

MENÚ

BREWING · CADEJO · MMXII · COMPANY

MONTAÑA
BEER & STEAKHOUSE



CERVEZA ARTESANAL

El 10% de propina se incluirá en tu factura.

DRAFT BEER



Escogé tu Tamaño

4oz. $1.25 | **12oz.** $3.50
16oz. $4.50 | **23oz.** $5.50

*Skyhopper tiene un precio mayor.

roja Red Ale
Cerveza roja con notas tostadas y ligeramente dulces que contiene un 5,3% de alcohol.

WAPA WHEAT AMERICAN PALE ALE
Refrescante cerveza rubia a base de trigo con un toque amargo que contiene un 4,6% de alcohol.

LA NEGRA IRISH STOUT
Cerveza oscura irlandesa clásica con notas de café y chocolate, con 4,8% de alcohol.

mera belga BELGIAN WHITE ALE
Estilo tradicional belga. Ligera y refrescante con notas ligeramente cítricas y 4,8% de alcohol.

Hija de Pooh HONEY BLONDE ALE
Cerveza rubia ligera, de sabores suaves y aroma floral y 4,3% de alcohol.

SUEGRA INDIA PALE ALE
Cerveza con amargor intenso y aroma de lúpulo que contiene un 5,5% de alcohol.

LA NACIONAL LAGER ARTESANAL
Lager artesanal, de cuerpo suave y ligero, fácil de beber con 4,4% alcohol.

SKYHOPPER IMPERIAL IPA - GALACTIC BEER
Doble IPA con dry hop extra que aporta sabor y aroma a maracuyá con 7,7% de alcohol.

¡Preguntá al mesero por nuestras birrias de temporada disponibles!

BEER SAMPLER



6 Cervezas de 4oz. $6.25

¡Prueba 6 estilos diferentes de cerveza para elegir tu favorita!

BOTELLA 330 ML. $3.50



Imágenes de carácter ilustrativo.

BEBIDAS

El 10% de propina se incluirá en tu factura.



Bebidas Frías

Botella de agua.....$2.00

Gaseosas o agua mineral.....$2.50

Limonada tradicional.....$2.95

Té helado de la casa.....$2.95

Jugo de tomate preparado.....$2.95

Horchata.....$2.95

Frozen de fruta de estación.....$4.95

Michelada mix.....$2.95
Recomendamos mezclar cervezas claras.

Café Frío

Cold Brew.....$3.50

Iced Latte.....$3.50

Vanilla Ice.....$4.50

Iced Mocha.....$4.50

Iced Menta.....$4.50
Espresso, leche y jarabe de menta.

Affogato.....$4.50

Coffee Malted Shake.....$4.95
Espresso con helado y leche malteada.

Frappé Cadejo.....$4.95
Vainilla, caramelo, chocolate o avellana.

Café & Bebidas Calientes

Café Americano.....$2.25

Espresso.....$2.50.....Doble....$3.50

Cappuccino.....$3.50

Latte.....$3.00

Mocaccino.....$4.00

Flat White $4.00

Cappuccino con licor de menta.....$4.50

Cortadito.....$3.50

Chocolate.....$3.95
Chocolate caliente con marshmallows.

Té.....$2.00
Elige entre manzanilla, negro o verde.

TROPICAL SODAS

AGUA FRESKA

Agua Freska es la línea de sodas tropicales de Cadejo.
Pruébalas en sabores **Fresa Sandía, Mango Maracuya y Tamarindo.**

12oz. **$2.50** | 16oz. **$3.00** | 23oz. **$3.50**

Vinos

Copa $5.00

Carmenere | Sauvignon Blanc
Cabernet Sauvignon | Rosado

Para mayor variedad revisar nuestra carta de vinos y licores.

Sangrías

Copa $8.50.....**Jarra** $26.00

Tinta | Blanca | Rosada

Coctelería

Red Eyed Dog.....$8.00
Ron con cerveza Roja, jugo de limón, jarabe y hierbabuena.

Margarita.....$8.00
Tradicional | Fresa | Blue Curacao

Mezcal-Rita.....$8.95

Aperol Spritz $8.95

Mojito.....$8.00
Cubano Tradicional | Fresa

Gin & Tonic.....$8.50
Strawberry-Blueberry | Orange Passion | Cucumber-Rosemary



Imágenes de carácter ilustrativo.



TROPICAL DRINKS

Nuestra línea de refrescante cocktails basados en Agua Dura, licor y frutas tropicales.

1. La Madrina.....$6.95
Ron blanco, Agua Dura de coco, limón y blue curacao.

2. Kiwi Colado.....$6.95
Ron blanco, Agua Dura de coco, crema de coco, kiwi fresco y limón.

3. Cadejo Caribeño.....$6.95
Vodka, limón, pulpa y Agua Dura de maracuyá.

4. Lima Tropical.....$6.95
Ron blanco, Agua Dura de limón, licor de menta y limón.

LIMONADAS CADEJO

Limonadas con un toque diferente a lo Cadejo.

5. LIMONADA DE COCO.....$4.50
Refrescante mezcla de limón con nuestra cremosa mezcla coco y leche condensada.
Recomendación de la casa.

6. Limonada de Fresa.....$3.95
Limón mezclado con fresas frescas y nuestro toque de jarabe artesanal.
(Haz tu limonada con Soda por $1 extra)

7. Jamaicada.....$3.95
Fusión de limón y flor de Jamaica.

8. Limonada con Hierbabuena.....$3.95
Limón con hojas frescas de hierbabuena.
(Haz tu limonada con Soda por $1 extra)



Imágenes de carácter ilustrativo.

MILKSHAKES

THE ORIGINAL MALTED SHAKES



Imágenes de carácter ilustrativo.

ENTRADAS

MENÚ

El 10% de propina se incluirá en tu factura.

Carpaccio **$15.95**

De lomo de aguja o salmón fresco, acompañadas de arúgula, queso parmesano, cebolla morada, alcaparra y limón parrillado, coronado con nuestro pesto.

Ceviche de Chicharrón **$12.95**

Chicharrón crujiente bañado en jugo de limón, acompañado con tomate, pepino, rábano, cilantro y cebolla morada Cadejo.

Jalapeño Poppers **$8.95**

Jalapeños rellenos con una mezcla cremosa de quesos y tocino, gratinados al horno.

Cazuelas **$10.95**

Elige entre una de las tres versiones de Cazuelas de queso fundido: *Chorizo Jalapeño, Chili con Cheddar y Hongos salteados con ajo,* servidas en cazuelas de barro artesanales y acompañadas de chips de tortilla.



Jalapeño Poppers

Ceviche de Chicharrón

Carpaccio de Res

Imágenes de carácter ilustrativo.

Platillo Nacional Cadejo Especial

Steak Bites y Chicharrones **$15.95**
Churrasco de res combinado con chicharrones crujientes, guacamole, chimichurri, cebolla morada y tortilla frita.

Dados de Queso **$9.50**
Cubos de queso tempurizados con batter de nuestras cervezas WAPA y Mera Belga. Acompañado con nuestras salsas Cadejo: toronja, chipotle o Naranja Oriental.

Coconut Shrimp **$10.95**
Camarones crujientes empanizados con coco, servidos con aderezo de piña asada.

Chili-Nachos Montaña **$12.95**
Nachos crujientes, chili con carne al estilo Cadejo y salsa de queso. Acompañado de guacamole, chimol, aderezo chipotle y cebolla morada Cadejo.

Nachos Mixtos **$14.95**
Nachos cubiertos con carne de res y pollo adobados, bañados en nuestra salsa de queso. Acompañados con guacamole, chimol, cebolla morada Cadejo, aderezo ranch y chipotle.

Tartar de Salmón **$15.95**
Trozos de salmón con piña, cebolla morada, tomate Cherry, alcaparras y sésamo negro con nuestro marinado asiático y aceite de ajonjolí.

Chicken Wings o Boneless Chicken Bites **$9.95**
Servidos con la salsa de tu elección: búfalo original, BBQ Cadejo o ajo parmesano.

Chili Papas **$7.95**
Chili al estilo Cadejo, chimol y salsa de queso con papas gajo naturales.



Coconut Shrimp

Imágenes de carácter ilustrativo.

PARRILLA



Imágenes de carácter ilustrativo.

CORTES PREMIUM

MENÚ

El 10% de propina se incluirá en tu factura.

Todos nuestros platos de parrilla incluyen: pan o tortilla (frita o tostada), chimichurri de la casa, chirmol y dos acompañantes adicionales a escoger entre vegetales asados, pure de papa, papa asada, tomate cherry al romero, papas fritas estilo gajo, chips de camote, guacamole o arroz a la jardinera. O pídelo típico con guarniciones de frijoles fritos, plátano frito y guacamole.

EXTRAS $1.50: chimol o cebolla curtida.
EXTRA ACOMPAÑAMIENTOS $1.99
EXTRA SALSAS $1.99: jalapeña, chimichurri, pesto, BBQ, buffalo o chipotle.



Tomahawk $55.95
2 libras de carne premium y
4 acompañamientos a escoger.

Ribeye $29.95
12 oz. El corte parrillero por excelencia.

New York Steak $29.95
12 oz. Un corte magro, jugoso y sin hueso.

Entraña 8oz. - $24.95 16oz. - $39.95
Entraña importada a tu parrilla.

Costillas St. Louis
Half Rack - $27.95 Full Rack - $44.95
Bañados en Salsa BBQ Cadejo.

Costillas St. Louis

Imágenes de carácter ilustrativo.

Platillo Nacional Cadejo Especial

PLATOS FUERTES

MENÚ

El 10% de propina se incluirá en tu factura.

Salmón a la Parrilla — 8oz. - $21.95
Con mantequilla de ajo-alcaparras y servido con salsa Naranja Oriental.

Camarones a las Brasas — ½ lb.- $17.95 1 lb.- $29.95
Jugosos camarones a las brasas y servidos en mantequilla de ajo.

Parrillada para la Jauría — 2pers. $39.95 4pers. $74.95
La parrillada incluye por persona: 4oz. de churrasco de res, 4 oz. de pechuga de pollo, chorizo gaucho, costilla St. Louis en salsa BBQ Cadejo y kétchup, servido con papas, vegetales, chimichurri y pan con ajo o tortilla (tostada o frita).
Tambien puedes hacerla tipica con frijoles, queso y plátano por $3.95 por persona.

*Agrégale a tu Parrillada

Cambia churrasco por: Lomo de Aguja $4.95 por persona.		
8 oz. Chicharrones $6.95	4 oz. de Camarones $4.00	5 Alitas de Pollo $5.00
Extras $1.99: vegetales asados - papa asada - papas fritas estilo gajo camote chips - guacamole.		
Extra Salsa $1.99: BBQ, Chipotle, Jalapeña o Ranch		
Extra Pan o Tortilla $0.75 por persona		



Parrillada con Lomo de Aguja, Camarones y Chicharrones

Imágenes de carácter ilustrativo.

PLATOS FUERTES

MENÚ

El 10% de propina se incluirá en tu factura.

Churrasco — 8oz. - $16.95 — 16oz. - $29.95
El clásico churrasco de res servido en tu mesa.

Mar y Tierra — $25.95
8 oz. De lomo de aguja y camarones a las brasas.

Lomito — $22.95
8 oz. De Lomo de aguja.

Grilled Chicken — $14.95
12 oz. De pechuga deshuesada bañada en un aderezo de tu elección: pesto, chimichurri, salsa de loroco, salsa jalapeña, Naranja Oriental o salsa de hongos.

Puyaso — $19.95
Corte clásico de carne, cocido en tu punto preferido.

Chicken Tenders — $10.95
Tiernos filetes de pechuga de pollo empanizados y fritos hasta lograr un dorado perfecto servidos con papas gajo y tu salsa favorita: BBQ Cadejo, Buffalo, Ranch o Naranja Oriental.

EXTRAS $1.50: chirmol o Cebolla curtida
EXTRA ACOMPAÑAMIENTOS $1.99
EXTRA SALSAS $1.99: jalapeña, chimichurri, pesto, BBQ, buffalo o guacamole.



Imágenes de carácter ilustrativo.

Platillo Nacional Cadejo Especial

PASTAS

MENÚ

El 10% de propina se incluirá en tu factura.

Fettuccine Alfredo con Camarones — **$14.95**
Pasta fettuccine bañada en cremosa salsa Alfredo con queso parmesano, servida con camarones salteados, y terminada con toques verdes frescos.

Fettuccine Montaña — **$13.95**
Pasta Fettuccine bañada en nuestra cremosa salsa de hongos, servida con tiras de churrasco al grill, queso parmesano y un toque fresco de verdes.

Fettuccine Loroco con Camarones — **$14.95**
Pasta fettuccine en salsa cremosa de loroco con queso parmesano, acompañada de camarones salteados. Una combinación local con alma montañesa.

Fettuccine Bolognesa — **$11.95**
Pasta fettuccine bañada en salsa bolognesa de res, finalizada con queso parmesano y toques verdes.

Fettuccine Pesto con Pollo — **$14.95**
Pasta fettuccine bañada en pesto casero de albahaca y parmesano, servida con pollo a la parrilla, queso rallado, nueces y toques verdes frescos.

ENSALADAS

Caprese a las Brasas — **$10.95**
Tomate parrillado al fuego con queso mozzarella y pesto de albahaca artesanal. Acompañado con aceite de oliva, reducción balsámica y nueces.

Montaña con Carne — **$12.95**
Mix de lechugas frescas con churrasco de res al grill, tomate cherry, maíz dulce, guacamole, tiras crujientes de tortilla y queso rallado. Todo bañado con nuestro chimichurri de la casa

Chicken BBQ Salad — **$11.95**
Mix de lechugas frescas con pechuga de pollo al grill bañada en nuestra salsa BBQ a la cerveza, tomate cherry, maíz dulce, queso rallado, guacamole y tiras crujientes de tortilla.

Caesar Chicken Salad — **$12.50**
Mix de lechugas frescas con tomate cherry, crutones, tocino crocante y pechuga de pollo a la parrilla con parmesano y nuestro aderezo César hecho en casa.

Platillo Nacional Cadejo Especial



Imágenes de carácter ilustrativo.



Imágenes de carácter ilustrativo.

BURGERS & SANDWICH

MENÚ

El 10% de propina se incluirá en tu factura.

Acompañadas con papas Cadejo o Camote Chips.

Wagyu Bacon Burger **$15.95**
Media libra de jugosa carne 100% Wagyu importada, con queso derretido, mermelada de tocino, arúgula fresca, cebolla crocante y tocino crujiente, todo servido en pan brioche con alioli de ajo parrillado.

La Dipeada **$13.95**
Pan artesanal con carne de res molida y cebolla caramelizada, servida sobre un skillet de queso fundido con chorizo y jalapeño.

Burger Clásica **$11.95**
Carne de res molida con queso mozzarella y cheddar gratinados, lechuga, tomate, cebolla morada y pepinillos.

Burger Mar y Tierra **$12.95**
Torta de res con camarones salteados al ajo, queso mozzarella, guacamole, salsa chipotle, lechuga fresca y todo en pan artesanal.

Chicken Burger **$11.95**
Pollo empanizado o a la parrilla con queso mozzarella, lechuga, tomate y tu salsa favorita: buffalo, BBQ o ajo parmesano

Club Sandwich **$12.95**
Pollo a la parrilla, jamón, tocino crujiente, queso mozzarella, lechuga, tomate, cebolla morada y pepinillos, todo montado con alioli de ajo asado.



La Dipeada

MENÚ INFANTIL

Kids Chicken tenders **$7.95**
Deliciosos chicken tenders empanizados.
Incluye 1 Agua Freska, papas gajo y kétchup.

Cipote Burger **$7.95**
Hamburguesa con carne de res,
queso derretido, lechuga y tomate.
Incluye 1 Agua Freska, papas gajo y kétchup.

Torito Pinto **Res $8.95** **Pollo $7.95**
Filete de pollo o carne a la parrilla.
Incluye 1 Agua Freska, papas gajo y kétchup.

Imágenes de carácter ilustrativo.

Platillo Nacional Cadejo Especial

POSTRES

MENÚ

El 10% de propina se incluirá en tu factura.

Quesabroso $5.95
Nuestro cheesecake Cadejo servido con jalea de frutos rojos, manzana caramelizada.

Chicotes $5.95
Galletas Oreo tempurizadas, servidas con helado de vainilla y chocolate líquido.

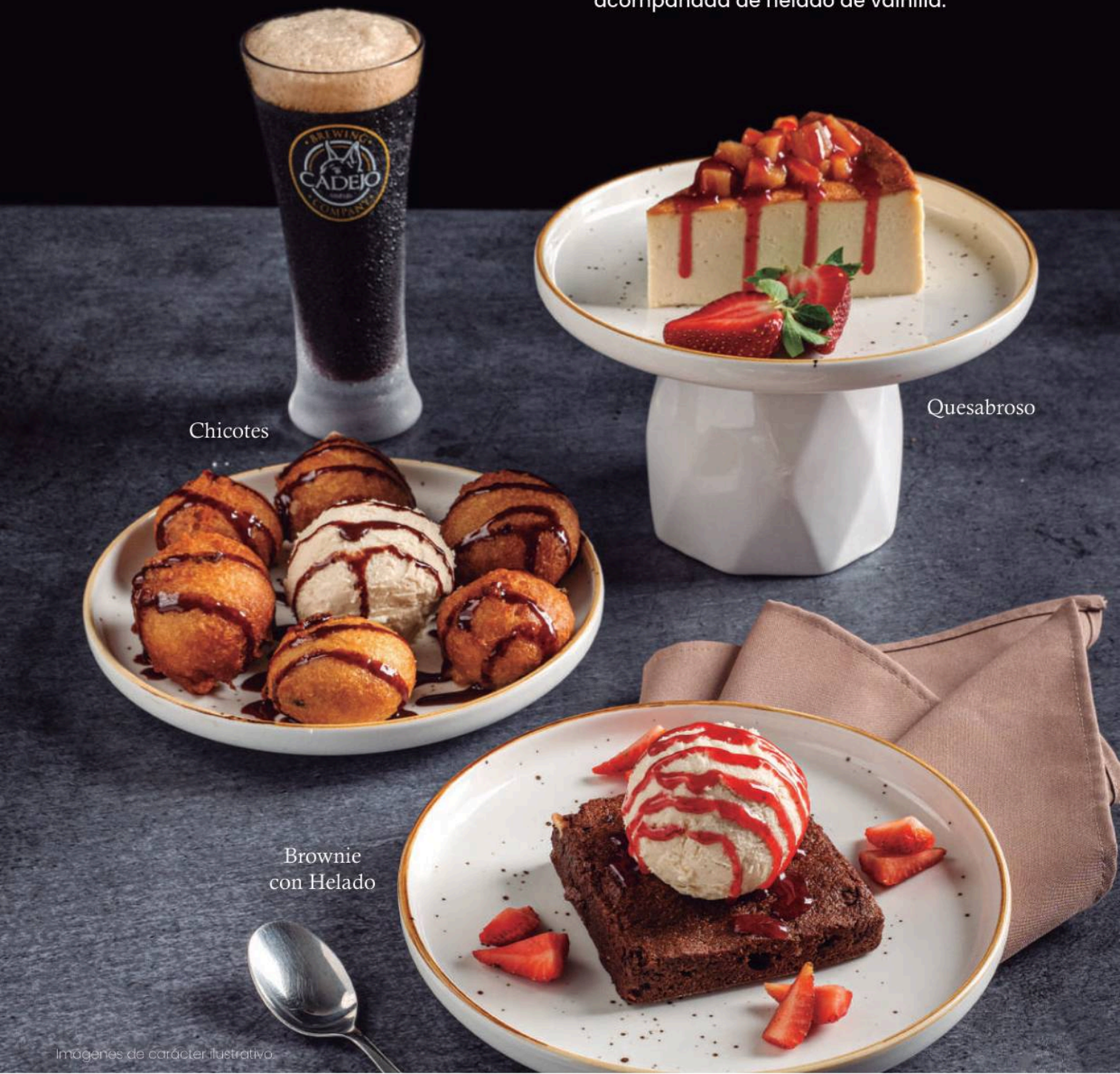
Brownie con Helado $5.95
Servido con helado de vainilla, salsa de chocolate o salsa de frutos rojos.

Quesadilla a la Moda $5.95
Quesadilla tradicional salvadoreña con helado de Vainilla.

Pastel de Zanahoria $5.95
Clásico pastel de zanahoria.

Flan de Queso $5.95
Rico y cremoso flan de queso bañado en caramelo.

Piña Asada $5.95
Piña caramelizada con toque de canela acompañada de helado de vainilla.



Imágenes de carácter ilustrativo.

DESAYUNOS

Montaña

de sábado y domingo
de 7 a 11 a.m.



EVENTOS

Legendarios



COTIZÁ TU EVENTO

En restaurante
eventos@cervezacadejo.com
+503 7842-4880

Externos
sommelier@cervezacadejo.com
+503 7987-9731



RESERVAS

+503 7860-2502

BREWING
CADEJO
-MMXII-
COMPANY

www.cervezacadejo.com

