crema y Vino Blanco.
Gratinado con Queso

SURTIDO CUBANO

Selección de Platos Tradicionales Cubanos.

- EL CLÁSICO\$15.50
Arroz Blanco, Frijoles Negros, Picadillo, Lechón Asado,
Plátanos Maduros, Croqueta de Jamón, Tamal en Hoja,
Yuca con Mojo Criollo.
- EL CRIOLLO\$14.50
Arroz Amarillo, Frijoles Negros, Ropa Vieja,
Masas de Cerdo Fritas, Croqueta de Jamón, Plátanos Maduros,
Tamal en Hoja, Yuca con Mojo Criollo.

Especiales De La Semana

LUNES

- AJIACO CUBANO \$6.50 / \$8.50
Sopa Tropical de Viandas y Carnes.
- 1/4 DE POLLO ASADO A LA CRIOLLA\$10.95
Sazonado con Especies y Vino, Cocinado al Horno Lentamente.
Servido con Arroz Moro y Plátanos Maduros.
- CARNE CON PAPAS \$13.50
Carne de Res y Papas Guisadas en un Sofrito Criollo.
Servida con Arroz Blanco y Plátanos Maduros.
- ARROZ IMPERIAL\$11.95
Arroz con Pollo Deshuesado, Decorado con Mayonesa,
Pimientos y Huevo Duro. Servido con Plátanos Maduros.
Gratinada con Queso\$12.95
- VACA FRITA DE POLLO\$12.95
Pollo Deshilachado Cocinado a la Plancha con Cebolla y Mojo
Criollo. Servida con Arroz Blanco y Plátanos Maduros.

MARTES

- POTAJE DE GARBANZOS \$4.50 / \$5.50
Cocinado con Jamón y Chorizo.
- TAMAL EN CAZUELA \$6.95 / \$9.95
Maíz Tierno Molido y Guisado con Carne de Cerdo.
Servido con Plátanos Maduros.
- PULPETA\$7.95
Carne Molida de Res, Cerdo y Jamón Sazonada con Especies
y Cocinado al Horno. Servida con Arroz Moro y Plátanos Maduros.
- ARROZ IMPERIAL\$11.95
Arroz con Pollo Deshuesado, Decorado con Mayonesa,
Pimientos y Huevo Duro. Servido con Plátanos Maduros.
Gratinada con Queso\$12.95
- VACA FRITA DE POLLO\$12.95
Pollo Deshilachado Cocinado a la Plancha con Cebolla y Mojo
Criollo. Servida con Arroz Blanco y Plátanos Maduros.

MIERCOLES

- FABADA ASTURIANA \$4.50 / \$5.50
Judias Blancas Cocinadas con Chorizo y Morcilla.
- AJÍ RELLENO\$9.95
Con Carne Molida de Res, Cerdo y Jamón Sazonada
con Especies. Cocinado al Horno en Salsa de Tomate.
Servido con Arroz Blanco y Plátanos Maduros.
- FRICASSE DE POLLO\$11.75
1/4 de Pollo y Papas Cocinado al Horno en Sofrito Criollo y Vino
Blanco. Servido con Arroz Blanco y Plátanos Maduros.
- PATICAS DE CERDO A LA ANDALUZA\$10.95
Cocinadas en una Salsa Ligera de Tomate con Jamón, Chorizo
y Garbanzos. Servidas con Arroz Blanco y Plátanos Maduros.
- ARROZ IMPERIAL\$11.95
Arroz con Pollo Deshuesado, Decorado con Mayonesa,
Pimientos y Huevo Duro. Servido con Plátanos Maduros.
Gratinada con Queso\$12.95
- VACA FRITA DE POLLO\$12.95
Pollo Deshilachado Cocinado a la Plancha con Cebolla
y Mojo Criollo. Servida con Arroz Blanco y Plátanos Maduros.

18% DE SERVICIO SERA INCLUIDO EN LAS CUENTAS DE GRUPOS DE 6 O MAS PERSONAS

JUEVES

- POTAJE DE CHICHAROS \$4.50 / \$5.50
Cocinado con Jamón, Tocino y Chorizo.
- ARROZ CON CARNE DE CERDO \$10.75
Masitas de Cerdo Cocinadas con Arroz Amarillo, Especies y Vino.
Servido con Plátanos Maduros.
- ALBÓNDIGAS A LA CATALANA\$11.50
Hechas con Carne de Res y Cerdo Molida, Sazonada con Especies.
Cocinadas al Horno en una Salsa Ligera de Tomate y Vino.
Servidas con Arroz Blanco y Plátanos Maduros.
- CARNE CON PAPAS\$13.50
Carne de Res y Papas Guisadas en un Sofrito Criollo.
Servido con Arroz Blanco y Plátanos Maduros.
- ARROZ IMPERIAL\$11.95
Arroz con Pollo Deshuesado, Decorado con Mayonesa,
Pimientos y Huevo Duro. Servido con Plátanos Maduros.
Gratinada con Queso.\$12.95
- VACA FRITA DE POLLO\$12.95
Pollo Deshilachado Cocinado a la Plancha con Cebolla y Mojo
Criollo. Servida con Arroz Blanco y Plátanos Maduros.

VIERNES

- SOPA DE PESCADO FRESCO \$4.50 / \$5.50
- BACALAO A LA VIZCAINA\$15.95
Cocinado con Ajo, Cebolla, Pimientos y Papas
en una Salsa Ligera de Tomate y Vino Blanco.
Servido con Arroz Blanco y Plátanos Maduros.
- LOMO DE CERDO ASADO.\$11.50
Adobabo con Especies Criollas y Cocinado en su Jugo.
Servido con Arroz Moro y Plátanos Maduros.
- MACARRONES A LA CUBANA \$10.75
Hechos con Jamón, Chorizo, Salsa Marinara y Queso Parmesano.
Servidos con Plátanos Maduros.
- ARROZ IMPERIAL\$11.95
Arroz con Pollo Deshuesado, Decorado con Mayonesa,
Pimientos y Huevo Duro. Servido con Plátanos Maduros.
Gratinada con Queso\$12.95
- VACA FRITA DE POLLO\$12.95
Pollo Deshilachado Cocinado a la Plancha con Cebolla
y Mojo Criollo. Servida con Arroz Blanco y Plátanos Maduros.

SABADO

- POTAJE DE LENTEJAS \$4.50 / \$5.50
Cocinado con Lacón y Chorizo.
- LOMO DE CERDO ASADO.\$11.50
Adobabo con Especies Criollas y Cocinado en su Jugo.
Servido con Arroz Moro y Plátanos Maduros.
- LACÓN A LA GALLEGA\$18.95
Con Chorizo, Col y Papas.
- 1/4 DE POLLO ASADO A LA CRIOLLA\$10.95
Sazonado con Especies y Vino, Cocinado al Horno Lentamente.
Servido con Arroz Moro y Plátanos Maduros.
- ARROZ IMPERIAL\$11.95
Arroz con Pollo Deshuesado, Decorado con Mayonesa,
Pimientos y Huevo Duro. Servido con Plátanos Maduros.
Gratinada con Queso\$12.95
- VACA FRITA DE POLLO\$12.95
Pollo Deshilachado Cocinado a la Plancha con Cebolla y Mojo
Criollo. Servida con Arroz Blanco y Plátanos Maduros.

DOMINGO

- POTAJE DE FRIJOLAS COLORADAS\$4.50 / \$5.50
Cocinado con Tocino y Jamón.
- LOMO DE CERDO ASADO.\$11.50
Adobabo con Especies Criollas y Cocinado en su Jugo.
Servido con Arroz Moro y Plátanos Maduros
- LACON A LA GALLEGA\$18.95
Con Chorizo, Col y Papas.
- TAMAL EN CAZUELA\$6.95/ \$9.50
Maíz Tierno Molido y Guisado con Carne de Cerdo.
Servido con Plátanos Maduros.
- ARROZ IMPERIAL\$11.95
Arroz con Pollo Deshuesado, Decorado con Mayonesa,
Pimientos y Huevo Duro. Servido con Plátanos Maduros.
Gratinada con Queso\$12.95
- VACA FRITA DE POLLO\$12.95
Pollo Deshilachado Cocinado a la Plancha con Cebolla
y Mojo Criollo. Servida con Arroz Blanco y Plátanos Maduros.

PLATO DIETÉTICO

- PLATO DE VIANDAS Y VEGETALES\$7.95
Calabaza, Plátano y Papa Hervida con Vegetales Mixtos Salteados.
- AGREGAR A SU VEGETALES:
- | | | |
|--------|-------------------|----------|
| Pollo | Mahi-Mahi | * Salmón |
| \$7.25 | \$11.50 | \$11.50 |
| | Pincho de Camaron | |
| | \$6.50 | |

18% DE SERVICIO SERA INCLUIDO EN LAS CUENTAS DE GRUPOS DE 6 O MAS PERSONAS

Carnes

Nuestras Carnes son de Calidad U.S.D.A Choice.

*BISTEC DE PALOMILLA A LA PLANCHA	
• Servida con Plátanos Maduros y Arroz Blanco	\$16.95
• Servida con Arroz Blanco, Plátanos Maduros y Frijoles Negros	\$18.50
BISTEC DE RES EMPANIZADO.	\$15.95
Servido con Arroz Moro y Plátanos Maduros.	
BISTEC DE RES A LA MILANESA.	\$16.95
Bistec Empanizado Cubierto con Salsa Marinara y Gratinado con Queso Mozzarella y Parmesano. Servido con Arroz Moro y Plátanos Maduros.	
VACA FRITA	\$13.50
Carne de Res Cocinada a la Plancha con Cebolla y Mojo Criollo. Servida con Arroz Moro y Plátanos Maduros.	
ROPA VIEJA.	\$13.50
Carne de Res Cocinada con Ajo, Cebolla, Pimientos, Salsa de Tomate y Vino. Servida con Arroz Blanco y Plátanos Maduros.	
APORREADO DE TASAJO	\$16.50
Carne de Res Curada, Cocinada con Cebolla, Pimientos, Salsa de Tomate y Vino. Servido con Arroz Blanco y Boniato Frito.	
PICADILLO A LA CUBANA	\$11.95
Carne de Res Molida Cocinada en un Sofrito de Ajo, Cebolla, Pimientos, Vino, Pasas, Aceitunas y Salsa de Tomate. Servido con Arroz Blanco, Frijoles Negros y Plátanos Maduros.	
BOLICHE ASADO MECHADO CON CHORIZO	\$13.95
Cocinado al Horno con Ajo, Cebolla, Pimientos, Especias y Vino. Servido con Arroz Moro y Plátanos Maduros.	
LENGUA ASADA	\$18.75
Cocinada en Salsa Ligera Española, Servida con Arroz Moro y Plátanos Maduros.	
BISTEC DE HIGADO A LA PLANCHA	\$11.25
Cubierto con Cebolla Cocinada. Servido con Arroz Blanco, Frijoles Negros y Plátanos Maduros.	
HIGADO A LA ITALIANA	\$11.75
Filetillos de Hígado Salteados con Cebolla, Pimientos y Vino. Servido con Arroz Blanco y Plátanos Maduros.	
RABO ENCENDIDO	\$28.50
Cocinado al Horno con Vino Tinto y Especias. Servido con Arroz Blanco y Plátanos Maduros.	
JARRETE DE CORDERO A LA JARDINERA	\$24.50
Cocinado al Horno con Vegetales, Romero y Vino Tinto. Servido con Arroz Blanco y Plátanos Maduros.	

A LA PARRILLA

Todas nuestras Carnes de Res son de Calidad U.S.D.A Choice

*CHURRASCO VERSAILLES.	\$29.50
Servido con Arroz Moro, Plátanos Maduros y Salsa Chimi-Churri.	
*CHULETON DE RES (16 oz)	\$35.00
Servido con Arroz Blanco y Plátanos Maduros.	
*BISTEC DE RIÑONADA (10 oz)	\$22.50
Servido con Arroz Blanco y Plátanos Maduros.	

**El consumo de carnes, aves, pescados, mariscos o huevos crudos o poco cocinados puede incrementar el riesgo de contraer enfermedades provocadas por la ingestión de alimentos, especialmente si usted padece de alguna condición médica.*

Pescados & Mariscos

FILETE DE DORADO MAHI-MAHI
\$16.95

FILETE DE PARGO
\$19.95

- PREPARADO DE CUATRO FORMAS PARA SU GUSTO:
- A la Plancha
 - A la Criolla
 - Al Ajillo
 - Salsa Verde
- Servido con Arroz Amarillo y Plátanos Maduros.

*SALMÓN GLASEADO CON NUESTRA SALSA BBQ DE GUAYABA O
SALMON A LA PLANCHA CON MANTEQUILLA DE LIMON \$16.75
Servido con Arroz Amarillo y Plátanos Maduros.

PARGO ENTERO FRITO \$26.50
Servido con Papas Fritas y Ensalada de La Casa.

FILETE DE PESCADO EMPANIZADO \$13.50
Servido con Arroz Amarillo, Plátanos Maduros y Salsa Tártara.

RUEDA DE SERRUCHO FRITA \$13.95
Servida con Arroz Amarillo, Plátanos Maduros y Salsa Tártara.

MEDALLONES DE DORADO EN SALSA VERDE. \$16.95
Mahi-Mahi Salteado con Ajo, Perejil, Petit Pois, Huevo y Papa.

MASAS DE PESCADO REBOZADAS. \$14.95
Marinadas con Ajo y Jugo de Limón. Servidas con Arroz Amarillo,
Plátanos Maduros y Salsa Tártara.

CAMARONES AL AJILLO \$15.95
Cocinado en una Salsa Cremosa de Ajo, Vino Blanco y Limón.
Servidos con Arroz Blanco y Plátanos Maduros.

CAMARONES ENCHILADOS \$15.95
Cocinados en Salsa Criolla con Ajo, Cebolla, Pimientos, Vino y Tomate.
Servidos con Arroz Blanco y Plátanos Maduros.

LANGOSTA ENCHILADA \$42.00
Cocinada en Salsa Criolla con Ajo, Cebolla, Pimientos, Vino y Tomate.
Servido con Arroz Blanco y Plátanos Maduros.

ZARZUELA DE MARISCOS \$29.50
Langosta, Camarones, Calamares, Almejas, Mejillones y Pescado. Salteados
con Aceite de Oliva, Ajo, Cebolla, Pimientos, Vino y Salsa Ligera de Tomate.
Servida con Arroz Blanco y Plátanos Maduros.

GRATINADO DE MARISCOS A LA CREMA \$18.95
Camarones, Calamares, Pescado, Mejillones y Almejas. Cocinados a la Crema
y Gratinados con Queso Parmesano. Servidos con Arroz Blanco y Plátanos Maduros.

PAELLA VALENCIANA (Orden Mínima 2 Personas. 45 Minutos) Por Persona \$28.50
Preparada con Langosta, Camarones, Calamares, Mejillones, Almejas y Pollo.
Cocinados con Arroz Azafranado. Servida con Ensalada de La Casa.

PAELLA VERSAILLES \$18.95
Arroz Amarillo Cocinado con Camarones, Pollo, Calamares, Pescado, Almejas y Mejillones.
Servida con Plátanos Maduros.

ARROZ CON CAMARONES \$15.95
Servido con Plátanos Maduros.

**El consumo de carnes, aves, pescados, mariscos o huevos crudos o poco cocinados puede incrementar el riesgo de contraer enfermedades provocadas por la ingestión de alimentos, especialmente si usted padece de alguna condición médica.*

Pollo

POLLO VERSAILLES	\$17.50
Medio Pollo Deshuesado y Marinado con Mojo Criollo. Cocinado a la Plancha y Servido con Arroz Moro y Plátanos Maduros.	
POLLO ASADO EN SU JUGO	\$13.50
Medio Pollo Adobado y Horneado Lentamente. Servido con Arroz Blanco y Plátanos Maduros.	
CHICHARRONES DE POLLO CON MOJO CRIOLLO	\$13.50
Servido con Cebolla, Arroz Blanco, Frijoles Negros y Plátanos Maduros.	
PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA	\$14.25
Servida con Cebolla Salteada, Puré de Papa y Vegetales Mixtos.	
PECHUGA DE POLLO EMPANIZADA	\$14.25
Servida con Arroz Amarillo y Plátanos Maduros.	
PECHUGA DE POLLO A LA MILANESA	\$15.50
Pechuga Empanizada Cubierta con Salsa Marinara y Gratinada con Queso Mozzarella y Parmesano. Servida con Arroz Amarillo y Plátanos Maduros.	
FILETILLO DE POLLO AL AJILLO	\$12.75
Cocinado en Salsa Cremosa de Ajo, Vino Blanco, Limón y Perejil. Servido con Arroz Blanco y Plátanos Maduros.	
FILETILLO DE POLLO SALTEADO	\$12.75
Cocinado con Ajo, Cebolla, Pimientos y Vino. Servido con Arroz Blanco y Plátanos Maduros.	
ARROZ CON POLLO A LA CUBANA	\$11.75
Servido con Plátanos Maduros.	
POLLO “CORDON BLEU”	\$13.95
Pechuga de Pollo Empanizada Rellena con Jamón y Queso Suizo. Servida con Arroz Amarillo, Plátanos Maduros y Cubierta con una Salsa de Vino Blanco y Bechamel.	

Cerdo

LECHÓN ASADO	\$13.95
Cocinado al Horno Lentamente con Mojo Criollo y Deshuesado. Servido con Arroz Moro y Yuca.	
MASAS DE CERDO	\$13.75
Servidas con Arroz Blanco, Frijoles Negros y Plátanos Maduros.	
BISTEC EMPANIZADO DE CERDO	\$12.50
Servido con Arroz Blanco y Plátanos Maduros.	
BISTEC DE CERDO A LA PLANCHA	\$12.50
Servido con Arroz Blanco, Frijoles Negros y Plátanos Maduros.	
*CHULETAS DE CERDO A LA PLANCHA	\$12.50
Servidas con Arroz Moro y Plátanos Maduros.	
COSTILLAS BARBACOA (BBQ)	\$12.95
Cocinadas Lentamente con Salsa de Guayaba y BBQ. Servidas con Arroz Moro y Plátanos Maduros.	

18% DE SERVICIO SERA INCLUIDO EN LAS CUENTAS DE GRUPOS DE 6 O MAS PERSONAS

Sandwiches

CALLE OCHO ESPECIAL \$12.75
Jamón Dulce, Pechuga de Pavo, Queso Suizo, Bacon, Lechuga, Tomate y Mayonesa en Pan Cubano. Servido con Papas Fritas.

CUBANO REGULAR \$10.25
Jamón Dulce, Pierna Asada, Queso Suizo en Pan Cubano con Mostaza y Pepinillos Encurtidos.

CUBANO ESPECIAL \$13.75
Version Grande del Classico Cubano.

MEDIA NOCHE \$8.95
Jamón Dulce, Pierna Asada, Queso Suizo en Pan Semi Dulce con Mostaza y Pepinillos Encurtidos.

PAN CON BISTEC \$13.50
Bistec de Res a la Plancha con Cebolla Cocinada, Lechuga y Tomate. Servido con Papas Fritas.

PAN CON LECHÓN \$8.75
Con Cebolla y Mojo Criollo. Servido con Papas Fritas.

ELENA RUZ \$8.75
Pechuga de Pavo, Queso Crema y Mermelada de Fresa en Pan Semi Dulce.

CROQUETA PREPARADA \$10.25
Jamón Dulce, Queso Suizo y Croquetas en Pan Cubano.

VERSAILLES ESPECIAL \$11.75
Jamón Dulce, Pierna Asada, Queso Suizo, Chorizo en Pan Cubano con Mostaza y Pepinillos Encurtidos.

SANDWICH DE PECHUGA DE POLLO \$10.75
Con Lechuga, Tomate y Mayonesa. Servido con Papas Fritas.

SANDWICH DE DORADO \$14.95
Filete de Mahi-Mahi con Lechuga, Tomate y Salsa Tártara en Brioche Bun. Servido con Papas Fritas.

SANDWICH DE PAVO
Pechuga de Pavo, Lechuga, Tomate y Mayonesa.
• En Pan Cubano o Baguette \$9.25
• En Pan de Molde Blanco o Integral \$8.75

SANDWICH DE ENSALADA DE ATÚN
Ensalada de Atún con Lechuga y Tomate.
• En Pan Cubano o Baguette \$10.50
• En Pan de Molde Blanco o Integral \$8.95

SANDWICH DE ENSALADA DE POLLO
Ensalada de Pollo con Lechuga y Tomate.
• En Pan Cubano o Baguette \$9.25
• En Pan de Molde Blanco o Integral \$7.75

BAGUETTE ESPAÑOL \$10.95
Jamón Serrano, Queso Manchego, Chorizo Cantimpalo

CLUB SANDWICH \$12.95
Jamón Dulce, Pechuga de Pavo, Queso Suizo, Bacon, Lechuga, Tomate y Mayonesa en Pan de Molde Blanco. Servido con Papas Fritas.

SANDWICH DE QUESO DERRETIDO \$6.95
Queso Americano Derretido en Pan de Molde Blanco.

***HAMBURGUESA DOBLE “BLACK ANGUS” A LA PARRILLA \$12.75**
Dos Hamburguesas de 4 oz. con Lechuga, Tomate y Papas Fritas.
• Con Queso \$13.75

Ordenes Individuales

TAMAL EN HOJA \$4.25
FRIJOLES NEGROS TAZA \$2.75
PURE DE PAPAS \$3.50
PAPAS FRITAS \$3.50
ARROZ BLANCO \$2.50
MALANGA HERVIDA \$3.95
ARROZ MORO \$2.75
ARROZ DE COLIFLOR \$3.50

ARROZ AMARILLO \$2.75
PLÁTANOS MADUROS \$2.50
TOSTONES \$3.75
FUFU DE PLÁTANOS \$3.75
YUCA HERVIDA CON MOJO \$3.50
VEGETALES MIXTOS \$3.75
BONIATO FRITO \$3.10
TOSTADA CUBANA O AMERICANA . . \$1.85

Menú De Niños

Menores de 12 Años

HAMBURGUESA \$7.25
1/4lb Con Papas Fritas.
HAMBURGUESA CON QUESO . . \$8.25
Con Papas Fritas.
SPAGHETTI \$7.95
Con Salsa Marinara, Carne y Queso Parmesano

FILETICOS DE POLLO EMPANIZADO \$7.50
Servidos con Papas Fritas.
FILETICOS DE PESCADO EMPANIZADO \$7.95
Servidos con Papas Fritas.
SANDWICH DE QUESO \$5.95
Servido con Papas Fritas.

Bebidas & Refrescos

CAFÉ CUBANO	\$1.75
ESPRESSO DESCAFEINADO	\$1.75
CAFÉ AMERICANO	\$1.95
CAPPUCCINO	\$3.25
CAFÉ CON LECHE	\$3.25
CORTADITO	\$2.25
(CON LECHE EVAPORADA \$2.65)	
TE FRIO O CALIENTE	\$1.95
CHOCOLATE CALIENTE	\$3.25
LECHE	\$2.60
JUGO DE NARANJA, TORONJA O MELON NATURAL	\$5.25
LIMONADA	\$2.25
REFRESCOS DE LA FUENTE	\$1.85
REFRESCOS EN LATAS	\$2.25
RED BULL ENERGY DRINK	\$4.85
RED BULL SUGARFREE	\$4.85
MALTA	\$2.95
BATIDOS	\$4.50
Chocolate, Vainilla, Fresa, Papaya, Mamey, Guanabana, Malteada y Trigo.	
SUNDAES	\$4.75
Chocolate, Vainilla y Fresa.	

Algunas de Nuestras Selecciones del Bar:

Johnnie Walker • Dewar's • Absolut • Grey Goose • Bacardi
Patron • Bombay • Sambuca • Courvoisier y muchos mas!

Cocteles Tropicales

MOJITO CUBANO

Famoso Coctel Cubano hecho con
Yerbabuena, Azucar, Jugo de Limón,
Ron y Soda. Refrescante y Aromático

PIÑA COLADA O FRESA COLADA

Favorito del Caribe, Hecho con Coco,
Jugo de Piña y Ron.

MARGARITA

Tequila, Triple Sec y Jugo de Limón.

DAIQUIRI

(Limón, Fresa o Mango)
Cóctel Cubano Clásico, Hecho con
Frutas Naturales y Ron.
Servido Frappé.

Cervezas

BUDWEISER \$5.50

BUD LIGHT \$5.50

MILLER LIGHT \$5.50

COORS LIGHT \$5.50

BLUE MOON \$6.50
Belgian Style White Ale

HATUEY \$7.00
Cuban Style Ale

ST. PAULI GIRL \$6.25
(Non-Alcoholic)

STELLA ARTOIS \$6.50

CORONA \$6.50

HEINEKEN \$6.50

HEINEKEN LIGHT \$6.50

MODELO ESPECIAL \$6.50

MODELO NEGRA \$6.50

GUINNNESS \$7.00

PRESIDENTE \$6.50

18% DE SERVICIO SERA INCLUIDO EN LAS CUENTAS DE GRUPOS DE 6 O MAS PERSONAS