



TERRA LINDA

RESTAURANT



CALLE DR. ROSEN #26, EL BATEY, SOSÚA, PUERTO PLATA, D.R.
TEL.: 809-571-2220



ENTRADAS. QUICK BITES.



401

BAKED CLAMS OREGONATA

Lightly breaded. Prepared with white wine, lemon juice, butter, fresh garlic and romano cheese then baked.
Almejas ligeramente empanizadas. Terminadas con limón, ajo, vino blanco, queso romano y horneadas. 495 pesos

402

APPETIZER SAMPLER

Don't know what to eat first? Enjoy a bite of everything: Chicken fingers, mozzarella sticks, chulitos, and nachos with spinach cream dip.
¿No sabes qué comer primero? Disfruta un bocado de todo: palitos de pollo, palitos de mozzarella, chulitos y nachos con salsa de crema de espinaca. 995 pesos



405

ESCARGOT AU GRATIN

Baked in a creamy wine, butter and garlic sauce.
Caracoles horneados en crema de ajo, vino y mantequilla. 495 pesos

406

BUFFALO CHICKEN WINGS

Seasoned tender chicken wings fried golden. Served with a blue cheese sauce or hot buffalo sauce.
Alas de pollo Buffalo fritas doradas. Servidas con crema de queso azul o salsa picante Buffalo. 325 pesos

407

MOZZARELLA CHEESE STICKS

Lightly breaded mozzarella cheese sticks fried golden and served with a tangy sweet 'N' sour sauce.
Deditos de queso mozzarella fritos dorados y servidos con salsa agri dulce. 275 pesos

408

CHICKEN TENDERS

White meat chicken strips, lightly breaded and fried golden. Served with a piña colada sauce.
Deditos de pollo fritos doraditos. Servidos con una salsa de piña colada. 275 pesos



403

PARROT ISLE COCONUT SHRIMP

Large butterfly shrimp, dipped in our special batter, rolled in coconut flakes 'N' fried golden. Served with a creamy cocktail sauce.
Camarones mariposa, sumergidos en nuestra mezcla secreta, revueltos en migajas de coco y fritos dorados. Servidos con rica salsa de mariscos. 695 pesos

404

CLASSIC CHILLED SHRIMP COCKTAIL

Cold water shrimp. Served with lettuce 'N' ice in a margarita glass with a seafood cocktail sauce.
El clásico cóctel de camarones. Servido con hielo y lechuga en una copa margarita con deliciosa salsa de mariscos. 695 pesos



427

CALAMARI RINGS

Lightly breaded and fried golden. Served with a cocktail sauce.
Aros de calamares fritos dorados. Servidos con salsa cóctel. 325 pesos

PICTURES FOR PUBLICITY PURPOSE ONLY. THEY DON'T REPRESENT THE ITEMS ON THE MENU.
FOTOS SOLO PARA PROPOSITO PUBLICITARIO. NO REPRESENTAN LOS ARTICULOS EN EL MENU.
Taxes not included. - Impuestos no incluidos.



ENSALADAS. SALADS.



409

CAPRESE SALAD

Fresh sliced tomatoes, roasted garlic, slices of mozzarella, extra virgin olive oil, sweet basil 'N' avocado slices. Tomates frescos, ajo fresco, rebanadas de queso mozzarella, albahaca, aceite de oliva extra virgen y trozos de aguacate. 395 pesos

411

CHICKEN DELUXE SALAD & VEGGIES

Grilled chicken, tree-ripe avocado, chopped greens, red onions, cilantro, garlic croutons, cherry tomatoes, romano cheese 'N' our luscious vidalia onion vinaigrette dressing. GLUTEN FREE Pollo asado, aguacate, lechuga, cebolla roja, crutones con ajo, tomatitos, queso romano y nuestra deliciosa vinagreta de cebolla vidalia vinagreta. LIBRE DE GLUTEN - 695 pesos



412

AVOCADO SALAD

Avocado slices, cucumber, red onions, cilantro, mint, crisp lettuce, garlic croutons, cherry tomatoes 'N' our vinaigrette with vidalia onions. GLUTEN FREE Rebanadas de aguacate, pepino, cebolla roja, cilantro, tomatitos y nuestro rico aderezo de cebolla vidalia LIBRE DE GLUTEN, llovisnado con queso romano. 495 pesos

413

CITRUS AVOCADO SALAD

Luscious tree-ripe avocado, sliced onions, crisp lettuce, cherry tomatoes, mandarin oranges, cucumbers, sweet pomelo, crunchy garlic croutons, cilantro and kiwi fruit sprinkled with a garlic, lemon, vidalia onion vinaigrette. Rebanadas de aguacate, cebolla roja, lechuga, tomatitos, mandarina, pepino, toronja pomelo, cilantro, kiwi, crutones de ajo y rica vinagreta de limón y cebolla vidalia. 550 pesos

415

CLASSIC CAESAR SALAD

Crunchy romaine lettuce, gourmet garlic croutons, shaved romano cheese 'N' our creamy caesar dressing. Lechuga romana, crutones de ajo y nuestro delicioso aderezo cesar, mas queso rayado romano. 300 pesos

410

BRUSCHETTA

Delicious toppings of fresh tomato, sliced basil, extra virgin olive oil and shaved romano cheese served over toasted ciabatta bread. Tajadas de tomate, albahaca, aceite de oliva extra virgen servidos sobre pan ciabatta. 395 pesos



414

GREEK SALAD

Crispy chopped greens, sliced onions, organic arugula, cherry tomatoes, black Kalamata olives, crumbled feta cheese 'N' extra virgin olive oil. Lechuga crujiente, rebanadas de cebolla roja, arúgula orgánica, tomatitos, aceitunas negras Kalamata, aceite de oliva extra virgen. 395 pesos



416

HOUSE GARDEN SALAD

Chopped iceberg lettuce, cherry tomatoes, sliced onions, cucumber, red peppers 'N' dressing. Ensalada de la casa con lechuga repollada, pepinos, cebolla, tomatitos, ajíes rojo, crutones de pan con ajo y nuestro rico aderezo. 225 pesos

PICTURES FOR PUBLICITY PURPOSE ONLY. THEY DON'T REPRESENT THE ITEMS ON THE MENU.
FOTOS SOLO PARA PROPOSITO PUBLICITARIO. NO REPRESENTAN LOS ARTICULOS EN EL MENU.
Taxes not included. - Impuestos no incluidos.



RICAS SOPAS. SOUPS.



035

BASIL TOMATO SOUP

Flavorful 'N' heart warming. Prepared with fresh basil.
Sabor que se siente. Con albahaca fresca. 150 pesos

036

CREAMY CHICKEN & VEGETABLE SOUP

Old fashioned. Creamy 'N' delicious!
Sabor campestre y deliciosa! 275 pesos



037

BIG MUG OF HEARTY BOUILLON

Clear broth served steaming hot.
Caldo claro que se sirve bien caliente. 225 pesos

038

SPLIT PEA SOUP

English text:
Spanish text:
225 pesos

039

ONION SOUP AU GRATIN

Served with caramelized onions 'N' melted cheddar cheese.
Sopa de cebolla gratinada. Preparada con cebollas
caramelizadas y queso cheddar derretido. 275 pesos



040

NEW ORLEANS STYLE SEAFOOD "GUMBO"

Prepared with spices 'N' herbs, clams, conch, mussels, shrimp,
fish, potatoes, fresh chopped garlic, cilantro, tabasco, lemon
'N' wine. Then simmered until perfect.

Sopa "Gumbo" de mariscos. Preparada con hierbas y especias,
papas, vino y limón. Lambí, camarones, almejas, mejillones y
pescado cocinados a fuego lento hasta la perfección. 750 pesos

PICTURES FOR PUBLICITY PURPOSE ONLY. THEY DON'T REPRESENT THE ITEMS ON THE MENU.
FOTOS SOLO PARA PROPOSITO PUBLICITARIO. NO REPRESENTAN LOS ARTICULOS EN EL MENU.

Taxes not included. - Impuestos no incluidos.



SANDWICHES.

SERVED WITH FRIES. SERVIDOS CON PAPAS FRITAS.



417

THE ORIGINAL CUBAN SANDWICH

With pulled pork, Swiss cheese, mayo, pickles, cooked ham 'N' mustard. Served on fresh Italian hero bread.
Sándwich Cubano preparado con cerdo asado, queso swizo, mayonesa, pepinillo, mostaza y jamón cocido. Servido en pan italiano. 450 pesos

418

FISH SANDWICH

Plump fish filet lightly breaded 'N' fried golden. Served with lettuce, tomatoes & tartar sauce on a crusty Italian hero bread.
Filete de pescado ligeramente empanizado y frito dorado. Servido con lechuga, tomate y salsa tártara en pan baguette fresco. 395 pesos



421

TURKEY CLUB SANDWICH

White turkey breast slices with lettuce, tomatoes and mayo on toast plus a generous portion of French fries.
Pechuga de pavo blanca, lechuga, tomate y mayonesa, servido en pan de molde y papas fritas. 395 pesos

422

BLT SANDWICH

with bacon, lettuce, tomatoes and mayo on toast. Served with a side of French fries.
Sándwich B.L.T. con tocino, lechuga, tomate y mayonesa en pan tostado, mas una porción de papas fritas. 350 pesos

423

BACON 'N' EGG SANDWICH

Coca-Cola Included Include
Sandwich of bacon, lettuce, tomato, mayo 'N' egg on toast.
Tocino, huevo, lechuga, tomate, mayonesa en tostada. 350 pesos

424

HAM 'N' EGG SANDWICH

Coca-Cola Included Include
Ham, egg, lettuce, tomatoes, and mayo on toast.
Jamón, huevo, lechuga, tomate y mayonesa en tostada. 350 pesos

425

HAM 'N' CHEESE SANDWICH

Coca-Cola Included Include
Ham, cheese, lettuce, tomatoes, and mayo on toast.
Jamón, queso, lechuga, tomate y mayonesa en tostada. 350 pesos



419

CHICKEN BREAST SANDWICH

Grilled chicken breast served with lettuce, tomatoes & mayo on a crusty Italian hero bread.
Pechuga de pollo asada, servida con lechuga, tomate y mayonesa en pan italiano fresco. 395 pesos

420

BROOKLYN MEATBALL SANDWICH

Three seasoned meatballs served on fresh crusty Italian hero bread with marinara sauce.
Tres albóndigas de carne servidas en pan italiano fresco con salsa marinara. 395 pesos



426

TUNA SANDWICH

Albacore white tuna sandwich with lettuce, mayo, onions and tomatoes on toast, served with fries.
Sándwich de atun blanco con lechuga, tomate, cebolla y mayonesa en tostada, mas papas fritas. 395 pesos

PICTURES FOR PUBLICITY PURPOSE ONLY. THEY DON'T REPRESENT THE ITEMS ON THE MENU.
FOTOS SOLO PARA PROPOSITO PUBLICITARIO. NO REPRESENTAN LOS ARTICULOS EN EL MENÚ.

Taxes not included. - Impuestos no incluidos.



BURGERS. HAMBURGUESAS.



428

BACON CHEESEBURGER

Burger with bacon, cheese, lettuce, tomatoes, pickles, onions, mayo 'N' a portion of fries.
Hamburguesa con tocino, queso, lechuga, tomate, cebolla, pepinillo, mayonesa y papas fritas. 4 oz 295 pesos

429

BACON 'N' EGG CHEESEBURGER

Burger with bacon, fried egg, cheese, lettuce, tomatoes, pickles, onions, mayo 'N' a portion of fries.
Hamburguesa con tocino, huevo frito, queso, lechuga, tomate, cebolla, pepinillo, mayonesa y papas fritas. 4 oz 295 pesos

431

USDA CHOICE IMPORTED BEEF

BACON, CHEDDAR CHEESE, MUSHROOM BURGER

Crispy bacon, cheddar cheese, sautéed mushrooms, lettuce, tomatoes, pickles, onions, mayo 'N' fries.
Hamburguesa con queso cheddar, hongos salteados, tocino, crujiente, lechuga, tomate, pepinillo, cebolla, mayonesa y papas fritas. Served on a fresh seeded bun. 8 oz 495 pesos



436

USDA CHOICE IMPORTED BEEF

BACON AVOCADO CHEESEBURGER

Burger with bacon, cheddar cheese, barbecued onions, lettuce, tomatoes, pickles, onions, BBQ sauce 'N' fresh avocado slices. Served with crispy French fries.
Hamburguesa con tocino, queso cheddar, cebolla caramelizada, lechuga, tomate, pepinillo, cebolla, rebanadas de aguacate y papas fritas. 8 oz 495 pesos

437

USDA CHOICE IMPORTED BEEF

THE BEAST

Two 8 oz beef patties, flame broiled, one fried egg, three strips of bacon, sliced red onions, sautéed mushrooms, lettuce, tomatoes, American cheese, mayo 'N' a hefty portion of fries. Served on a fresh seeded bun.
Dos hamburguesas de 8 onzas asadas al fuego, con huevo frito, tocino crujiente, hongos salteados, lechuga, tomate, pepinillo, cebolla y mayonesa y un montón de papas fritas. Servido en pan fresco con semillas. 16 oz 650 pesos



432

USDA CHOICE IMPORTED BEEF

THE BLOOMIN' BURGER

Burger with cheese, lettuce, tomatoes, pickles, onions, mayo 'N' crispy fries.
Hamburguesa con queso, lechuga, tomate, pepinillo, cebolla, mayonesa y papas fritas. Served on a fresh seeded bun. 8 oz 350 pesos

433

USDA CHOICE IMPORTED BEEF

THE COWBOY

Burger with bacon, fried egg, cheddar cheese, lettuce, tomatoes, pickles, onions, mayo 'N' crispy fries.
Hamburguesa con tocino, huevo frito, queso cheddar, lechuga, tomate, pepinillo, cebolla, mayonesa y papas fritas. Served on a fresh seeded bun. 8 oz 450 pesos

435

USDA CHOICE IMPORTED BEEF

THE OUTBACKER

Burger with double cheddar cheese, lettuce, double tomato, bacon, onions, mayo 'N' pickles on a fresh seeded bun. Served with crispy fries.
Hamburguesa con doble queso cheddar, doble tomate, tocino, cebolla, mayonesa y pepinillos en pan fresco con semillas. Servida con papas fritas. 8 oz 495 pesos



PICTURES FOR PUBLICITY PURPOSE ONLY. THEY DON'T REPRESENT THE ITEMS ON THE MENU.
FOTOS SOLO PARA PROPOSITO PUBLICITARIO. NO REPRESENTAN LOS ARTICULOS EN EL MENU.

Taxes not included. - Impuestos no incluidos.



CHICKEN. POLLO.



501

CHICKEN PARMEGIANA

Plump chicken breast lightly breaded, fried golden, wrapped in mozzarella then gratinated. Served with linguini 'N' sauce. Pechuga de pollo parmesiana, ligeramente empanizada y frita dorada. Envuelta en queso mozzarella y gratinada. Servida sobre un cama de pasta linguini y salsa. 595 pesos

502

CAJUN CHICKEN LINGUINI ALFREDO

Large well seasoned chicken breast, prepared in a spicy Cajun Alfredo sauce 'N' served over a bed of linguini. Pechuga de pollo adobada con hierbas y especias. Servida en salsa picante Alfredo estilo Cajun, sobre una cama de pasta linguini y salsa. 695 pesos



503

CHICKEN BREAST SCAMPI

Chicken breast with fresh garlic, cilantro, onions 'N' peppers, capers and olives in a lemon butter scampi flavored sauce. Served with rice 'N' a choice side. Pechuga de pollo al ajillo con aceitunas, alcaparras, cilantro, ajies, cebollas y limón en rica salsa scampi. 650 pesos

504

CHICKEN BREAST SCHNITZEL

Breast of chicken, lightly breaded, fried golden 'N' served with choice of rice, fried plantains 'N' house salad. Pechuga de pollo empanizada y frita dorada. Servida con la opción de arroz, fritos verdes y ensalada. 550 pesos



505

CHICKEN SHRIMP CARBONARA

Tender shrimp 'N' a chicken breast prepared with aromatic herbs 'N' spices. Served with a thick carbonara sauce over a bed of linguini. Camarones y pechuga de pollo con rica crema carbonara y pasta linguini. 1.150 pesos

507

CHICKEN WITH CURRY SAUCE

Chicken breast plump 'N' juicy in a mouth-watering spicy curry sauce. Served with yellow saffron rice 'N' house salad. Pechuga de pollo en salsa picante curry. Servida con arroz amarillo con azafrán y ensalada. 550 pesos

ALL DISHES MARKED WITH



ARE SERVED WITH A HOUSE SALAD. TODOS LOS PLATOS MARCADOS CON



SE SIRVEN CON UNA ENSALADA DE LA CASA.

PICTURES FOR PUBLICITY PURPOSE ONLY. THEY DON'T REPRESENT THE ITEMS ON THE MENU.
FOTOS SOLO PARA PROPOSITO PUBLICITARIO. NO REPRESENTAN LOS ARTICULOS EN EL MENU.

Taxes not included. - Impuestos no incluidos.



CHICKEN. POLLO.



508

CHICKEN BREAST CREOLE

Tender chicken breast with onions, peppers, tomatoes, capers 'N' olives in a light creole sauce with a tabasco touch. Served with yellow saffron rice 'N' corn.

Pechuga de pollo a la criolla con alcaparras, aceitunas, ajíes, cebolla, tomate en rica salsa criolla. Servido con arroz amarillo con azafrán y un toque de tabasco. 650 pesos

509

CHICKEN BREAST CORDON BLEU

Chicken breast stuffed with ham, cheese, fresh spinach, sweet peas, corn, tomatoes, onions, red peppers, then tenderly baked. Served with a creamy cordon bleu sauce. Pechuga de pollo cordon bleu. Preparada con jamon, queso, espinaca, petit pois, maíz, ajíes rojos, cebolla y horneada. Servida con rica crema cordon bleu. 895 pesos

510

SHRIMP 'N' CHICKEN CURRY

Tender shrimp 'N' a plump chicken breast tenderly prepared with a creamy curry sauce. Served with yellow saffron rice, sweet peas 'N' salad.

Camarones y pechuga de pollo en rica y cremosa salsa curry. Servidos con arroz amarillo con azafrán, petit pois y ensalada. 1.250 pesos



511

GRILLED CHICKEN BREAST

Tender chicken breast grilled to perfection. Served with nacho sauce, shoe string potatoes 'N' house salad.

Pechuga de pollo a la parrilla, servida con salsa para nachos, papas fritas y ensalada. 695 pesos

512

BLACKENED CHICKEN ALFREDO

Tender & juicy blackened chicken breast, sliced and then tossed over a bed of fettuccini in our rich Alfredo sauce.

Trazos de pechuga de pollo jugosa, encima de una cama de pasta fettuccini en una exquisita crema carbonara. 995 pesos



513

CHICKEN PICATTA

Chicken breast with jalapeños, onions 'N' cherry tomatoes in a lemon wine butter sauce. Served with rice 'N' a choice side.

Pechuga de pollo con jalapeños, cebolla y tomates uva en salsa de vino, limón y mantequilla. Servido con arroz y un acompañante. 750 pesos

514

CHICKEN 'N' SALMON WITH CURRY SAUCE

Atlantic salmon filet 'N' a plump chicken breast. Grilled to perfection 'N' served with a tangy curry sauce, yellow saffron rice 'N' broccoli florets.

Filete de salmón y pechuga de pollo a la parrilla servidos con arroz amarillo con azafrán y brócoli. 1.550 pesos



ALL DISHES MARKED WITH 

ARE SERVED WITH A HOUSE SALAD. TODOS LOS PLATOS MARCADOS CON 

SE SIRVEN CON UNA ENSALADA DE LA CASA.

PICTURES FOR PUBLICITY PURPOSE ONLY. THEY DON'T REPRESENT THE ITEMS ON THE MENU.

FOTOS SOLO PARA PROPOSITO PUBLICITARIO. NO REPRESENTAN LOS ARTICULOS EN EL MENÚ.

Taxes not included. - Impuestos no incluidos.



PORK. CERDO.



WE'VE ALWAYS WOOD SMOKED OUR RIBS IN HOUSE, BUT NOW WE'RE SLOW SMOKING THEM OVER OAKWOOD, SO THEY ARE FALL-OFF-THE-BONE 'N' TENDER FOR THAT SAVORY FLAVOUR THAT'S IMPOSSIBLE TO RESIST.



516

DOUBLE GLAZED BABY BACK RIBS

Slow-cooked to tenderly fall off the bone. Choose spicy Texas BBQ sauce or Honey BBQ sauce. Serve with two sides. Costillitas importadas al BBQ cocinadas a fuego lento. Elija la salsa barbacoa picante de Texas o la salsa barbacoa de miel. Se sirve con dos acompañamientos.

516 a - 1/2 Rack 850 pesos 516 b - Full Rack 1,150 pesos

517

PORK FILET 'N' MUSHROOMS

Pork tenderloin 'N' mushrooms in a brown gravy. Served with rice or mashed potatoes. Filete de cerdo y hongos. Servido con arroz o puré de papas. 595 pesos

518

FRIED PORK CHOPS

Two center cut pork chops fried golden. Served with mashed potatoes 'N' apple sauce. Dos chuletas de cerdo, corte de centro, fritas doradas. Servidas con puré de papas y crema de manzana. 550 pesos

519

PORK STEAK 'N' ONIONS

Pork filet grilled 'N' smothered with onions. Served with mashed potatoes 'N' brown gravy. Filete de cerdo encebollado. Servido con puré de papas y salsa. 550 pesos

516 c

BABY BACK RIBS 'N' GRILLED CHICKEN BREAST

Fall off the bone half rack of baby backs 'N' a well seasoned chicken breast. Served with French fries 'N' a choice side. Costillitas baby back al B.B.Q. y pechuga de pollo a la parrilla. Servidos con papas fritas y un acompañante. 1,195 pesos



520

PORK FILET WITH CURRY SAUCE

Tender pork filet smothered in a spicy curry sauce. Served with rice. Filete de cerdo en salsa de curry picante. Servido con arroz. 495 pesos

ALL DISHES MARKED WITH 

ARE SERVED WITH A HOUSE SALAD. TODOS LOS PLATOS MARCADOS CON 

SE SIRVEN CON UNA ENSALADA DE LA CASA.

PICTURES FOR PUBLICITY PURPOSE ONLY. THEY DON'T REPRESENT THE ITEMS ON THE MENU.
FOTOS SOLO PARA PROPOSITO PUBLICITARIO. NO REPRESENTAN LOS ARTICULOS EN EL MENU.

Taxes not included. - Impuestos no incluidos.



PASTA.



101

TOUR OF ITALY - PASTA TRIO **BEST CHOICE!**

Three classics on one plate! Chicken Parmigiana, Lasagna Classica, and our signature Fettuccine Alfredo with juicy cheese garlic rolls.

¡Tres clásicos en un solo plato! Pollo a la parmesana, Lasaña Clásica y nuestro emblemático Fettuccine Alfredo con jugosos rollitos de queso al ajo. 1.295 pesos

102

PASTA BOLOGNESE

Spaghetti with meat sauce.

Espagueti con salsa de carne. 325 pesos

103

LINGUINI AI FRUTTI DI MARE

Linguini with mussels, clams, calamari 'N' scungilli with a thick delicious marinara sauce.

Pasta Linguini con mejillones, almejas, calamares y lambí con deliciosa salsa marinara. 695 pesos



107

GAMBERONI

Tender shrimp with fresh garlic olive oil, rosemary 'N' a touch of tabasco served over spaghetti. *No sauce.*

Camarones con ajo fresco, aceite de oliva, romero, servido sobre espagueti. *No salsa.* 850 pesos

108

SPAGHETTI CARBONARA

Spaghetti with bacon 'N' egg.

Espagueti con huevo y tocineta. 325 pesos



105

SPAGHETTI PUTANESCA NAPLES STYLE

Spaghetti with tomato sauce, capers, olives 'N' anchovies.

Espagueti con salsa de tomate, aceitunas, alcaparras y anchoas. 375 pesos

106

PENNE A LA RABIOSA

Penne pasta served with a spicy sauce.

Delicias en un plato. Servida con salsa picante. 295 pesos



ALL DISHES MARKED WITH



ARE SERVED WITH A HOUSE SALAD. TODOS LOS PLATOS MARCADOS CON



SE SIRVEN CON UNA ENSALADA DE LA CASA.

PICTURES FOR PUBLICITY PURPOSE ONLY. THEY DON'T REPRESENT THE ITEMS ON THE MENU.

FOTOS SOLO PARA PROPOSITO PUBLICITARIO. NO REPRESENTAN LOS ARTICULOS EN EL MENU.

Taxes not included. - Impuestos no incluidos.



PASTA.



111

BROOKLYN STYLE SPAGHETTI 'N' MEATBALLS

Three seasoned meatballs served over a bed of spaghetti with house marinara sauce.

Ricas albóndigas de carne servidas sobre una cama de espagueti con salsa marinara. 525 pesos

112

LASAGNA CLÁSICA HOME MADE

Layers of pasta, ground meat, ricotta 'N' mozzarella cheese tenderly baked, on a sea of marinara.

Camadas de pasta, carne molida, quesos ricotta y mozzarella horneados sobre un mar de salsa marinara. 565 pesos



113

SHRIMP FETTUCCINE WITH CURRY SAUCE

Tender shrimp 'N' curry sauce served over a bed of fettuccine.

Camarones en rica cremosa salsa curry. Servido sobre una montaña de fettuccine. 995 pesos

114

LOBSTER 'N' SPAGHETTI

Fresh wild rock lobster meat 'N' roasted peppers served with a load of spaghetti 'N' pomodoro sauce.

Masa de langosta fresca y ajíes morrones asados servidos sobre una montaña de espagueti. y salsa de tomate. 995 pesos



115

ITALIAN SAUSAGE 'N' SPAGHETTI

Imported Italian pork sausage 'N' spaghetti with pomodoro sauce. Salchichas italianas importadas y espagueti con salsa de tomate. 550 pesos

116

FETTUCCINE DEL MAR

Shrimp 'N' mussels tossed in a flavorful pomodoro sauce 'N' served over a bed of fettuccine.

Camarones y mejillones salteados en rica salsa pomodoro. Servidos sobre una cama de pasta fettuccine. 995 pesos

117

SHRIMP FETTUCCINE ALFREDO

Cold water shrimp 'N' creamy parmesan alfredo sauce, served over fettuccine.

Camarones mezclados con cremosa salsa alfredo, servidos sobre una cama de pasta fettuccine. 995 pesos

ALL DISHES MARKED WITH 

ARE SERVED WITH A HOUSE SALAD. TODOS LOS PLATOS MARCADOS CON 

SE SIRVEN CON UNA ENSALADA DE LA CASA.

PICTURES FOR PUBLICITY PURPOSE ONLY. THEY DON'T REPRESENT THE ITEMS ON THE MENU.

FOTOS SOLO PARA PROPOSITO PUBLICITARIO. NO REPRESENTAN LOS ARTÍCULOS EN EL MENÚ.

Taxes not included. - Impuestos no incluidos.



FRESH FROM THE OCEAN.



All dishes are served with your choice of pasta. - Todos los platos se sirven con a pasta que usted elija.



621

LOBSTER SHRIMP PASTA ALFREDO



Wild caught rock lobster & plump shrimp served with pasta with a creamy alfredo sauce.

Cola de langosta y camarones de agua salada. Servido con pasta y cremosa salsa alfredo. 2,950 pesos

SEASONAL

623

LOBSTER 'N' SHRIMP SCAMPI



Fresh. Plump. Delicious. Rock lobster & cold water shrimp in a flavorful scampi sauce. Served with rice 'N' a choice side.

Cola de langosta y camarones al ajillo. Servido con arroz y un acompañante. 2,950 pesos

SEASONAL

622

LOBSTER TAIL 'N' SHRIMP IN A CURRY SAUCE



Fresh rock lobster tail 'N' large shrimp in a thick spicy curry sauce. served with yellow saffron rice 'N' a choice side.

Cola de langosta y camarones grandes en rica salsa picante curry. Servido con arroz amarillo con azafrán y un acompañante. 2,995 pesos

SEASONAL

624

CAJUN CHICKEN 'N' SHRIMP



Tender chicken, plump shrimp with spicy Cajun seasoning. Served with a choice side.

Pollo y camarones al Cajun picante. 1,350 pesos



ALL DISHES MARKED WITH



ARE SERVED WITH A HOUSE SALAD. TODOS LOS PLATOS MARCADOS CON



SE SIRVEN CON UNA ENSALADA DE LA CASA.

PICTURES FOR PUBLICITY PURPOSE ONLY. THEY DON'T REPRESENT THE ITEMS ON THE MENU.

FOTOS SOLO PARA PROPOSITO PUBLICITARIO. NO REPRESENTAN LOS ARTICULOS EN EL MENU.

Taxes not included. - Impuestos no incluidos.



FRESH FROM THE OCEAN.



601

FRIED GROUPE FISH FILET

Lightly breaded 'N' fried golden. Served with crunchy fries 'N' house salad.

Filete de mero frito doradito. Servido con papas fritas y ensalada de la casa. 450 pesos

602

FILETE DE PESCADO AL COCO

Plump fish filet grilled the way you like it 'N' dipped in a creamy coconut sauce. Served with rice 'N' house salad.

Filete de Pescado a la parrilla sumergido en cremosa leche de coco. Servido con arroz y ensalada casera. 550 pesos



603

PARMESAN CRUSTED TILAPIA

White fish filet baked with a lemon wine butter sauce 'N' parmesan cheese. Served with a side dish of your choice.

Filete de pescado blanco en rica mezcla de vino, limón y queso parmesano. Servido con el acompañante de su gusto. 695 pesos

604

TILAPIA RANCHERO

A seasoned 'N' grilled white fish filet topped with freshly made pico de gallo, jalapeños 'N' diced avocado. Served over mashed potatoes 'N' gravy.

Filete de pescado blanco a la parrilla, terminado con pico de gallo fresco, jalapeños y trozos de aguacate. Servido con puré de papas y salsa. 695 pesos

605

MERO AL AJILLO

Grouper fish in a thick creamy scampi flavored sauce, with fresh garlic, onions, cilantro, spices 'N' herbs. 495 pesos

607

FRIED GOLD COAST COCONUT SHRIMP



Butterfly Gold coast shrimp rolled in coconut flakes 'N' fried golden. Served with a side of pico de gallo, green peas 'N' corn, yellow saffron rice 'N' avocado.

Camarones fritos al coco con petit pois, maíz, aguacate, pico de gallo y arroz amarillo. 995 pesos

608

SHRIMP SCAMPI



Tender shrimp, chopped cilantro, fresh garlic, onions 'N' peppers in scampi flavored sauce. Served with choice side.

Camarones, cilantro, ajo fresco, cebolla y aji verde en rica salsa ajillo. 995 pesos



ALL DISHES MARKED WITH



ARE SERVED WITH A HOUSE SALAD. TODOS LOS PLATOS MARCADOS CON



SE SIRVEN CON UNA ENSALADA DE LA CASA.

PICTURES FOR PUBLICITY PURPOSE ONLY. THEY DON'T REPRESENT THE ITEMS ON THE MENU.

FOTOS SOLO PARA PROPOSITO PUBLICITARIO. NO REPRESENTAN LOS ARTICULOS EN EL MENU.

Taxes not included. - Impuestos no incluidos.



FRESCO DEL MAR.



609

FISH FILLET ALMONDINE

Pan-seared red snapper fillet topped with buttery, orange and mango sauce, and almond and walnut slices for a delicious seafood dinner.

Filete de chillo a la sartén con salsa de mantequilla, naranja y mango, y rodajas de nueces y almendras. 925 pesos

610

PARROT ISLE GOLD COAST COCONUT SHRIMP

Rolls in coconut flakes, butterfly shrimp fried golden 'N' served with a sweet sour sauce, French fries 'N' house salad. Camarones cubiertos con migajas de coco y fritos dorados. Servidos con salsa agri dulce y papas mas ensalada casera. 895 pesos



703

FRESH PULLED CRAB MEAT STEW CREOLE

Prepared with fresh peppers, onions, oregano and tomatoes in a creamy creole style sauce. Served with a choice side. Rica masa de cangrejo fresco sacada y preparada con especias, hierbas aromáticas, aji, cebolla y tomates. Servido con un acompañante de su gusto. 995 pesos

708

ROCK LOBSTER TAIL SEASONAL. TEMPORADA

Wild caught Caribbean lobster tail wood-fire grilled. Served with melted butter 'N' a choice side.

Cola de langosta asada, servida con mantequilla derretida y un acompañante. per pound / por libra MARKET PRICE



611

SHRIMP CREOLE

Prepared with spices, herbs, onions 'N' peppers, tomatoes, capers 'N' olives in a mild creole sauce. Served with a choice side. Camarones a la criolla preparados con aceitunas, alcaparras, tomates, ajies, cebolla, en rica salsa criolla. Servidos con el acompañante de su gusto. 795 pesos

701

LAMBI A LA VINAGRETA "SCUNGILLI"

Conch meat prepared with chopped cilantro, fresh garlic, onions, peppers, jalapeños, aromatic herbs, wine 'N' lemon juice. Served with a choice side.

Lambí con vino, jugo de limón, jalapeños, cebolla, ajies y ajo fresco en rica vinagreta. Servido con el acompañante de su gusto. 750 pesos

702

REDROCK GRILLED SHRIMP

Glazed with smoky tomato butter. Served over yellow rice with garlic butter.

Glaseado con mantequilla de tomate ahumado. Servido sobre arroz amarillo con mantequilla de ajo. 695 pesos



ALL DISHES MARKED WITH 

ARE SERVED WITH A HOUSE SALAD. TODOS LOS PLATOS MARCADOS CON 

SE SIRVEN CON UNA ENSALADA DE LA CASA.

PICTURES FOR PUBLICITY PURPOSE ONLY. THEY DON'T REPRESENT THE ITEMS ON THE MENU.

FOTOS SOLO PARA PROPOSITO PUBLICITARIO. NO REPRESENTAN LOS ARTICULOS EN EL MENU.

Taxes not included. - Impuestos no incluidos.



FRESH FROM THE OCEAN.



709

WHOLE ROCK LOBSTER SEASONAL. TEMPORADA



Plump fresh wild caught whole rock lobster. Wood fire grilled 'N' served with melted butter 'N' a choice side.

Langosta entera asada. Servida con mantequilla derretida y un acompañante de su gusto. per pound / por libra SEASONAL

710

LOBSTER THERMIDOR SEASONAL. TEMPORADA



Whole rock lobster split in two, then stuffed with fresh lobster meat 'N' baked. Served with creamy thermidor sauce.

Langosta entera partida en mitades y rellena con masa de langosta fresca y horneada. Servida con deliciosa crema thermidor. per pound / por libra SEASONAL



711

WOOD GRILLED SHRIMP SKEWERS SEASONAL



Two large shrimp skewers grilled golden 'N' served over rice 'N' broccoli.

Dos pinchos de camarones asados dorados. Servidos con arroz y brócoli. 1,950 pesos

712

THE THREE KINGS:



LOBSTER TAIL, SHRIMP 'N' SALMON

Grilled rock lobster tail, Gold coast grilled shrimp 'N' Atlantic salmon filet, grilled to perfection. Served with rice 'N' broccoli. Cola de langosta, pincho de camarones y filete de salmón del atlántico. Asados y servidos con arroz y brócoli.

3,750 pesos

SEASONAL

713

SEAFARER'S FEAST SEASONAL



Sea scallops, rock lobster tail 'N' our signature coast coconut shrimp fried golden. Served with rice 'N' a choice side.

Vieiras asadas, cola de langosta asada y nuestros ricos camarones al ajillo mas el mas popular de nuestros platos: el famoso camaron frito al coco. Servidos con arroz y un acompañante. 3,750 pesos SEASONAL

714

CHICKEN 'N' SHRIMP SEASONAL



Wood fire grilled shrimp 'N' a plump chicken breast served with a choice side.

Pechuga de pollo y pincho de camarones. Servido con el acompañante de su gusto. 1,250 pesos



ALL DISHES MARKED WITH



ARE SERVED WITH A HOUSE SALAD. TODOS LOS PLATOS MARCADOS CON



SE SIRVEN CON UNA ENSALADA DE LA CASA.

PICTURES FOR PUBLICITY PURPOSE ONLY. THEY DON'T REPRESENT THE ITEMS ON THE MENU.

FOTOS SOLO PARA PROPOSITO PUBLICITARIO. NO REPRESENTAN LOS ARTICULOS EN EL MENU.

Taxes not included. - Impuestos no incluidos.



FRESCO DEL MAR.



715

GRILLED HONEY MAPLE SALMON

Atlantic salmon fillet glazed with maple syrup, maple mango sauce, minced garlic 'N' ground black pepper. A must-try! Filete de salmón del Atlántico glaseado con sirope de arce, salsa de mango y sirope de arce, ajo picado y pimienta negra molida. Un plato que no se puede dejar de probar! 920

716

MAHI-MAHI WITH LEMON DILL SAUCE

Meaty fish fillet seared on the stovetop to lock in flavor, finished under the broiler with a tangy lemon and dill sauce. Un filete de pescado carnoso que se cocina en la estufa para fijar su sabor y se termina bajo la parrilla con una salsa agria de limón y eneldo. 795 pesos



717

LOBSTER LINGUINI ALFREDO

Fresh lobster meat tossed with linguini 'N' roasted peppers with a linguini 'N' pomodoro sauce. Masa de langosta fresca, ajies asados en rica salsa de tomate y pasta linguini. 1.295 pesos

718

SHRIMP JAMBALAYA

Shrimp, bacon, onions, peppers 'N' tomatoes tossed in a creamy spicy Jambalaya sauce. Served with yellow saffron rice, a side of corn 'N' sweet peas. Camarones, tocineta, ajies, cebolla, tomates en rica salsa Jambalaya picante. Servido con arroz amarillo con azafán, petit pois y maíz. 975 pesos

719

FRIED SHRIMP

Lightly breaded fried golden. Served with house salad 'N' a choice side. Camarones empanizados fritos dorados y servidos con ensalada de la casa y un acompañante. 795 pesos

720

CEVICHE CARIBEÑO, SWEET 'N' SPICY

Seafood cured and marinated in citrus juices. Spiced expertly with garlic, diced onions, chopped cilantro, cucumber, tomato, mango, and watermelon. Enjoy this flavor explosion! Mariscos curados y marinados en jugos cítricos. Condimentado de manera experta con ajo, cebollas picadas, cilantro picado, pepino, tomate, mango y sandía. ¡Disfrute esta explosión de sabor! 695 pesos



ALL DISHES MARKED WITH 

ARE SERVED WITH A HOUSE SALAD. TODOS LOS PLATOS MARCADOS CON 

SE SIRVEN CON UNA ENSALADA DE LA CASA.

PICTURES FOR PUBLICITY PURPOSE ONLY. THEY DON'T REPRESENT THE ITEMS ON THE MENU.

FOTOS SOLO PARA PROPOSITO PUBLICITARIO. NO REPRESENTAN LOS ARTICULOS EN EL MENU.

Taxes not included. - Impuestos no incluidos.



FRESH FROM THE OCEAN.



721

A CARIBBEAN SPECIALTY. CHILLO ENTERO FRITO DORADO SEASONAL. TEMPORADA

Whole yellow tail snapper fried golden. per pound / por libra



722

WHOLE ROCK LOBSTER - PREPARED THE WAY YOU LIKE IT. SEASONAL. TEMPORADA



Langosta entera preparada a su gusto. per pound / por libra

ALL DISHES MARKED WITH



ARE SERVED WITH A HOUSE SALAD. TODOS LOS PLATOS MARCADOS CON



SE SIRVEN CON UNA ENSALADA DE LA CASA.

PICTURES FOR PUBLICITY PURPOSE ONLY. THEY DON'T REPRESENT THE ITEMS ON THE MENU.

FOTOS SOLO PARA PROPOSITO PUBLICITARIO. NO REPRESENTAN LOS ARTICULOS EN EL MENU.

Taxes not included. - Impuestos no incluidos.



SPECIALTIES. ESPECIALIDADES.



723

MOFONGO CON CHURRASCO

Green mashed plantains with crumbled pork rinds 'N' wood fire grilled "Churrasco" skirt steak.

Mofongo con chicharón y churrasco a la brasa. 995 pesos

724

CAMARONES CON MOFONGO



Wood grilled shrimp 'N' mashed green plantains with crumbled pork rinds.

Platano verde majado con chicharón y camarones asados. 950 pesos



612

CHIVO GUISADO AL VINO "EL JIBABO"

Goat stew Hill Billy style. Served with rice 'N' beans.

Chivo de Monte Christi, adobado a la criolla con oregano, ajo y hierbas aromáticas y cocinado lentamente al vino. Servido con arroz y habichuelas. 695 pesos

613

EL PASO QUESADILLAS

Large flour tortilla stuffed with chicken, cheddar cheese, onions, jalapeños, chopped lettuce, tomatoes, corn 'N' salsa. Folded 'N' gently baked in a wood fire oven. Served with a side of yellow saffron rice, freshly made pico de gallo 'N' avocado chunks.

Quesadilla rellena con pollo, queso cheddar, cebolla, jalapeños, lechuga, tomate, maíz y salsa. Servida con arroz amarillo con azafrán, pico de gallo y aguacate. 695 pesos

614

LOS TAQUITOS "SHRIMP" TEXAS STYLE

Three corn taco shells stuffed with chopped lettuce, grilled shrimp, jalapeños, fresh cilantro, onions 'N' balsamico. Served with freshly made pico de gallo, yellow saffron rice 'N' avocado.

Tres tacos rellenos de camarones, jalapeños, cilantro y cebolla. Servido con pico de gallo, arroz amarillo y aguacate. 3 for 795 pesos / 3 por 795 pesos

615

SOUTH OF THE BORDER "FAJITAS"

Three fresh flour shells stuffed with wood fire grilled chicken, corn, crunchy lettuce, cilantro 'N' herbs plus jalapeños. Served with yellow saffron rice, fresh pico de gallo 'N' tree ripe avocado.

Fajitas de pollo con pico de gallo, aguacate y arroz amarillo con azafrán. 650 pesos



ALL DISHES MARKED WITH



ARE SERVED WITH A HOUSE SALAD. TODOS LOS PLATOS MARCADOS CON



SE SIRVEN CON UNA ENSALADA DE LA CASA.

PICTURES FOR PUBLICITY PURPOSE ONLY. THEY DON'T REPRESENT THE ITEMS ON THE MENU.

FOTOS SOLO PARA PROPOSITO PUBLICITARIO. NO REPRESENTAN LOS ARTICULOS EN EL MENU.

Taxes not included. - Impuestos no incluidos.



CELEBRATED COMBOS.



801

USDA CHOICE IMPORTED BEEF

SHRIMP 'N' BEEF MEDALLIONS

Fresh shrimp 'N' tender beef medallions in a creamy brown sauce. Served with rice 'N' a choice side.

Camarones y medallones de res en salsa. Servidos con arroz y un acompañante. 1,350 pesos

802

SALMON 'N' SHRIMP

Atlantic salmon 'N' shrimp skewer, seasoned with spices 'N' herbs, extra virgin olive oil, grilled golden. Served with rice 'N' broccoli.

Filete de salmón y pincho de camarones sazonadas con aceite de oliva y hierbas aromáticas, cocinados al fuego y servidos con arroz y brócoli. 1,995 pesos



804

SEASIDE TRIO

A generous sampling of "Terra Linda" favorites. Hand crafted garlic shrimp scampi, shrimp 'N' creamy alfredo sauce over linguini parrot isle coconut shrimp. Served with a choice side.

Algunos de nuestros favoritos. Una muestra de Gold coast camarones al coco, camarones al ajillo, camarones en cremosa salsa alfredo con pasta linguini. Servidos con un acompañante. 2,995 pesos

803

USDA CHOICE IMPORTED BEEF

TERRA LINDA 'N' FRIENDS "GOOD TO SHARE"

A show stopper. Roasted sea scallops, shrimp skewer, atlantic salmon filet, wild caught rock lobster 'N' a thick juicy N.Y. strip steak. Served with rice, broccoli florets 'N' pineapple.

Los amigos de Terra Linda. Vieiras del mar a la brasa, langosta, filete de salmón y un jugoso filete N.Y. strip. Servidos con arroz, brócoli y piña. 4,950 pesos



805

CARIBBEAN LOBSTER SHRIMP

Sosúa's summer flavors make this a show stopper. Grilled fresh Caribbean rock lobster, topped with coconut beurre blanc 'N' sweet pineapple relish meets parrot isle jumbo coconut shrimp. Tempt your appetite further with linguini 'N' your choice side.

El verano en Sosúa. Langosta a la parrilla con una crema de coco y mantequilla blanca y conoce a parrot isle camarones fritos al coco. Servidos con pasta linguini y un acompañante. 2,995 pesos

806

SHRIMP 'N' FILET MIGNON

US select beef tenderloin 'N' large shrimp, wood fire cooked. Served with yellow saffron rice 'N' crusted zucchini.

Filete de mignon y camarones. Servidos con arroz amarillo con azafrán y calabacín al queso. 1,995 pesos

807

USDA CHOICE IMPORTED BEEF

STEAK 'N' LOBSTER

Wild caught Caribbean rock lobster tail 'N' a thick juicy imported N.Y. strip steak flame broiled. Served with baked potato 'N' a choice side.

Filete importado y cola de langosta asados a la brasa. Servidos con papa horneada más un acompañante. market price

SEASONAL

808

BAR HARBOR LOBSTER BAKE

Fresh rock lobster tail split 'N' baked, grilled cold water shrimp, roasted sea scallops, mussels 'N' fresh tomatoes. Served over linguini in a wine broth.

Cola de langosta partida en dos y asada, mejillones, vieiras del mar y tomates frescos. Servidos sobre una cama de pasta linguini con caldo de vino. market price

SEASONAL



ALL DISHES MARKED WITH 

ARE SERVED WITH A HOUSE SALAD. TODOS LOS PLATOS MARCADOS CON 

SE SIRVEN CON UNA ENSALADA DE LA CASA.

PICTURES FOR PUBLICITY PURPOSE ONLY. THEY DON'T REPRESENT THE ITEMS ON THE MENU.

FOTOS SOLO PARA PROPOSITO PUBLICITARIO. NO REPRESENTAN LOS ARTICULOS EN EL MENÚ.

Taxes not included. - Impuestos no incluidos.



US IMPORTED ANGUS BEEF. RES.



810

TERRA LINDA'S LEGENDARY HAPPY TRIO

Lobster tail, fillet mignon and grilled shrimp. Served with baked potato and a generous portion of veggies. Cola de langosta, filete miñón y camarones a la parrilla. Servido con papas horneadas y una generosa porción de vegetales. 4,750 pesos

811

EL GIGANTE. THE GIANT.

1 1/2 LBS. OF PRIME ANGUS BEEF RIB ROAST

Prepare yourself for the ultimate roast beef experience – complete with a gorgeous red wine sauce, a side of parish mash and garlic sautéed spinach. Enjoy!!

Prepárese para la mejor experiencia de carne asada – completa con una magnífica salsa de vino tinto, una porción de puré y espinacas salteadas con ajo. 1,895 pesos



815

ROPA VIEJA

US select shredded beef roasted with corn, peas, jalapeño peppers 'N' onions. Served with white rice, black beans 'N' fried sweet plantains.

Carne de res ripiada y cocinada con maíz, petit pois, jalapeños y cebollas. Servido con arroz blanco, habichuelas negras y fritos maduros. 695 pesos

816

PALOMILLA A LA CUBANA

Tender 10 oz sirloin steak flame broiled 'N' served with chopped cilantro 'N' onions on top, plus white rice, black beans 'N' fried sweet plantains.

Filete de solomillo asado al fuego y servido con cilantro y cebolla cruda. Servido con arroz blanco, habichuelas negras y fritos maduros. 695 pesos

817

TUSCAN SIRLOIN STEAK

US select sirloin steak wood fire cooked. Topped with a fresh garlic butter sauce 'N' served with garlic mashed potatoes 'N' crusted zucchini.

Filete de solomillo asado al fuego. Terminado con una cremosa salsa de ajo y mantequilla y servido con puré de papa y calabacín al queso. 795 pesos



812

100% BEEF COUNTRY KITCHEN MEATLOAF

US select beef meatloaf served with mashed potatoes, corn, and green beans.

Pastel de carne de res con puré de papas, maíz y frijoles verdes. 650 pesos

813

TRIO: FILET MIGNON, CHICKEN & SHRIMP

US select beef tenderloin, juicy chicken and tender shrimp. Served with a choice side.

Filete de mignon al carbón, pollo y camarones, servidos con el acompañante de su gusto. 1995 pesos

814

BEEF MEDALLIONS

US select tender beef medallions cooked slowly in a mild sauce with peas, corn 'N' carrots. Served with yellow saffron rice 'N' a choice side.

Medallones de res con petit pois, maíz y zanahorias en una rica salsa. Servido con arroz amarillo con azafrán y un acompañante. 695 pesos



818

CHURRASCO TROPICAL

A people's favorite: Churrasco steak fire-grilled with chimichurri sauce, served over yellow rice, and vegetables.

Un favorito de la gente: Churrasco a la parrilla con salsa chimichurri, servido sobre arroz amarillo, y vegetales.

695 pesos

ALL DISHES MARKED WITH



ARE SERVED WITH A HOUSE SALAD. TODOS LOS PLATOS MARCADOS CON



SE SIRVEN CON UNA ENSALADA DE LA CASA.

PICTURES FOR PUBLICITY PURPOSE ONLY. THEY DON'T REPRESENT THE ITEMS ON THE MENU.

FOTOS SOLO PARA PROPOSITO PUBLICITARIO. NO REPRESENTAN LOS ARTICULOS EN EL MENU.

Taxes not included. - Impuestos no incluidos.



USDA CHOICE IMPORTED ANGUS BEEF



820

BEEF MEDALLIONS 'N' SHRIMP

USDA Choice Imported beef medallions 'N' large cold water shrimp, cooked in a mouth watering sauce with mushrooms 'N' onions. Served with yellow saffron rice 'N' a choice side. Medallones de res importado y camarones grandes en una deliciosa salsa con hongos y cebolla. Servidos con arroz amarillo con azafrán y un acompañante. 1,295 pesos

822

FILET MIGNON

USDA Choice Imported beef filet flame broiled. This is the eye of the T-bone for the gourmet. Served with a choice side. Filete de mignon importado que se derrite en tu boca. Servido con el acompañante de su gusto. pequeño / petite 950 pesos



825

T-BONE STEAK

USDA Choice Imported with second to none flavor. This is a full-flavored cut of beef at its best. Served with mashed potatoes 'N' a choice side.

Bistec T-bone importado con sabor sin igual. Servido con puré de papas y un acompañante. 1,595 pesos

826

RIBEYE

People who know beef prefer this one. Imported Angus ribeye load of tenderness wood fire cooked. Served with garlic mashed potatoes 'N' a choice side. Ribeye importado de 1ra calidad. Los que tienen conocimiento de carne prefieren este. Asado a la brasa y servido con puré de papa y un acompañante. 1,450 pesos

827

CHURRASCO FUEGO

USDA Choice Imported beef skirt fire broiled 'N' served with chimichurri sauce 'N' a choice side. Churrasco a la leña servido con salsa chimichurri y un acompañante. full cut / porción entera 1,295 pesos



823

FILET MIGNON ANGUS BEEF

USDA Choice Imported beef wood fire broiled. This is a melt in your mouth cut of imported tenderloin served with a choice side. Filete de mignon chice importado y asado a la brasa. Un chuletón de res que se derrite en tu boca. full cut / porción entera 1,395 pesos

824

N.Y. STRIP STEAK ANGUS BEEF

USDA Choice Imported beef cut, flame broiled. One of the cuts with world wide popularity. Served with garlic mashed potatoes 'N' a choice side.

El popular mundialmente N.Y. strip a la brasa. Servido con puré de papa y un acompañante. 1,395 pesos



828

CHURRASCO CARRETERO

USDA Choice Imported beef skirt fire broiled. Served with chimichurri sauce 'N' choice side. Churrasco importado a la brasa. Servido con salsa chimichurri y un acompañante. half cut / media porción 895 pesos

ALL DISHES MARKED WITH



ARE SERVED WITH A HOUSE SALAD. TODOS LOS PLATOS MARCADOS CON



SE SIRVEN CON UNA ENSALADA DE LA CASA.

PICTURES FOR PUBLICITY PURPOSE ONLY. THEY DON'T REPRESENT THE ITEMS ON THE MENU.
FOTOS SOLO PARA PROPOSITO PUBLICITARIO. NO REPRESENTAN LOS ARTICULOS EN EL MENU.

Taxes not included. - Impuestos no incluidos.



SIDE DISHES. ACOMPAÑANTES.



650
SAUTÉED POTATOES - Papas salteadas

651
BAKED POTATOE - Papa horneada

652
MASHED POTATOES - Puré de papa

653
FRENCH FRIES - Papas fritas

654
GREEN FRIED PLANTAINS - Frito verde

655
YUCA - Cassava

656
WHITE RICE - Arroz blanco

657
YELLOW SAFFRON RICE - Arroz amarillo

658
RED BEANS - Habichuelas

659
BLACK BEANS - Habichuelas negras

660
MIXED VEGETABLES - Mezcla de vegetales

661
BROCCOLI - Brócoli

662
GREEN BEANS - Vainitas verdes

663
BREAD - Pan

664
LINGUINI - Pasta linguini

665
GARLIC SAUCE - Salsa de ajo

666
BEEF SAUCE - Salsa de carne de res

PICTURES FOR PUBLICITY PURPOSE ONLY. THEY DON'T REPRESENT THE ITEMS ON THE MENU.
FOTOS SOLO PARA PROPOSITO PUBLICITARIO. NO REPRESENTAN LOS ARTICULOS EN EL MENÚ.
Taxes not included. - Impuestos no incluidos.



DESSERTS. POSTRES.



730

APPLE PIE À LA MODE

Home baked apple pie. Pastel de manzana hecho en casa.
250 pesos

731

N.Y. STYLE CHEESECAKE

Pastel de queso estilo Nueva York. 250 pesos

732

OLD FASHIONED TIRAMISÚ

Pastel italiano Tiramisú. 200 pesos

733

COCONUT CUSTARD PINEAPPLE FLAN

Flan de coco y piña. 225 pesos



734

ICE CREAM SUNDAE

Three flavors of ice cream. Served with whipped cream.
Tres sabores de helado y crema chantillí. 225 pesos

735

BANANA SPLIT BOAT

A canoe filled with a ripe split banana, topped with three flavors of ice cream 'N' whipped cream.
Una canoa con guineo maduro y tres sabores de helado con crema chantillí. 250 pesos



736

PECAN PIE

Crunchy pecans surrounded by a sweet, rich sticky filling in a flaky pie crust, served with a dollop of whipped cream.
Crujientes pacanas en un dulce y rico relleno pegajoso en una tarta hojaldrada, con crema chantillí. 295 pesos

737

KEY LIME PIE

295 pesos

738

PUMPKIN PIE

Pastel de auyama. 250 pesos

SEASONAL



PICTURES FOR PUBLICITY PURPOSE ONLY. THEY DON'T REPRESENT THE ITEMS ON THE MENU.
FOTOS SOLO PARA PROPOSITO PUBLICITARIO. NO REPRESENTAN LOS ARTICULOS EN EL MENU.
Taxes not included. - Impuestos no incluidos.



JAMAICA, MAN!!



853

CHIVO PICANTE

Served with yellow saffron rice or white rice, sweet peas 'N' fried plantains.

Chivo en salsa picante. Servido con arroz amarillo o arroz blanco, petit pois y fritos verdes. 695 pesos

854

JERK SHRIMP

Served with yellow saffron rice or white rice, sweet peas 'N' fried plantains.

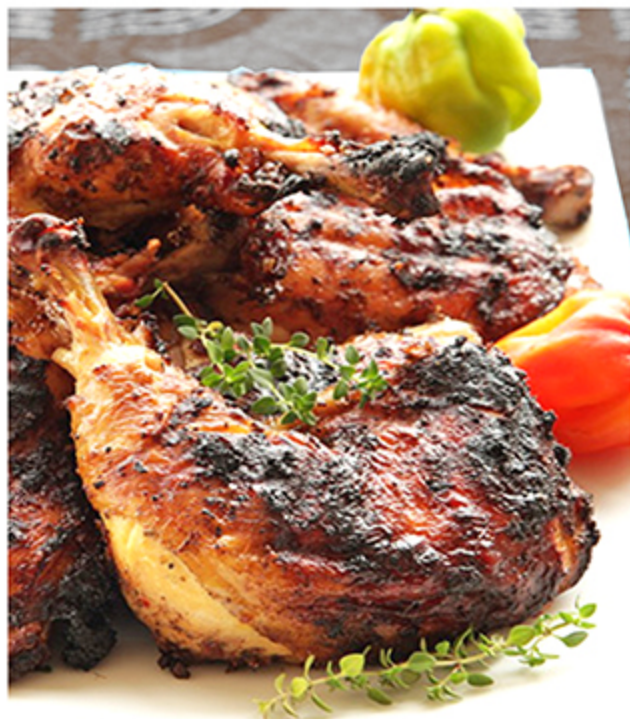
Camarones "Jerk" estilo Jamaica. Servido con arroz amarillo o arroz blanco, petit pois y fritos verdes. 995 pesos

855

JERK CHICKEN

Served with yellow saffron rice or white rice, sweet peas 'N' fried plantains.

Pollo "Jerk" estilo Jamaica. Servido con arroz amarillo o arroz blanco, petit pois y fritos verdes. 695 pesos



857

SHRIMP CURRY

Served with yellow saffron rice or white rice, sweet peas 'N' fried plantains.

Camarones con salsa curry. Servido con arroz amarillo o arroz blanco, petit pois y fritos verdes. 850 pesos



856

JERK PORK

Served with yellow saffron rice or white rice, sweet peas 'N' fried plantains.

Carne de cerdo "Jerk" estilo Jamaica. Servido con arroz amarillo o arroz blanco, petit pois y fritos verdes. 495 pesos



PICTURES FOR PUBLICITY PURPOSE ONLY. THEY DON'T REPRESENT THE ITEMS ON THE MENU.
FOTOS SOLO PARA PROPOSITO PUBLICITARIO. NO REPRESENTAN LOS ARTICULOS EN EL MENÚ.

Taxes not included. - Impuestos no incluidos.



DOMINICAN FLAVORS

EL SABOR DE TU PAÍS



858

PINCHOS DE CARNE

Two delicious meat skewers, with tender beef and chicken, peppers, onions, and a mixture of herbs and spices.
Dos deliciosos pinchos de carne, preparados con carne tierna de res y pollo, pimientos picados, cebollas y una mezcla de especias. 995 pesos

859

PAELLA VALENCIANA

The queen of Paellas. Rice, mixed seafood, fish, vegetables, tomatoes, herbs 'N' spices, and the traditional olive oil.
La reina de las paellas. Arroz con mariscos mixtos y pescado, vegetales, tomate, especias y el tradicional aceite de oliva.
FOR TWO - PARA DOS PERSONAS 1,295 pesos



860

CAMARONES A LA CRIOLLA

New Orleans style shrimp a la creole. Served with yellow saffron rice and beans.
Camarones preparados a la criolla estilo Nueva Orleans. Servidos con arroz con azafrán y habichuelas. 895 pesos

861

FRICASÉ DE CONEJO GOURMET

Gourmet rabbit fricassee. Cooked with aged Portuguese sherry wine, spices and herbs. Served with saffron yellow rice or a side choice.
Conjeco gourmet cocinado con jerez añejado, ricas hierbas y especias. Servido con arroz con azafrán. 795 pesos

862

CAMARONES AL AJILLO

Large tender garlic shrimp breaded then fried golden. Served with ripe fried plantains and yellow saffron rice.
Camarones grandes empanizados fritos. Servidos con platanos maduros y arroz con azafrán. 795 pesos

863

CAMARONES CON MOFONGO

Golden fried shrimp and Caribbean mofongo.
Camarones grandes fritos y rico mofongo. 950 pesos

865

CHULETAS FRITAS CON MOFONGO

Two center cut pork chops fried golden, served with mofongo.
Chuletas corte de centro fritas y servidas con mofongo. 695 pesos

866

CHILITOS RELLENOS WITH CRAB MEAT

Delicious cassava cake stuffed with juicy crab meat.
Chulitos-arepitas de yuca rellenos de masa de cangrejo. 450 pesos



ALL DISHES MARKED WITH



ARE SERVED WITH A HOUSE SALAD. TODOS LOS PLATOS MARCADOS CON



SE SIRVEN CON UNA ENSALADA DE LA CASA.

PICTURES FOR PUBLICITY PURPOSE ONLY. THEY DON'T REPRESENT THE ITEMS ON THE MENU.
FOTOS SOLO PARA PROPOSITO PUBLICITARIO. NO REPRESENTAN LOS ARTICULOS EN EL MENU.

Taxes not included. - Impuestos no incluidos.



BEVERAGES. BEBIDAS.



PLEASE ASK YOUR SERVER FOR OUR EXTENSIVE WINE & SPIRITS LIST.
SI DESEA VER NUESTRA EXTENSA LISTA DE VINOS Y LICORES, POR FAVOR PREGUNTE A SU CAMARERO.

SMOOTHIES. BATIDOS.

900	Frozen passion fruit. Frozen de chinola.	225 pesos
901	Frozen soursop. Frozen de guanabana.	225 pesos
902	Frozen pineapple. Frozen de piña.	225 pesos
903	Frozen mango. Frozen de mango.	225 pesos
904	Frozen piña colada. Frozen de piña colada.	225 pesos
905	Frozen lemonade. Limonada frozen	225 pesos
906	Frozen pink lemonade. Lemonada rosada frozen	225 pesos
907	Frozen strawberry. Frozen de fresa.	225 pesos
908	Frozen fruit punch. Frozen de ponche de frutas.	225 pesos
909	Frozen chocolate. Frozen de chocolate.	225 pesos
910	Frozen vanilla. Frozen de vainilla.	225 pesos

JUICE. JUGOS.

912	Pineapple juice. Jugo de piña.	135 pesos
913	Orange juice. Jugo de naranja.	135 pesos
914	Apple juice. Jugo de manzana.	150 pesos
915	Tomato juice. Jugo de tomate.	100 pesos
916	Clamato juice. Jugo de vegetales.	100 pesos
917	Passion fruit juice. Jugo de chinola.	150 pesos
918	Lemonade. Limonada.	150 pesos
919	Cranberry juice cocktail. Jugo de cranberry.	150 pesos
920	Snapple, various flavors. Varios sabores.	150 pesos

SHAKES. BATIDAS.

922	Morir Soñando.	225 pesos
923	Guanabana "Soursop".	225 pesos
924	Mango.	225 pesos
925	Strawberry. Fresa.	225 pesos
926	Papaya. Lechosa.	225 pesos
927	Pineapple. Piña.	225 pesos
928	Mixed shakes. Batidas mixtas.	300 pesos



NOVELTIES. NOVEDADES.

929	Mimosa.	650 pesos
930	Red Bull.	150 pesos
931	Perrier.	150 pesos
932	St. Pellegrino	150 pesos
933	Dasani.	75 pesos
934	Club Soda.	100 pesos
936	7UP.	100 pesos
937	Pepsi Cola.	100 pesos
938	Coca Cola light.	100 pesos
939	Coca Cola.	100 pesos
940	Canada Dry Ginger Ale.	100 pesos
941	Grape soda. Soda uva.	100 pesos
942	Strawberry soda. Soda fresa.	100 pesos
943	Orange soda. Soda naranja.	100 pesos
944	Lipton Tea. Té Lipton.	100 pesos

COFFEE 'N' TEA. CAFÉ Y TÉ.

945	Americano.	100 pesos
946	Espresso.	100 pesos
947	Cappuccino.	100 pesos
948	Caffe Latte.	100 pesos
949	Hot Chocolate. Chocolate caliente.	100 pesos
950	Hot Tea. Té caliente.	100 pesos
951	Glass of Milk. Vaso de leche.	100 pesos

BEER. CERVEZA.

952	Stella Artois.	185 pesos
953	Heineken.	185 pesos
954	Corona.	185 pesos
955	Budweiser.	185 pesos
956	Miller Draft.	185 pesos
957	Presidente Black.	145 pesos
958	Presidente.	145 pesos
959	Presidente light.	145 pesos
960	Bohemia.	145 pesos

PICTURES FOR PUBLICITY PURPOSE ONLY. THEY DON'T REPRESENT THE ITEMS ON THE MENU.
 FOTOS SOLO PARA PROPOSITO PUBLICITARIO. NO REPRESENTAN LOS ARTICULOS EN EL MENÚ.
 Taxes not included. - Impuestos no incluidos.



YOUR HOME AWAY FROM HOME.



BOUTIQUE STYLE HOSPITALITY



RESERVATIONS 809-571-2220



TERRA LINDA SEAFOOD FEAST.



625

SEAFOOD FEAST FOR TWO: EVERYTHING YOUR HEART DESIRES!

Tender shrimp, lobster, crab meat, lambi, mussels, and fresh fish fillet, come together in delicious harmony. So good, it has to be shared!

Camarones frescos, langosta, carne de cangrejo, lambí, mejillones y filete de pescado fresco, se unen en exquisita armonía. ¡Tan bueno que debe ser compartido!

4,950 pesos

ALL DISHES MARKED WITH



ARE SERVED WITH A HOUSE SALAD. TODOS LOS PLATOS MARCADOS CON



SE SIRVEN CON UNA ENSALADA DE LA CASA.

PICTURES FOR PUBLICITY PURPOSE ONLY. THEY DON'T REPRESENT THE ITEMS ON THE MENU.

FOTOS SOLO PARA PROPOSITO PUBLICITARIO. NO REPRESENTAN LOS ARTICULOS EN EL MENU.

Taxes not included. - Impuestos no incluidos.