



SALSA

CARIBBEAN CUISINE

(506) 2750 3196

www.salsabravapuertoviejo.com

BREAKFAST EGG SPECIALS

TYPICAL	¢4800
Two eggs any style, pinto, cheese, "pico de gallo", plantains and fry cake.	
BENEDICTS	¢4900
Two poached eggs over grilled veggies or Caribbean pulled chicken in an open freshly made fry cake with creamy hollandaise sauce.	
SHAKSHOUKA	¢4900
Two eggs poached in a Mediterranean spicy tomatoes sauce made with olive oil, peppers, onion and garlic, spiced with bay leaves, cumin, paprika, and cayenne pepper. "Shakshouka" originated from North Africa	
RANCHEROS	¢4900
Two fried eggs served over a soft fried corn tortilla topped with refried beans and a spicy tomatoe sauce, Accompany with avocado and natilla.	
SPANISH TORTILLA	¢4800
Two egg, grated potatoes and onions cooked in olive oil, tortilla served with "pa amb tomàquet" "journey cake" bread with grated fresh tomatoe, garlic and olive oil.	
TUNA FISH OMELETTE	¢4800
Two egg omelette filled with homemade marinated tuna fish, melted mozzarella, red pepper and onions.	

SWEET AND HEALTHY

CARIBBEAN BANANA OR BLACKBERRIES FRITTERS	¢4900
Yucca flour, banana, fresh coconut milk served with banana flambe in ginger honey compote or with a blackberry and lavender honey syrup.	
BANANA FRENCH-TOAST PUDDING W/ CARAMELIZED CRUST	¢4200
Crispy top French toast pudding made with "journey cake", banana and coconut milk.	
FRUIT SALAD	¢4500
A bowl of mixed fresh tropical fruits.	
FRESH FRUIT PARFAIT BOWL	¢4800
A trio of fresh fruits topped with granola, plain yogurt & finished with a ginger-honey.	

TAPAS

PAPAS "BRAVAS"	¢4800
Fried bite size potatoes served with our signature salsa brava sauce and aioli.	
FRIED CASSAVA	¢4500
Fried bite size cassava served with aioli and salsa brava.	
BLESSED PATACONES (VEGAN)	¢4900
Twice fried green plantain slices served with refried beans, "pico de gallo" and guacamole.	
"A CACHETE" FRIED CHEESE	¢4800
Fried bite size "queso fresco" served with salsa brava.	
"ARRECHOS" CASSAVA FRITTERS	¢4800
Fried cassava and cheese fritters, scotch bonnet pepper served with yogurt dressing.	
"ONE LOVE" FRIED RIPE SWEET PLANTAINS	¢4500
Bite size sweet plantain, deep-fried and served with a spicy tamarind sauce and "natilla".	
"BUFFALO SOLDJAH" HOT WINGS (VEGAN)	¢4800
We use cauliflower instead of chicken for these "vege" wings.	

CROWD PLEASERS

Choose your sides: rice & beans €1500, patacones €1000, ensalada o pico de gallo €1000, guacamole €1500, fry cake €1000 (Prices are based on a 250gm portion of protein)	
MUNCHIEKILLER	¢6900
Seafood medley: a taste sampler of fish fillet, calamari, jumbo shrimp, grilled or breaded.	
SEAFOOD SOUP	¢5900
With a base of our freshly made signature salsa brava bone broth. This special soup is filled with a medley of seafood and a mix of local root vegetables. Finished off with an option of natural tomatoe & brandy or fresh coconut milk. (45 min preparation). Your choice of : shrimp €6900 calamares €6800 filete de pescado €6900 langosta €3000 x 100grms.	
MACKEREL "SCABETCH"	¢6500
Macarela or kingfish scabetch (served hot or cold) with fry cake.	
FISH CEVICHE DORADO	¢6900
Fine slices of fresh fish, marinated in lime and orange juice with red onions, cilantro & habanero pepper.	
FISH CEVICHE "CHICHARRON"	¢6900
Breaded and deep fried fish squares served with red onion slices and an Aji spicy sauce	
FRESH MARINATED TUNA SALAD	¢6500
Home cured Tuna in extra olive oil, garlic, onions and bay-leaves. Served on a bed of lettuce with cucumber, "pico de gallo," kalamata olives with a spicy freshly made relish.	
"CARRETTIS" (carrot spaghetti)	¢6900
Choose: Grilled shrimp 6900 or calamaris 6800, fish filet 6900, lobster 3000 x 100grms Steamed Spiralized Carrots spaghetti in a fresh tomatoes sauce.	

SISTEMA SIMPLIFICADO DE IMPUESTOS
10% SERVICE TAX NOT INCLUDED

CARIBBEAN DISHES

Choose your sides: rice & beans €1500, patacones €1000, ensalada o pico de gallo €1000, guacamole €1500, fry cake €1000, fried potatoes (homemade) €2000 (Prices are based on a 250gm portion of protein)	
LOBSTER 300GR	(100grms) ¢3000
GRILLED with olive oil and garlic.	
WHOLE RED SNAPPER	(100grms) ¢2000
GRILLED: whole fish open and grilled on it's back with olive oil, garlic and parsley. DEEP FRIED (My people's favorite) is a Caribbean classic served with a spicy coconut curry sauce.	
DORADO FISH FILLET	¢6900
GRILLED: olive oil, garlic & parsley or DEEP FRIED: breaded with whole wheat flour or coconut.	
JUMBO SRIMP	¢6900
GRILLED: olive oil, garlic & parsley or DEEP FRIED: breaded with whole wheat flour or coconut.	
FRIED CALAMARIS	¢6800
GRILLED: olive oil, garlic & parsley OR DEEP FRIED: breaded with whole wheat flour.	
CARIBBEAN CHICKEN	¢6500
Caribbean Chicken golden stewed in coconut milk, tomatoes, onions & peppers.	

CONCIOUS CHOICES

Choose your sides: rice & beans €1500, patacones €1000, ensalada o pico de gallo €1000, guacamole €1500, fry cake €1000, fried potatoes (homemade) €2000	
CARIBBEAN VICKEN (VEGAN)	¢6800
This is our classic Caribbean stew sauce with portobello mushrooms	
"ROOTS, STOCK, VEGGAE" SOUP (VEGAN)	¢6950
House signature freshly made vegetable stock, mix of root veggies and yucca dumplings. Option of natural tomatoes paste and brandy or fresh coconut milk.	
RASTA SALAD (VEGAN)	¢6990
A bed of thin sliced beetroots with spiralized carrot, lettuce, ripped steamed plantain and fried spiralized green plantain served with a yogurt, cilantro, lime juice, olive oil and garlic dressing.	
ITAL VITAL VEGETEREAN PLATE (VEGAN)	¢6990
steamed plantains, beets and carrots, salad & curry grilled veggies zucchini, eggplant, onion and peppers, curry coconut sauce	
"RASTATUILLI" LASAGNA (VEGAN)	¢6995
Made with layers of thin grilled slices of vegetables zucchini, eggplant, tomatoe and onions and a vegan bechamel sauce.	

HOT DRINKS

TRADITIONAL COFFEE	¢1500
TEAS AND INFUSIONS	¢2000
Natural Herbal choices	
HOT TALAMANCA CHOCOLATE	¢2000
GOLD MILK	¢3500
Coconut milk, turmeric, black pepper, honey cinnamon.	

CASUAL CHOICES

"GIVE THANKS" NACHOS	
Homemade fried tortillas, served with refried beans topped with melted cheese, "pico de gallo" & guacamole.	
"IRIE" TACOS	
3 small homemade corn tortillas with lettuce medley and relish. Served with a yoghurt, lime and cilantro dressing on the side.	
"CHILL" QUESADILLA	
Grilled whole wheat tortilla filled with melted cheese, "pico de gallo" and guacamole.	
"GUETTO" SANDWICH	
A classic Caribbean bread bun "journey cake" made with fresh coconut milk served with lettuce, tomatoes, refried beans, curry sauce & "pico de gallo". accompany with freshly homemade potatoes chips.	

OPTIONS

Caribbean pulled chicken, grilled veggies, calamari and/or shrimp. (Choose an option for pricing)

PULLED CARIBBEAN CHICKEN	¢5900
GRILLED VEGETABLE	¢5900
SHRIMP	¢6900

DESSERTS

VEGAN ICE CREAM SANDWICH	¢3900
Passion Fruit, Cacao Almond or Choco, Peanut and Banana.	
BANANA FRENCH-TOAST PUDDING W/ CARAMELIZED CRUST	¢4200
Crispy top French toast made with "journey cake", banana and coconut milk.	
WARM SPICED CARIBBEAN PANBON WITH A HIBISCUS CULI	¢4900
Traditional Caribbean Coconut pound cake.	
BANANNA FLAMBE	¢4900
A delicious banana creamy sauce mixed with cookies and topped with whipped cream.	
GRILLED PINEAPPLE "A LA MODE"	¢4900
A grilled sweet organic pineapple slice topped with homemade ice cream.	

EXTRAS

FRIED/BOILED CASAVA	¢2000
FRY CAKE	¢1800
PICO DE GALLO	¢1000
SALSA CARIBEÑA	¢1800
AIOLI	¢1000
GUACAMOLE	¢2000
FRIJOLAS MOLIDOS	¢1000
SMALL SALAD	¢1800
RICE & BEANS	¢2000
TORTILA AND GREEN PLANTAINS CHIPS	¢2000



REGGAENIGHTSALSABRAVA



SALSABRAVAPUERTOVIEJO



CARIBBEAN CUISINE

(506) 2750 3196

www.salsabravapuertoviejo.com

DESAYUNOS ESPECIAL DE HUEVOS

TÍPICO €4800
Dos huevos al gusto, pinto, queso, plátanos y "fry cake" frito.

BENEDICTINOS €4900
Dos huevos escalfados sobre verduras a la parrilla o pollo desmenuzado caribeño encima de un típico pan casero frito "fry cake" bañado con salsa cremosa salsa holandesa.

SHAKSHOUKA €4900
Dos huevos escalfados en una salsa mediterránea; de tomate picante, aceite de oliva, pimientos, cebolla y ajo, condimentada con hojas de laurel, comino, pimentón y pimienta de cayena. "Shakshouka" es original del norte de África

RANCHEROS €4900
Dos huevos fritos servidos sobre una tortilla de maíz casera frita, frijoles refritos y salsa picante de tomate. Acompañado con aguacate.

TORTILLA ESPAÑOLA €4800
Dos huevos, patatas ralladas cocidas en aceite de oliva servidas con "pa amb tomàquet" pan con tomate rallado con aceite de oliva.

OMLETTE DE ATÚN €4800
De huevo con conserva de atún fresco, queso derretido, Chile dulce y cebolla.

DULCES Y SALUDABLE

AREPAS DE BANANO CON ALMIBAR DE BANANO O COMPOTA DE MORAS €4900
Harina de yuca, banana, leche de coco fresca bañados con banana flambeado con miel de jengibre o compota de miel, moras y lavanda.

BUDÍN DE TOSTADAS FRANCESAS DE BANANO CON CROSTA CARAMELIZADA €4200
Pudding estilo French toast hecho con "journey cake" (pan típico caribeño) banana y leche de coco.

ENSALADA DE FRUTA €4500
Bol de fruta de temporada.

PARFAIT DE FRUTAS FRESCAS €4800
Mezcla de 3 frutas frescas, granola, yogur y miel de jengibre.

TAPAS

PAPAS "BRAVAS" €4800
Papas fritas del en cubitos servidas con salsa brava un alioli casero.

YUCA FRITA €4500
Yuca frita del en cubitos, servida con alioli y salsa brava.

PATACONES 'BLESSED' €4900
Servidos con frijoles molidos, pico de gallo y guacamole

QUESO FRITO "A CHACHETE" €4800
Queso fresco frito Dados de servido con salsa brava.

"ARRECHOS" BUÑUELOS DE YUCA €4800
Yuca frita rallada con queso una pizza de Chile panameño, servido con aderezo de yogur.

"ONE LOVE" PLATANOS MADUROS FRITOS €4500
Plátano dulce, frito y servido con una salsa picante de tamarindo y "natilla".

"BUFFALO SOLDJAH" ALITAS PICANTES (VEGANAS) €4800
Nuestra versión del clásico "alitas bufalo" Usamos coliflor para estas "alitas" veganas

FAVORITOS

Elige tu porción de guarniciones: arroz con frijoles €1500, patacones €1000, ensalada o pico de gallo €1000, guacamole €1500, torta frita €1000, papas fritas €2000
(Precios basados en la porción de 250grms de proteína)

MUNCHIEKILLER €6900
Mezcla de mariscos, filete de pescado, calamares, camarones, a la plancha o empanizados.

SOPA DE MARISCOS €5900
Con una base de caldo de hueso de pescado recién hecho. Esta sopa especial se termina con una mezcla de mariscos y una mezcla de tubérculos locales. Terminado con una opción de tomate natural y brandy o leche de coco fresca. Elige la proteína: Camarones 6900, calamares 6800, filete de pescado 6900, langosta 3000X 100grms.

MACKERELA "SCABETCH" TAPA €6500
Escabeche de Macarela o kingfish (servido caliente o frío) con "fry cake" y o a la caribeña.

CEVICHE DE PESCADO DORADO €6900
finas rodajas de filete de Dorado, marinado en jugo de limón y naranja con cebolla morada, cilantro y Chile habanero.

CEVICHE "CHICHARRON" DE PESCADO €6900
Filete de pescado empanizados, fritos bañados en salsa "aji" picante

ENSALADA DE ATÚN FRESCO MARINADO €6500
Atún fresco confitado en aceite de oliva, ajo, cebolla, hojas de laurel. Servido en una cama de lechuga, pepino, pico de gallo, aceituna kalamata y un curtido picante recién hecho.

"CARRHETTIS" (epaguetts de zanahoria) €6900
Elige la proteína: Camarones 6900, calamares 6800, filete de pescado 6900, langosta 3000X 100grms. Espaguetts de zanahorias en espiral en una salsa de tomates frescos.

SISTEMA SIMPLIFICADO DE IMPUESTOS
10% IMPUESTO DE SERVICIO NO ESTA INCLUIDO

PLATOS CARIBEÑOS

Elige tu porción de guarniciones: arroz con frijoles €1500, patacones €1000, ensalada o pico de gallo €1000, guacamole €1500, torta frita €1000, papas fritas €2000
(Precios basados en la porción de 250grms de proteína)

LANGOSTA (100grms) €3000
A LA PLANCHA: Con ajo y aceite de oliva.

PESCADO ENTERO ROJO €6900
A LA PLANCHA: cocinado a la espalda con aceite de oliva, ajo y perejil.
Frito (el favorito de mi gente) clásico caribeño.

FILETE DE PESCADO DORADO €6900
A LA PLANCHA: aceite de oliva, ajo y perejil ó
FRITO: rebozado en harina integral o coco rayado

CAMARON JUMBO €6900
A LA PLANCHA: aceite de oliva, ajo y perejil ó
FRITO: rebozado en harina integral o coco rayado

CHICHARON DE CALAMARES €6800
A LA PLANCHA: aceite de oliva, ajo y perejil ó
FRITO: rebozado en harina integral

POLLO CARIBEÑO €6500
El clásico caribeño, pollo dorado en leche de coco con tomates, cebollas y pimientos.

OPCIONES CONSCIENTES

Elige tu porción de guarniciones: arroz con frijoles €1500, patacones €1000, ensalada o pico de gallo €1000, guacamole €1500, torta frita €1000, papas fritas €2000

"VICKEN" CARIBEÑO - (VEGANO) €6800
Hongos portobello. Cocinados con la salsa caribeña sustituto del pollo caribeño.

"ROOTS, STOCK, VEGGAE" SOPA DE VERDURAS - (VEGANO) €6950
Caldo de verduras, mezcla de tubérculos y dumplings de yuca. Opción de pasta de tomate natural o leche de coco fresca y curry.

ENSALADA RASTA - (VEGANO) €6990
Cama de rodajas finas de remolacha, zanahoria en espiral, lechuga, plátano maduro al vapor, plátano verde en espiral frito. Aderezo de yogur, cilantro, jugo de limón, aceite de oliva y aceite de ajo.

PLATO "ITAL VITAL" (VEGANO) €6990
Ensalada verde con verduras a la parrilla calabacín, berenjena, cebolla morada y tomate. Plátanos, remolacha y zanahoria al vapor.

LASAÑA "RASTATUILLI" (VEGANA) €6995
Elaborado con capas de finas rodajas de calabacín, berenjena, cebolla y tomate a la plancha con salsa bechamel vegana a base de leche de coco.

BEBIDAS CALIENTES

CAFECITO CHORREADO €1500

TE DE INFUSIÓN DE HIERBAS NATURALES €2000

CHOCOLATE CALIENTE DE TALAMANCA €2000

GOLDEN MILK €3500
Leche de coco, cúrcuma, pimienta negra, miel, canela.

OPCIONES CASUALES

NACHOS "GIVE THANKS"

Tres tortillas caseras fritas, servidas con frijoles refritos con queso derretido, pico de gallo y guacamole.

TACOS "IRIE"

3 tortillas pequeñas de maíz caseras con mezcla de lechuga y condimento. Aderezo de yogur, lima y cilantro.

QUESADILLA "CHILL"

Una tortilla integral a la parrilla rellena de queso derretido, pico de gallo y guacamole. (Elija una opción de precio).

SANDWICH "GUETTO"

Servido con pan caribeño "journey cake" elaborado con leche de coco fresca. Lechuga, frijoles refritos, salsa de curry y pico de gallo. Acompañe con papas fritas recién hechas.

OPCIONES

Elija cualquiera de nuestras opciones a su gusto para acompañar las opciones casuales.

POLLO CARIBEÑO DESMENUADO €5900

VEGETALES ASADAS €5900

CAMARONES €6900

POSTRES

SANDWICH DE HELADO VEGANO €3900
Maracuya, Almendras y Cacao o Mani y Banano.

BUDIN DE TOSTADAS FRANCESAS DE BANANO CON CROSTA CARAMELIZA €4200
Pudding estilo French toast hecho con "journey cake" (pan típico caribeño) banana y leche de coco.

QUEQUE CARIBEÑO PAN BON CON CULI DE FLOR DE JAMAICA €4900
Quequesponjoso dulce de coco, tradicional caribeño. Queque dulce caribeno con pasas y frutas secas calentito y servido con un culi de flor de Jamaica con jengibre.

BANANNA FLAMBE €4900
Bananos orgánicos flambeados con jugo de naranja, ron y azucar.

PIÑA DORADA A LA MODE €4900
Una tajada de piña orgánica dorada en la plancha con helado hecho en casa.

EXTRAS

YUCA FRITA O HERVIDA €2000

FRY CAKE €1800

PICO DE GALLO €1000

SALSA CARIBEÑA €1800

AIOLI €1000

GUACAMOLE €2000

FRIJOL MOLIDOS €1000

ENSALADITA €1800

RICE & BEANS €2000

PAPAS PLATANOS O TORTILLAS FRITAS €2000

JHORNEY CAKE €1500



REGGAENIGHTSALSABRAVA



SALSABRAVAPUERTOVIEJO