



DINNER

Menu developed by JESSE "CHEF KIRK" KUYKENDALL

BOTANAS

GUASACACA VENEZOLANO ^{V GF} 14

*Venezuelan Aguacate, Patatas Fritas con Vinagre,
Cebolla Roja Escabeche*

QUESO FLAMEADO ^{V GF} 14

Queso Oaxaca, Poblano Rajas y Jalapeño Toreado, Tortillas de Maíz

CUBAN HUMMUS ^V 18

*Cuban Black Bean Hummus y Pan Naan Frito, Poblano Corn Relish,
Chimichurri*

BOCADILLO ^V 18

*Tres Quesos y Guava al Horno, Mañucos Dorados, Pomegranate,
Bolillo Tostado*

TACOS DE LECHÓN ^{GF} 16

*Confit Pork, Cebolla Roja Escabeche, Queso Fresco, Cilantro, Salsa
Crema Verde, Chicharrón*

PASTELITOS DE CARNE 16

*Picadillo Cubano, Crema de Chipotle, Avocado Mousse, Queso Fresco,
Cilantro, Pico de Gallo*

PATACONES GUAPOS ^{GF} 18

Tuna Crudo, Plátano Frito, Salsa Macha, Mousse de Aguacate

GAMBAS AL AJILLO 22

*Camarón en Ajo y tomate seco, Chimichurri, Crema queso de Pimiento,
Pan con Ajo*

MEJILLONES BORRACHOS 22

*Mussels en Cerveza, Spanish Chorizo, Fingerling Coins, Jalapenos,
Onions, Paprika Butter Toast*

CEVICHE DEL DIA ^{GF} 18

Chef's Daily Special

ANTOJITOS

POZOLE VERDE ^{V GF} 16

Tomatillo con Poblano, Maíz Blanco, Ensalada, Tostadas

ZESAR SALAD ^{GF} 16

*Aji Chile Aderezo, Corazones Romanos, Garbanzo Fritos,
Manchego, Alcaparras*

ENSALADA DE PERA ^{GF} 18

*Espinacas, Brulee Peras al Vino, Masitas de Puerco, Nueces Dulces,
Queso de Cabra con Romero y Miel, Vinagreta de Mantequilla Marrón*

CUBANO 22

*Carnitas al Mojo, Jamon, Queso Suizo, Mostaza, de Pepino en Chile,
Pan Cubano y Tostones con Parmigiano, Harissa Aioli*

GF - GLUTEN FREE | V - VEGETARIAN

* CONSUMING RAW OR UNDERCOOKED MEATS, POULTRY, SEAFOOD,
SHELLFISH, OR EGGS MAY INCREASE YOUR RISK OF FOODBORNE ILLNESS,
ESPECIALLY IF YOU HAVE CERTAIN MEDICAL CONDITIONS.





DINNER

Menu developed by JESSE "CHEF KIRK" KUYKENDALL

PLATOS

CAZUELITA ^{GF} 25

Choice of Michoacan Carnitas o Hongos (v), Queso Chihuahua, Pickled Sour Orange Onions, Tortillas de Maíz, Jalapeno Toreado, Salsa Verde

CHILE RELLENO ^{V GF} 27

Poblano a las Brasas con Arroz, Calabasa y Guava, Salsa Guajillo, Queso Oaxaca, Frijoles Negros Cubanos

CALLE OCHO ^{GF} 42

Ribeye, Jalapeno Chimichurri, Tomate Confit, Manchego Yuca Frits, Salsa de Crema Cilantro

CHULETA AL PASTOR ^{GF} 37

Ribeye de Puerco a las Brasas y Ajus, Espinaca y Manchego Pomme Puree, Cebolla Roja Escabeche, Brocollini

CORDERO A LA BRASA ^{GF} 45 8oz | 65 16oz

Pistachio Encrustado Costillas, Guava Chipotle Salsa, Zanahoria Listones Fritos, Arandano Glace

COSTILLA LOMO SALTADO ^{GF} 42

Short Rib Estilo Lomo Saltado, Garlic Herb Polenta, Stir Fry Vegetables

POLLO GUISADO ^{GF} 32

Marinado en especias Dominicanas, Sofrito, Aceitunas, Congri, Tostones

HALIBUT Y CILANTRO ROMESCO ^{GF} 38

Incrustado en plátano, Salsa Alcapera y Mantequilla, Cilantro y Pistachio Romesco, Rucula Frita, Tomate Confit

PESCADO ZARANDEADO ^{GF} 32

Marinado en Achiote Huachinango, Cucumber y Cabbage Slaw, Cebolla Escabeche, Salsa de Cilantro Crema, Congri

LADITOS

MADUROS 10

CONGRI 6

TOSTONES Y HARISSA AIOL 8

ELOTE 10

MANCHEGO MASHED POTATOES 10

YUCA FRIES Y HARISSA AIOLI 8

POSTRES

CARROT CORNMEAL CAKE 14

Cream Cheese Icing, Candied Walnuts, Salted Caramel, Popcorn

CHOCOLATE FLOURLESS BROWNIE ^{GF} 14

Mixed Berry Compote, Whipped Chocolate Ganache

PUMPKIN CHEESECAKE 14

Pumpkin Butter, Candied Pecans, Whipped Cream





DRINK MENU

COCKTAILS

MARGARITA DE LA CASA 14

Pueblo Viejo Blanco Tequila, Lime, Naranja Orange Liqueur, Agave

MOJITO DE LA CASA 14

Diamond White Rum, Lime, Simple Syrup, Mint

CUBE LIBRE 14

Brugal 1888 Aged Rum, Lime, Coca Cola

ADIOS 17

Ketel One Vodka, Baileys Chocolate, Espresso, Simple Syrup

TECHNICALLY A HOLIDAY 15

Brugal 1888 Aged Rum, Maple Syrup, Lime, Club Soda

FALL BACK TO YOU 15

*Buffalo Trace Bourbon, Averna Amaro, Lemon, Simple Syrup,
Orange Twist*

SUNSET ON NAVARRO 16

*Pueblo Viejo Blanco Tequila, Cinnamon Syrup, Lemon,
Grapefruit Juice, Turmeric*

HAVANA ROSE KETEL 16

*Ketel One Vodka, Pomegranate, Lemon, Cinnamon,
Simple Syrup, Rosemary*

ROTATING ZODIAC COCKTAIL WITH
ASTRAL TEQUILA

Ask your server for details

BEER

BETTY KOLSCH 7

NATIVE TEXAN LIGHT 7

NATIVE TEXAN PILSNER 7

AUSTIN AMBER 7

PACIFICO MEXICAN LAGER 7

LONE PINT YELLOW ROSE IPA 8

ROTATING SEASONAL

Ask your server for details

BEBIDAS

HAVANA COFFEE 6

CAPPUCCINO 6

LATTE 7

TOPO CHICO 5

ICED TEA 4

MEXICAN COKE 5

JARRITOS 5

Various flavors available





DRINK MENU

WINE

SPARKLING

CRÉMANT ROSÉ 14/55

Bouvet Ladubay, Loire, France

CRÉMANT BRUT 14/55

Bouvet Ladubay, Loire, France

WHITE

SAUVIGNON BLANC 15/58

Paul Dolan, Mendocino, California, 2022

CHARDONNAY 13/50

Parducci, Mendocino, 2021

PINOT GRIS 14/55

Ponzi Vineyards, Willamette Valley, Oregon, 2018

GRUNER VELTLINER 13/50

Zum Martin Sepp, Grinzig, Austria, 2018

RED

PINOT NOIR 13/50

Parducci, Mendocino, California, 2022

CARGINAN BLEND 13/50

Les Heretiques, Languedoc-Roussillon, France, 2018

MALBEC 13/50

Altocedro Ano Cero, Mendoza, Argentina, 2018

CABERNET SAUVIGNON 16/62

Paul Dolan, Mendocino, California 2022

CABERNET SAUVIGNON RESERVE 15/58

Parducci, Mendocino, California, 2021

PETITE SIRAH 14/55

Parducci, Mendocino, California, 2021

