



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

(4) Mezcla de harina de trigo con bacalao y especias, frito.

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

ALITAS / Wings

\$15

(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

\$14

/ House Salad

Lechuga romana, piña borracha, fresa, almendra, queso feta y vinagreta de guanabana

Romaine lettuce, drunken pineapple, strawberries, almonds, feta cheese and soursop vinaigrette

MONTADITOS

\$14

(3) Tostones de plátano o bacalaitos servidos con spicy crab or spicy tuna

(4) Langosta a la topacio +\$10

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

(4) Topacio Lobster +\$10

CROQUETAS / Croquettes

\$19

(4) Rellenas de juey con spicy mayo y sweet chili

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



CEVICHE

\$19

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

LANGOSTA A LA TOPACIO DE LA ABUELA JELLY

\$22

/ Topacio Lobster From Abuela Jelly

(3) Canastas de plátano rellenas de ensalada de langosta

(3) Baskets filled with topacio lobster salad

Contiene mayonesa / Contains mayo

NACHOS WONTON

\$24

Servidos con spicy tuna, spicy crab o langosta a la topacio (+\$5) / Acompañado de aguacate, tomate, cilantro y salsa aguila

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 NY STRIPLOIN 12OZ \$39

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

CHURRASCO ANGUS \$30

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

PECHUGA DE POLLO \$23

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 \$28

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

FILETE DE SALMÓN \$30

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

PASTA DE LANGOSTA \$35

/ Lobster Pasta
Pasta y Langosta en salsa fondú
Pasta and lobster in fondue sauce

PASTA DE MARISCOS MIXTOS \$45

/ 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 \$45

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

EL NORTE \$65

/ 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

\$35

MARISCOS MIXTOS
/ Mixed seafood

\$45

CHURRASCO
/ Steak

\$33

POLLO
/ Chicken

\$22

VEGETALES
/ Vegetables

\$18

ACOMPAÑANTES / Sides

Arroz blanco y habichuelas, arepas, majado de viandas, mamposteo de habichuelas, mamposteo 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 mamposteo, pigeon peas and chorizo mamposteo, 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

Tequila, Triple Sec, Sour Mix

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

DAIQUIRI FRESCA \$14

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

Ron Blanco, Menta, Jugo de Limón, Simple Syrup

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

LA MARGARITA DEL CAPITÁN \$15

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

Crab Island de China, Jugo de Limón, Simple Syrup

Crab Island Orange Rum, Fresh Lime Juice, Simple Syrup

RUM PUNCH ISABEL SEGUNDA \$12

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

Ron Blanco, Crema de coco, Jugo de Piña

Light Rum, Coconut Cream, Pineapple Juice

SANGRÍA DE LA CASA \$15

/ 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	COQUI HELLES OHB	\$6
COORS LIGHT	\$4	MODELO ESPECIAL	\$6
MICHELOB ULTRA	\$4	TAÍNA BOND ALE OHB	\$6
CORONA	\$5	STO. VIEJO PILSNER OHB ...	\$6
HEINEKEN	\$5	DAURA DAMM IPA	\$7
HEINEKEN 0.0	\$5	DAURA DAMM ROJA	\$7
ATHLETIC NON-ALCOHOL	\$5	MAL DE OJO BOX LAB	\$7
MAGNA PREMIUM LARGER	\$5	SANDY BLONDE RC	\$7
Dos XX	\$6	YUNQUE IPA OHB	\$7
OVERHEAD IPA RC		\$8	



VINOS

WINES

Vinos por Copa / Wines In a Glass \$9

PINOT GRIGIO	MALBEC / TEMPRANILLO
SAUVIGNON BLANC	MERLOT
CHARDONNAY	CABERNET SAUVIGNON
PINOT NOIR	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

Apple Pay

CASH



¡GRACIAS POR TU VISITA!
THANKS FOR VISITING!