



**COMBO FLORIDITA**



**CEVICHE DE PULPO**



**CROQUETAS DE PESCADO**

## APERITIVOS/STARTERS

### Combo Floridita (Sampler) \$16

Croquetas de Pescado, Calamares, Frituras de Bacalao, Mariquitas y Yuca Frita/Fish Croquettes, Fried Squid, Cod Fritters, Fried Green Plantain Chips and Fried Cassava

### Croquetas Hechas en Casa (Orden)

#### Homemade Croquettes (Order)

- Pescado/Fish \$8
- Langosta/Lobster \$8
- Jamón/Ham \$6

### Frituras Hechas en Casa (Orden)/Homemade Fritters (Order)

- Cobo/Conch \$8
- Bacalao/Cod \$5
- Malanga/Taro \$6

### Huevo Frita (Temporada)/ Fried Roe (Seasonal) \$12

### Calamares Fritos/Fried Calamari \$12

USA Wild Caught

### Tostones con Camarones \$12

#### Fried Green Plantains with Shrimp

Wild Caught

### Cóctel de Camarón/Shrimp Cocktail \$12

Wild Caught

### Ostiones en su Concha/Raw Oysters MP

Media Docena o Docena/Half-dozen or Dozen

## CEVICHE

Hechos a la orden/Todos los ceviches son elaborados con jugo de limón natural, cebolla morada, apio, cilantro, sal de mar y pimienta negra.

*Freshly made at the moment/All ceviches are made with natural lemon juice, red onions, celery, cilantro, sea salt, and black pepper.*

### Pescado/Fish (Basa) \$10

### Camarón/Shrimp \$12

Wild Caught

### Mixto (Pescado y Camarón)/Mixed (Fish and Shrimp) \$18

### Corvina \$16

### Pulpo/Octopus \$18

## SOPAS/SOUPS

### Sopón Marinero/Seafood Stew \$16

Camarones (Wild Caught), Pescado, Almejas, Mejillones y Calamares. Servido con arroz blanco o amarillo/Shrimp (Wild Caught), Fish, Clams, Mussels, and Squid. Served with white or yellow rice.

### Crema de Langosta/Lobster Bisque \$6

### Crema de Langosta con Camarones \$12

#### Lobster Bisque with Shrimp

Wild Caught Shrimp

### Sopa de Cherna o Pollo/Grouper or Chicken Soup

Elaborado con productos naturales sin antibióticos ni hormonas.

*Elaborated with natural products without antibiotics or hormones.*

#### - Pequeño/Cup \$3

#### - Grande/Bowl \$4

### Fumet de Mariscos/Seafood Fumet \$12

Pescado y Camarones (Wild Caught) con Apio y Cilantro

*Fish and Shrimp (Wild Caught) with Celery and Cilantro*

## ENSALADAS/SALADS

ADEREZOS: Aceite de Oliva y Vinagre Balsámico (Colavita), Italiana o César

DRESSINGS: Olive Oil and Balsamic Vinegar (Colavita), Italian, or Caesar

### Ensalada de la Casa o César/House or Caesar Salad \$4

### Con Pollo/With Chicken \$15

Natural. No antibióticos ni hormonas. No ingredientes artificiales.

*All natural. No antibiotics or hormones ever. No artificial ingredients.*

### Con Camarones/With Shrimp \$18

Wild Caught

### Con Salmón/With Salmon \$17

Natural/All natural. Superior Norwegian.

## SANDWICH COMBO

Servido con lechuga, tomate, cebolla, papas fritas y soda.

*Served with lettuce, tomatoes, onions, french fries, and soda.*

### Minuta (Filete)/Fish Fillet \$8

Wild Caught

### Croquetas/Croquettes \$7

Jamón o pescado/Ham or Fish

### Dorado/Mahi Mahi \$12

### Bistec/Steak \$8

### Pollo/Chicken \$10

Natural. No antibióticos ni hormonas. No ingredientes artificiales.

*All natural. No antibiotics or hormones ever. No artificial ingredients.*



**PAELLA FLORIDITA**



**SCALLOPS**



**SALMON**

## ESPECIALIDADES DE LA CASA HOUSE SPECIALTIES

### Filete de Dorado Relleno con Camarones \$25

#### Dolphin (Mahi Mahi) Fillet Stuffed with Shrimp

Gratinado con Queso/Gratineed with Cheese

### Zarzuela de Mariscos/Seafood Medley Stew \$35

Langosta, Filete de Pescado, Camarones, Calamares, Mejillones, Almejas y Scallops/Lobster, Fish Fillet, Shrimp, Squid, Mussels, Clams, and Scallops

### Bacalao a la Viscaína o al Ajillo \$18

#### Cod Fish a la Viscaína or in Garlic Sauce

### Pescado Entero Fresco (Frito o en Filete) MP

#### Fresh Whole Fish (Fried or Fillet)

Precio se calcula por libra/Price is calculated by the pound

### Parrillada de Mariscos/Grilled Seafood Platter \$35

Langosta, Filete de Pescado, Camarones, Calamares, Mejillones, Almejas y Scallops/Lobster, Fish Fillet, Shrimp, Squid, Mussels, Clams, and Scallops

## ARROZ/RICE

Hechos a la orden. Servido con maduros.

*Freshly made at the moment and served with fried sweet plantains.*

### Paella Floridita (Para Dos/For Two) \$52

Langosta, Camarones, Pescado, Almejas, Mejillones, Calamares, Chorizo y Pollo/Lobster, Shrimp, Fish, Clams, Mussels, Squid, Chorizo, and Chicken

### Arroz con Mariscos/Seafood Rice (Para Dos/For Two) \$48

Langosta, Camarones, Pescado, Almejas, Mejillones y Calamares Lobster, Shrimp, Fish, Clams, Mussels, and Squid

### Paella Frita con Mariscos/Fried Seafood Paella \$18

Camarones, Pescado, Almejas, Mejillones, Calamares y Chorizo Shrimp, Fish, Clams, Mussels, Squid, and Chorizo

### Arroz con Camarones (Para Dos) \$35

#### Yellow Rice with Shrimp (For Two)

Wild Caught

### Arroz con Pollo (Para Dos) \$25

#### Yellow Rice with Chicken (For Two)

Natural. No antibióticos ni hormonas. No ingredientes artificiales. *All natural. No antibiotics or hormones ever. No artificial ingredients.*

### Arroz Frito/Fried Rice \$8

Con Camarones (Wild Caught) y Jamón With Shrimp (Wild Caught) and Ham

## PESCADO/FISH

Servido al gusto: al Broiler, al Ajillo, Thermidor, Rebozado, Empanizado o a la Pimienta. Platos servidos con dos acompañantes.

*Served your way: Broiled, in Garlic Sauce, Thermidor, Breaded, Dipped in Batter, or Blackened. Entrees served with two sides.*

### Pescado Fresco del Día/Catch of the Day MP

Pescado entero frito o en filete/Fried whole fish or in fillet

### Corvina \$17

### Salmón/Salmon \$17

Natural/All natural. Superior Norwegian.

### Tilapia (Brazil) \$14

No antibióticos ni hormonas/No antibiotics or hormones ever

### Cherna/Grouper \$22

### Dorado/Mahi Mahi \$16

Todos los filetes de pescado pueden contener espinas.

*All fish fillets may contain bones.*

## MARISCOS/SEAFOOD

Servido al gusto: al Broiler, al Ajillo, Thermidor, Enchilado, Rebozado, Empanizado o a la Pimienta. Platos servidos con dos acompañantes.

*Served your way: Broiled, in Garlic Sauce, Thermidor, in Creole Sauce, Breaded, Dipped in Batter, or Blackened. Entrees served with two sides.*

### Langosta/Lobster MP

Wild Caught

### Camarones/Shrimp \$18

Wild Caught

### Scallops \$25

Wild Caught

CONSUMER ADVISORY: Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of foodborne illness, especially if you have certain medical conditions. CONSUMER INFORMATION: There is a risk associated with consuming raw oysters. If you are pregnant or have chronic illness of the liver, stomach or blood or have immune disorders, you are at greater risk of serious illness from raw oysters, and should eat oysters fully cooked. If unsure of your risk, consult a physician.



PECHUGA DE POLLO AL GRILL



SPAGHETTI CON CAMARONES



#1 FILETE DE BASA REBOZADO



#2 CAMARONES ENCHILADOS



#12 ARROZ FRITO

## CARNES Y AVES/MEAT & POULTRY

Al Grill o a la Pimienta. Platos servidos con dos acompañantes.  
Grilled or Blackened. Entrees served with two sides.

 **Churrasco de Entraña/Grilled Skirt Steak \$25**  
Choice - Certified Angus Beef

**Pechuga de Pollo/Grilled Chicken Breast \$14**  
Natural. No antibióticos ni hormonas. No ingredientes artificiales.  
All natural. No antibiotics or hormones ever. No artificial ingredients.

## ACOMPAÑANTES/SIDES

Ordenes adicionales \$2. Additional orders are \$2 each.

### Arroz Jasmine/Jasmine Rice

- Blanco/White
- Amarillo/Yellow

### Frijoles Negros Orgánicos/Organic Black Beans

Hechos en casa con productos naturales/Homemade and natural

### Maduros/Fried Sweet Plantains

Naturales/Natural

### Papas Fritas/French Fries

Naturales/Natural

### Pure de Papa/Mashed Potatoes

Hecho en casa/Homemade

### Ensalada de la Casa/House Salad

### Vegetales Frescos/Fresh Vegetables

Orgánicos y naturales/Organic and natural

## EXTRAS

### Mariscos/Seafood

- Calamares/Squid (USA Wild Caught) \$6
- Scallops \$8
- Mariscos/Seafood \$12
- Langosta/Lobster MP
- Camarones/Shrimp (Wild Caught) \$7

Tostones/Fried Green Plantains \$2

## PASTA - 100% ORGANIC

Hechas a la Orden. Servido a su gusto en Salsa de Langosta, Alfredo, Ajo o Marinara (orgánica)/Freshly made at the moment. Served your way in Lobster, Alfredo, Garlic, or Marinara (organic)

### Mariscos/Seafood \$22

Camarones, Pescado, Almejas, Mejillones, y Calamares.  
Shrimp, Fish, Clams, Mussels, and Squid.

### Camarones/Shrimp \$18

Wild Caught

### Pollo/Chicken \$15

Natural. No antibióticos ni hormonas. No ingredientes artificiales.  
All natural. No antibiotics or hormones ever. No artificial ingredients.

### Sencillo/Plain \$8

## HOMEMADE DESSERTS

Elaborados con ingredientes bajos en calorías y huevos orgánicos cage free USDA/Made with low calorie ingredients and cage free USDA organic eggs

### Flan de Leche/Flan

### Natilla Catalana/Catalan Custard

### Pudín de Pan/Bread Pudding

### Tocinillo del Cielo/Heavenly Custard



NATILLA CATALANA

TOCINILLO DEL CIELO

PUDIN DE PAN

## \$10 COMBO SERVED ALL DAY, EVERYDAY. AVAILABLE FOR DINE IN AND TAKEOUT.

INCLUYE: Sopa (Pescado o Pollo), Plato Principal, Postre y Café

### ADICIONAL:

- Copa de Vino Rojo o Blanco \$4
- Crema del Día \$4
- Ensalada \$2
- Cortadito \$1

\*Servidos con dos acompañantes. Platos no se pueden compartir. Plato adicional \$5. Restricciones aplican. Todos los cambios en el \$10 Combo tienen un costo adicional. Este menú no está disponible en holidays y días especiales.

INCLUDES: Soup (Fish or Chicken), Main Dish, Dessert and Coffee

### ADDITIONAL:

- Glass of Red or White Wine \$4
- Bisque of the Day \$4
- Salad \$2
- Cortadito \$1

\*Served with two sides/Plates cannot be shared. An additional charge of \$5 will be added to your bill if shared. Restrictions apply. Any changes to the \$10 Combo requires an additional cost. This menu is not available on holidays and observances.

- \* 1. Filete de Dorado (4 oz.) o Basa (6 oz.) Mahi Mahi (4 oz.) or Basa Fillet (6 oz.)  
INCLUIDO: Al Broiler, Rebozado, Empanizado o a la Pimienta  
ADICIONAL \$2: Al Ajillo o Thermidor  
INCLUIDO: Broiled, Dipped in Batter, Breaded or Blackened.  
ADDITIONAL \$2: In Garlic Sauce or Thermidor
- \* 2. Camarones al Gusto/Shrimp Your Way (Wild Caught)  
INCLUIDO: Enchilado, Rebozado, Empanizado o a la Pimienta  
ADICIONAL \$2: Al Ajillo o Thermidor  
INCLUIDO: In Creole Sauce, Dipped in Batter, Breaded or Blackened  
ADDITIONAL \$2: In Garlic Sauce or Thermidor
- \* 3. Enchilado de Dorado/Mahi Mahi in Creole Sauce
- \* 4. Bistec de Riñonada/New York Strip Steak
- \* 5. Pechuga de Pollo al Grill/Grilled Chicken Breast  
Natural. No antibióticos ni hormonas. No ingredientes artificiales.  
All natural. No antibiotics or hormones ever. No artificial ingredients.
6. Asopado de Camarones (Wild Caught) con Cilantro Shrimp (Wild Caught) Rice Soup with Cilantro  
Servido con Maduros/Served with Fried Sweet Plantains
- \* 7. Tronchos de Dorado/Fried Mahi Mahi Chunks
8. Ravioli de Langosta y Cangrejo/Lobster and Crab Ravioli Ravioli de Espinaca/Spinach Ravioli  
Sin Acompañantes/No Sides

9. Spaghetti Orgánico con Camarones (Wild Caught) Organic Spaghetti with Shrimp (Wild Caught) Spaghetti Orgánico con Jamón Organic Spaghetti with Ham  
Sin Acompañantes/No Sides
10. Arroz con Calamares/Rice with Squid  
Servido con Maduros/Served with Fried Sweet Plantains
11. Arroz con Pescado y Minuta o Croquetas Rice and Fish with Breaded Fish Fillet or Croquettes  
Servido con Maduros/Served with Fried Sweet Plantains
12. Arroz Frito/Fried Rice  
Con Camarones (Wild Caught) y Jamón. Servido con Maduros With Shrimp (Wild Caught) and Ham. Served with Fried Sweet Plantains

## HOMEMADE DESSERTS

Elaborados con ingredientes bajos en calorías y huevos orgánicos cage free USDA/Made with low calorie ingredients and cage free USDA organic eggs

### Flan de Leche/Flan

### Natilla Catalana/Catalan Custard

### Pudín de Pan/Bread Pudding

### Tocinillo del Cielo/Heavenly Custard



**COMBO 1**



**CROQUETAS DE PESCADO**



**JUGO DE NARANJA NATURAL**

## DESAYUNO/BREAKFAST

Servido de 8am - 12pm. Utilizamos huevos orgánicos cage free USDA.

Bacon 100% natural, sin conservantes.

*Served from 8am - 12pm. We use cage free USDA organic eggs. Bacon is 100% natural, no preservatives.*

### Combo 1 \$6

2 Huevos, Jamón o Bacon, Café con Leche y Tostada

*2 Eggs, Ham or Bacon, Coffee with Milk, and Toast*

### Combo 2 \$8

Revoltillo de dos Huevos con Ají, Cebolla y Tomate, Jamón o Bacon, Café con

Leche y Tostada/Two Scrambled Eggs with Peppers, Onions and Tomatoes,

*Ham or Bacon, Coffee with Milk and Toast*

### Combo 3 \$15

Bistec de Riñonada a Caballo, Papas Fritas, Café con Leche y Tostada

*Steak and Eggs, French Fries, Coffee with Milk and Toast*

### Tortilla/Omelette \$4

#### EXTRAS

- Jamón/Ham \$1.50
- Bacon \$2
- Chorizo (Español/Spanish) \$2
- Queso/Cheese \$0.60
- Papa/Potatoes \$1
- Cebolla/Onions \$0.50
- Ají/Peppers \$0.50
- Huevo Orgánico/Organic Egg \$1

## SANDWICHES

### Tortilla/Omlette \$4

#### \* Croquetas/Croquettes \$5

Jamón o pescado/Ham or Fish

#### \* Minuta (Filete)/Fish Fillet \$6

#### \* Pollo/Chicken \$8

Natural. No antibióticos ni hormonas. No ingredientes artificiales.

*All natural. No antibiotics or hormones ever. No artificial ingredients.*

#### \* Bistec/Steak \$6

\* Servido con Lechuga, Tomate y Cebolla

*Served with Lettuce, Tomatoes, and Onions*

## EXTRAS

Hechas en casa/Homemade

### Croquetas/Croquettes (each)

- Jamón/Ham \$1.50
- Pescado/Fish \$1.25
- Langosta/Lobster \$2

### Empanadas \$2.50

- Camarón/Shrimp

*Wild Caught*

- Pescado/Fish

*Wild Caught*

- Pollo/Chicken

Natural. No antibióticos ni hormonas. No ingredientes artificiales.

*All natural. No antibiotics or hormones ever. No artificial ingredients.*

- Carne/Beef

No antibióticos ni hormonas. Producto USDA Choice.

*No antibiotics or hormones ever. USDA Choice.*

### Mariquitas/Fried Plantain Chips \$4

## BEVERAGES/BEBIDAS

### Limonada Natural/Lemonade \$4

Hecha en casa/Homemade

### Jugo de Naranja Natural/Freshly Squeezed Orange Juice \$4

### Jugo de Mango/Mango Juice \$1.60

No conservantes ni colorantes artificiales

*No preservatives and no artificial colors added*

### Jugo de Guayaba/Guava Juice \$1.60

No conservantes ni colorantes artificiales

*No preservatives and no artificial colors added*

### Jugo de Manzana/Apple Juice \$1.40

100% Vitamin C

### Sodas \$1.35

De lata/Canned

### Mimosa \$12

Servido con Jugo de Naranja Natural

*Served with Freshly Squeezed Orange Juice*