EL NORTE
N
W
E
S
VIEQUES

# MENÚ

# BIENVENIDOS A:

Un restaurante sobre vagones, con una estructura única en la isla. Creado para quienes aman la comida del mar. Cada plato nace del esfuerzo de nuestras manos, pues junto a nuestros familiares y compueblanos salimos cada día con la esperanza de que el mar nos bendiga con su pesca, garantizando frescura y sabor en cada bocado.

## ¿CÓMO NACE EL NORTE?

Criado entre lanchas, mariscos y el mar, Jorge, se convierte en padre de familia decidido a superar las adversidades y pruebas de la vida desde su juventud. Con enfoque, perseverancia y esfuerzo, funda Pescadería Zoé en 2017

## MANTENIENDO SIEMPRE EL DESEO DE CRECER.

Gracias al trabajo constante y al apoyo de su familia e hijos, en 2024 nace Restaurante El Norte, un sueño levantado con amor y dedicación para compartir la frescura del mar y el sabor de Vieques.

# APERITIVOS
## APPETIZERS



### Bacalaitos — $7.50
(4) Mezcla de harina de trigo con bacalao y especias, frito.

*(4) Mixture of wheat flour with cod fish and spices, fried*

### Alitas / Wings — $16
**(6) Jugosas alas de pollo bañadas en salsa sriracha, miel y especias**

*(6) Juicy chicken wings coated in a sriracha sauce, honey and spices*

### Ensalada de la Casa / House Salad — $14.50
**Lechuga romana, piña borracha, fresa, almendra, queso feta y vinagreta de guanabana**

*Romaine lettuce, drunken pineapple, strawberries, almonds, feta cheese and soursoup vinaigrette*

### Montaditos — $14.50
**(3) Tostones de plátano o bacalaitos servidos con spicy crab or spicy tuna**

**Langosta a la topacio +$10**

*(3) Green fried plantain or bacalaito with spicy crab or spicy ahi tuna*

*Topacio Lobster +$10*

### Croquetas / Croquettes — $20
**(4) Rellenas de juey con spicy mayo y sweet chili**

*(4) Stuffed with crab, spicy mayo and sweet chili*



### Ceviche — $20
**Trozos de pescado marinado en limón con fruta de temporada, cebolla y perejil, acompañado de chips de verduras**

*Pieces of fish marinated in lemon with seasonal fruit, onion and parsley, accompanied by vegetables chips*

### Nachos Wonton — $25
**Servidos con spicy tuna, spicy crab o langosta a la topacio (+$5) / Acompañado de aguacate, tomate, cilantro y salsa anguila**

*With ahi tuna, spicy crab or topacio lobster (+$5) / Accompanied with avocado, tomato and coriander*

**El consumo de mariscos o alimentos crudos puede presentar un riesgo para la salud, no somos responsables por alergias o intoxicaciones // Consulte con su mesero si tiene alguna inquietud**

*Consuming shellfish or raw food may pose a health risk. We are not responsible for allergies or food poisoning // Consult your server if you have any concerns*

# TACOS DE PESCADO

## / Fish Tacos

**(3) Plantilla de harina, trozos de pescado, ensalada de repollo y spicy mayo**

*(3) Flour slab, fish chunks, cabbage salad with spicy mayo*

**$18.00**

# EL PROFESOR

## / The Professor

**Capitán frito, ensalada de pulpo, ensalada de carrucho, langosta a la parrilla cubierta de salsa fondú, junto a (3) tres acompañantes**

*Fried captain, octopus salad, conch salad, grilled lobster covered in fondue sauce, along with (3) three sides*

**$MP**

Plato estrella, para compartir / Signature dish, to share

# PRINCIPALES
# MAIN



## Tierra

### Prime N'Y Striploin 12oz — $40.50
**Servido con chimichurri y (1) un acompañante**
*Served with chimichurri and (1) one side*

### Churrasco Angus — $31
*/ Angus Churrasco*

**Servido con chimichurri y (1) un acompañante**
*Served with chimichurri and (1) one side*

### Pechuga de Pollo — $23
*/Chicken Breast*

**Pechuga de pollo a la parrilla con (1) un acompañante. (Añade salsa fondú)**
*Grilled chicken breast with (1) side. (Add fondue sauce)*

El consumo de mariscos o alimentos crudos puede presentar un riesgo para la salud, no somos responsables por alergias o intoxicaciones // Consulte con su mesero si tiene alguna inquietud

*Consuming shellfish or raw food may pose a health risk. We are not responsible for allergies or food poisoning // Consult your server if you have any concerns*

## Mar

### Pesca Fresca — $MP
*/ Fresh Catch*

**Pescado de temporada frito, con chimichurri y (1) un acompañante**
*Fried seasonal fish, with chimichurri and (1) one side*

### Pulpo al Fuego — $29
*/ Octopus on Fire*

**Tentáculo a la parrilla, servido sobre puré de plátano maduro**
*Grilled tentacle, served on mashed plantain*

### Filete de Salmón — $31
*/ Salmon Fillet*

**Jugoso salmón marinado, sobre risotto de queso parmesano**
*Juicy marinated salmon on a parmesan cheese risotto*

### Pasta de Langosta — $36.50
*/ Lobster Pasta*

**Pasta y Langosta en salsa fondú**
*Pasta and lobster in fondue sauce*

### Pasta de Mariscos mixtos — $47
*/ Mixed Seafood Pasta*

**Pasta linguini con mariscos de tu preferencia en salsa fondú**
*Linguine pasta with seafood of your choice in fondue sauce*

### El Pescador — $47
*/ The Fisherman*

**Arroz con langosta, carrucho, pulpo, camarones y mejillones. Estilo paella**
*Rice with lobster, conch, octopus, shrimp and mussels. Paella style*

### El Norte — $67.50
*/ The North*

**Langosta entera rellena de pulpo, carrucho, camarones y mejillones en salsa fondú con (1) un acompañante**
*Whole lobster stuffed with octopus, conch, shrimp and mussels in fondue sauce with (1) one side*



# MOFONGOS

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| (1) Un Marisco / *(1) One seafood* | $36.50 | Mariscos Mixtos / *Mixed seafood* | $47 | Churrasco / *Steak* | $34.50 |
| Pollo / *Chicken* | $23 | Vegetales / *Vegetables* | $19 | | |

## ACOMPAÑANTES / *Sides*

**Arroz blanco y habichuelas, arepas, majado de viandas, mamposteado de habichuelas, mamposteado de gandules y chorizo, arroz con coco y nueces, papas fritas, amarillos, tostones, yuca stick, o vegetales salteados**

*White rice and beans, arepas, mashed root, beans mamposteao, pigeon peas and chorizo mamposteao, rice with coconut and nuts, french fries, sweet plantains, fried green plantain, cassava sticks or sauteed vegetables*



### ¡Pregunta por los postres de la semana!

*/ Ask about this week's desserts!*

# BEBIDAS
## DRINKS

### El Norte's Margarita $12.50
**Tequila, Triple Sec, Sour Mix**

*Servido Frozen o a las Rocas / Served Frozen or on the Rocks*

### Daiquiri Fresca $14.50
**Don Q Cristal o Vodka, Jugo de Frutas, Jugo de Limón, Simple Syrup**

*Light Rum or Vodka, Fruit Juice, Fresh Lime Juice, Simple Syrup*

### Mojito Verde Vieques $12.50
**Ron Blanco, Menta, Jugo de Limón, Simple Syrup**

*Light Rum, Fresh Mint, Fresh Lime Juice, Simple Syrup*

### La Margarita del Capitán $16
**Tequila Reposado, Cointreau, Toque de Grand Marnier, Jugo de Limón, Toque de Jugo de China**

*Tequila Reposado, Cointreau, Splash Grand Marnier,Fresh Lime Juice, Splash Fresh Orange Juice*

### Vieques Island Daiquiri $14.50
**Crab Island de China, Jugo de Limón, Simple Syrup**

*Crab Island Orange Rum, Fresh Lime Juice, Simple Syrup*

### Rum Punch Isabel Segunda $12.50
**Ron Blanco, Ron Oscuro, Ron de Coco, Jugo de Frutas**

*Light Rum, Dark Rum, Coconut Rum, Fresh Fruit Punch*

### Piña Colada El Dorado Lindo $12.50
**Ron Blanco, Crema de coco, Jugo de Piña**

*Light Rum, Coconut Cream, Pineapple Juice*

### Sangría de la Casa $16
*/ House Sangría*

**Don Felipe II Brandi, Cointreau, Ron Blanco, Jugo de Frutas, Vino Tinto o Vino Blanco**

*Don Felipe II Brandi, Cointreau, Light Rum, Fruit Juice and Red Wine or White Wine*



# BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS
## / Non Alcoholic Beverages

**Mojito / Piña colada / Pain Killer / Margarita Frozen / Shirley Temple**

# JUGOS NATURALES
## / Natural Juices

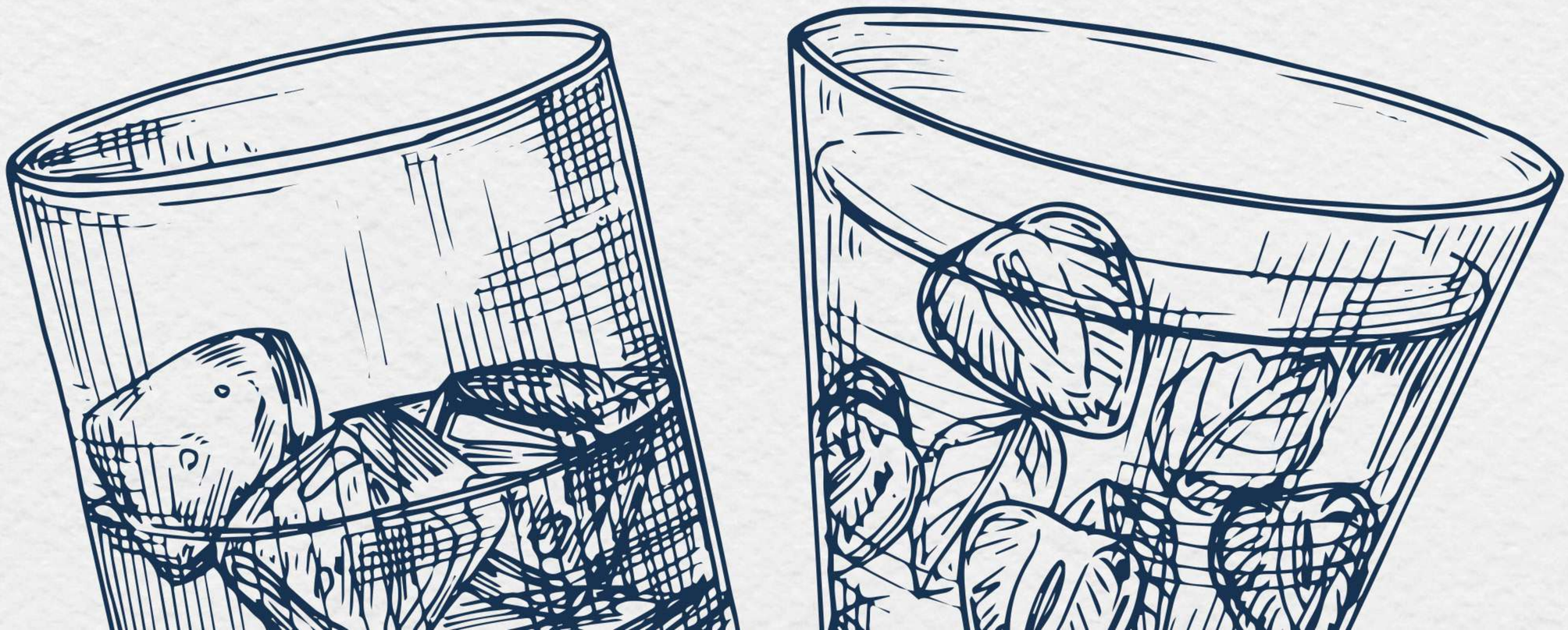
**(Disponibilidad varía / Availability varies)**

**Parcha / China / Tamarindo / Acerola / Mango / Guanabana / Toronja Rosada / Toronja Blanca / Cranberry / Piña / Limonada**

*Passion Fruit / Orange / Tamarind / Caribbean Cherry / Mango / Soursoup / Pink Grapefruit / White Grapefruit / Cranberry / Pineapple / Lemonade*

# SODAS

**Coca Cola / Coke, Sprite, DR. Pepper, Diet Coke, Coca Cola Zero / Coke Zero, Sprite Zero, Ginger Ale, Ginger Beer, Agua Tónica / Tonic Water, Club Soda, Agua Perrier**



# CERVEZAS
## BEERS

| | | | |
|---|---|---|---|
| Medalla | $3.50 | Coqui Helles OHB | $6.50 |
| Coors Light | $4 | Modelo Especial | $6.50 |
| Michelob Ultra | $4 | Taína Bond Ale OHB | $6.50 |
| Corona | $5 | Sto. Viejo Pilsner OHB | $6.50 |
| Heineken | $5 | Daura Damm Ipa | $7.50 |
| Heineken 0.0 | $5 | Daura Damm Roja | $7.50 |
| Athletic Non-Alcohol | $5 | Mal de Ojo Box Lab | $7.50 |
| Magna Premium Larger | $5.50 | Sandy Blonde RC | $7.50 |
| Dos XX | $6.50 | Yunque Ipa OHB | $7.50 |

Overhead Ipa RC ..... $8.50

# VINOS
# WINES




**Vinos por Copa /** *Wines In a Glass* **$9**

Pinot Grigio
Sauvignon Blanc
Chardonnay
Pinot Noir

Malbec / Tempranillo
Merlot
Cabernet Sauvignon
Cava / Prosecco

# VINOS POR BOTELLA
## *Bottled Wines*

### Vinos Tintos / Red Wines

| | |
|---|---|
| Callaway Merlot ..... $25 | Nine Hats Syrah ..... $49 |
| Casillero del Diablo Carménère ..... $23 | Prati by Louis Martini, Cabernet Sauvignon $49 |
| Pujanza Hado Rioja Tempranillo ..... $35 | Paco García Cantamilano, Garnacha Rioja $42 |
| Le Grand Noir Pinot Noir ..... $25 | Pico & Vine Russian River, Pinot Noir ..... $42 |
| Le Grand Noir Carbenet Sauvignon ..... $25 | Valduero 2 Maderas Tempranillo ..... $65 |
| Susana Balbo Melbec ..... $25 | Terrunyo Carménère ..... $69 |
| Beringer Bou Red Blend ..... $35 | Valduero Una Cepa Tempranillo ..... $72 |

Bodega Mauro Blend ..... $89

**Disponibilidad varía /** *Availability varies*

## Burbujas / Bubbles

| | | | |
|---|---|---|---|
| Tasha | $38 | Cuvée Barcelona Cava | $31 |
| Cuvée Clásico Codorniu | $23 | Anna Codorniu Brut Cava | $35 |

## Vinos Blancos y Rosé / White and Rose Wines

| | | | |
|---|---|---|---|
| Marieta Mencía Rosé | $29 | Cavit Riesling | $29 |
| Canyon Road Chardonnay | $29 | Le Grand Noir Chardonnay | $25 |
| Canyon Road Sauvignon Blanc | $29 | Matua Sauvignon Blanc | $35 |
| Cavit Pinot Grigio | $29 | Fillaboa Albariño | $45 |
| Cavit Moscato | $29 | Artesa Chardonnay | $62 |

Amelia Chardonnay ..... $86

**Disponibilidad varía /** *Availability varies*

# MÉTODOS DE PAGO
## PAYMENT METHODS

VISA  Pay  CASH  mastercard

## ¡GRACIAS POR TU VISITA!
*THANKS FOR VISITING!*