

Menú de Comida del Daiquiri Deck

Para Toda La Tribu (For The Whole Tribe)

Bocaditos de Caimán \$19.75

Pedazos de Caimán Frito Empanizados a Mano – Remolada de Naranja y Habanero

Camarones Empanizados con Coco \$17.50

Camarones Fritos Caseros – Remolada de Naranja y Habanero

Buñuelos de Concha \$15

Crujientes buñuelos hechos con tierna carne de concha y una maza sazónada, luego fritos hasta dorar. Servidos con Remolada de Naranja y Habanero

('93) Bocaditos de Dorado \$17.50

Dorado – Mezcla de Especies Cajún – Remolada de Naranja y Habanero

Calamares Fritos Mixtos \$16

Calamares Fritos Empanizados a Mano – Vegetales – Pepperoncini – Pimientos Cherry

('93) Plato Siesta Fiesta \$29

Camarones Fritos – Vieras de Mar Fritas – Mero Frito – Papas Fritas – Buñuelos de Maíz – Salsa Remolada – Salsa de Cóctel – Salsa de Eneldo

Camarones para Pelar y Comer por ½ lb. \$15

Camarones – Marinados con Cerveza Landshark – Old Bay – Perejil – Ajo – Limón – Servidos fríos con Salsa de Cóctel o Calientes con Mantequilla Extraída

Camarones Estilo Búfalo \$17.50

Camarones Fritos – Escoja entre Suave, Mediano, Picante, BBQ o Teriyaki – Apio – Aderezo Ranchero o Queso Azul

Deditos de Mero \$18.50

Mero Frito – Salsa Remolada

Ostras de Agua Fría por ½ Docena \$17

Ostras en Media Concha – Salsa de Cóctel – Mignonette de Rábano Picante – Galletas Saladas

Buñuelos de Maíz \$14

Masa de Maíz Frita – Old Bay – Cebollines – Queso – Miel – Remolada de Naranja y Habanero

Alitas de Pollo por 1 lb. \$17.50

Alitas de Pollo Fritas – Escoja entre Suave, Mediano, Picante, BBQ, Teriyaki o Old Bay y Miel – Apio – Aderezo Ranchero o Queso Azul

('93) Huracán de Nachos \$16.25

Chips de Tortilla – Frijoles Negros – Pico de Gallo – Aioli de Cilantro y Lima – Queso – Jalapeño Fresco

Añada Carne, Pollo o Cerdo \$7.50
Añada Camarones o Dorado \$8.50
Añada Mero \$10.50

“Solo” Deditos de Pollo \$14.50

Pollo Frito – Mostaza con Miel o Salsa BBQ

Aviso al Consumidor: El consumo de carnes, aves, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por estos alimentos, especialmente si usted padece de ciertas condiciones médicas.

Comida De Mano (Handhelds)

Los Tacos son servidos con arroz, frijoles y aguacate. Todo lo demás viene con opción de Papas Fritas con nuestra legendaria Salsa de Eneldo, Calabacitas o Ensalada de Repollo con Piña. Substituya su acompañante por Aros de Cebolla Fritos o Plátanos Maduros Fritos por \$3 más.

Sándwich Cubano con Mojo \$17.50

Cerdo Asado Desmenuzado con Mojo – Salami Cotto - Jamón de la Selva Negra – Pepinillo – Queso Suizo – Alioli de Mostaza Amarilla - Pan Cubano Fresco de La Segunda Bakery en Ybor City, Tampa

(‘93) Hamburguesa “Deck”

Carne Molida USDA Choice Angus – Lechuga – Tomate – Cebolla – Salsa de la Casa – Pan de Hamburguesa Tostado
Sencillo \$16.50 o Doble \$19

EL GRAN DESAFÍO “DECK” \$30 (THE BIG DECK ENERGY CHALLENGE)

1.5 lbs. de Carne Molida USDA Choice Angus – Tocino – Queso – Lechuga – Tomate – Cebolla – Salsa de la Casa – Pan de Hamburguesa Tostado ¡Apostamos que no podrás terminarlo! ¡Limpia tu plato, sin compartir, y pondremos tu foto en nuestro “Big Deck Energy” Muro de la Fama!

Sándwich de Dorado con Glaseado Tropical \$24.50

Dorado – Glaseado De Piña Colada – Teriyaki – Piña – Cebollines – Pan Tostado

Po’ Boy

Lechuga – Tomate – Cebolla – Aioli de Chipotle – Pan Submarino Tostado
Pollo \$18.50 o Camarones \$19.50
Escoja entre mezcla de especias cajún, a la parrilla o frito.

Sándwich de Langosta \$30

Langosta Caliente – Aioli de Eneldo y Estragón – Pan Submarino estilo Nueva Inglaterra Tostado

BLT de Pastel de Cangrejo \$26.50

Pastel Cangrejo Caseros – Tocino – Lechuga – Tomate – Cebolla – Aioli de Limón – Pan Tostado

Sándwich de Pescado

Lechuga – Tomate – Cebolla – Salsa Remolada – Pan Tostado

Dorado \$22.50 o Mero \$26.50

Escoja entre mezcla de especias cajún, a la parrilla o frito.

('93) Tacos Clásicos (3)

Tortilla de Maíz Suave o de Harina – Lechuga – Pico de Gallo – Cebolla Morada Encurtida – Queso Rallado – Aioli de Chipotle

Calabacitas, Pollo, Cerdo o Carne \$16.75

Dorado o Camarones \$18.75

Mero \$19.75

Wrap de Pollo César \$17

Pollo – Lechuga Romana – Aderezo César – Queso Parmesano – Tortilla de Harina

Escoja entre mezcla de especias cajún, a la parrilla o frito.

Pasa El Bol (Pass the Bowl)

Bol de Mojo Cubano \$18.50

Cerdo Asado Desmenuzado con Mojo – Frijoles Negros – Pico de Gallo – Calabacitas – Plátano Maduro Frito – Arroz – Aguacate - Cebolla Morada – Aioli de Cilantro y Lima – Jalapeño

('93) Bol de Poke de Tuna \$26

Tuna – Salsa Ponzu – Aguacate – Pepino – Edamame – Ensalada de Algas Wakame – Jengibre Encurtido – Mayonesa Picante – Arroz – Semillas de Sésamo

Bol de Calabacitas \$16

Calabacitas Verdes y Amarillas – Cebolla Morada Encurtida – Pimiento Rojo – Maíz Dulce – Frijoles Negros – Aguacate – Pico de Gallo – Aioli de Cilantro y Lima – Arroz

Añada Carne, Pollo o Cerdo \$7.50

Añada Camarones o Dorado \$8.50

Añada Mero \$10.50

El Lado Verde (On the Green)

Ensalada César \$14.50

Lechuga Romana – Aderezo César – Parmesano – Crutones

Añada Pollo \$7.50

Añada Camarones o Dorado \$8.50

Añada Mero \$10.50

Ensalada Cobb \$16.50

Lechuga Romana – Tocino Ahumado Sobre Madera de Manzano – Tomates Cherry – Huevo – Aguacate – Cebolla – Queso Azul – Aderezo al lado

Añada Pollo \$7.50

Añada Camarones o Dorado \$8.50

Añada Mero \$10.50

Cuña de Lechuga (La Original) \$16

Lechuga Iceberg Bebé – Tocino – Tomate Cherry – Cebolla Morada – Queso Azul Gorgonzola – Servido con Aderezo de Queso Azul

Añada Pollo \$7.50

Añada Camarones o Dorado \$8.50

Añada Mero \$10.50

Sopas (Chowder or Chowda)

Sopa de Frijoles Negros

Frijoles Negros – Cebolla – Ajo – Comino – Pico de Gallo – Crema Agría

Bol \$9 / Taza \$7

('93) Sopa de Almejas estilo Nueva Inglaterra de la Abuela Leona

Almejas – Papa – Cebolla – Apio – Tocino – Crema – Tomillo

Bol \$10 / Taza \$8

Platos De Marea Alta (High Tide Mains)

Jambalaya \$24

Camarones - Salchicha Andouille – Cangrejos de Rio – Pimientos – Cebolla – Apio – Cebollines - Tomates – Arroz

(Nuevo) Pasta Criolla de la Florida \$20

Vegetales Salteados – Mezcla de Especies Cajún – Crema – Mezcla de Queso Parmesano – Fetuccini – Pan con Ajo Tostado

Añada Pollo \$7.50

Añada Camarones, Dorado o Mariscos estilo Cajún \$8.50

Añada Mero \$10.50

('93) Macarrones con Queso y Mariscos \$29.50

Langosta – Vieras – Camarones – Mezcla de Queso Fontina – Crema – Pan Rallado con Queso Parmesano – Pan con Ajo Tostado

Bacalao Empanizado con Queso Parmesano \$20

Bacalao Empanizado a Mano – Panko – Queso Parmesano – Mantequilla – Tomates Cherry Asados – Limón a la Parrilla – Aioli de Limón

Pescado & Papas Fritas \$22

Bacalao – Maza de Cerveza Landshark – Salsa Remolada – Limón – Servido con Papas Fritas en Rodajas Anchas

Dec(k)ora Tú Plato (Deck Out Your Dish)

Papas Fritas y Legendario Dip de Eneldo \$6
Aros de Cebolla Fritos \$8
Ensalada de Repollo con Piña \$5
Calabacitas \$5
Ensalada de la Casa \$6
Ensalada César \$6
Plátanos Maduros Fritos \$6

Delicias Tropicales (Tropical Treats)

Tarta de Queso de Piña Colada \$9
De Mike's Pies en Tampa, FL

Tarta de Lima \$9
De Mike's Pies en Tampa, FL

Para Los Pececitos (Guppy Menu)

¡Todos los platos de niños incluyen un platillo volador de Daiquiri Deck gratis!

Deditos de Mero \$12

Mini Hot Dogs \$12

Quesadillas Caseosas \$12

Deditos de Pollo \$12

Macarrones con Queso \$12

Hamburguesa \$12
Añada Queso \$2

Servidos con Papas Fritas y nuestro legendario Dip de Eneldo o Uvas. Sustituya por Aros de Cebolla Fritos por \$3 más. Para niños de 12 años o menos.

Menú de Desalmuerzo (Brunch Menu)

Todos los días de 10am a 2pm

Pan Tostado con Aguacate \$15

Aguacates triturados mezclados con vinagreta de limón y cebollas encurtidas, servido sobre pan Challah tostado con un huevo de seis minutos.

Tocino Confitado \$16

Cuatro tiras de tocino ahumado de corte grueso cubiertas con azúcar morena, jarabe de arce puro y especias, luego horneadas hasta que se pongan doradas y crujientes.

Plancha Doble D \$17

Papas ralladas crujientes, un huevo frito y queso americano, entre dos panqueques esponjosos, rociado con jarabe de arce puro.

Escoja: Jamón, Tocino o alchicha.

Tortilla “Deck” \$16

Huevos revueltos delicadamente fritos en mantequilla, rellenos de pimientos y cebollas salteadas y queso cheddar Tillamook.

Escoja: Jamón, Tocino o Salchicha.

Plato Daiquiri Deck \$16

Una doble porción de panqueques o tostadas francesas, con dos huevos cocinados a su gusto y su selección de proteína. Servido con jarabe de arce puro al lado.

Escoja: Jamón, Tocino o Salchicha.

Burrito de Desayuno \$14

Pimientos, huevos, cebolla, papas ralladas, sazón Lawry's, queso rallado y su selección de proteína envueltos en una tortilla de harina y prensado en la parrilla. Servido con salsa y crema agria.

Escoja: Jamón, Tocino o Salchicha.

Panecillos con Salsa de Salchichas \$15

Salchicha de desayuno hecha en casa, salteada con cebolla, mantequilla, harina y leche para crear una cremosa salsa, servida sobre panecillos.

Pollo Frito y Waffles \$17

Trozos de pollo empanizado intercalados con waffles estilo belga, cubiertos con jarabe de arce y crema batida fresca. Adornado con pepinillos encurtidos dulces del Chef.

Camarones Empanizados con Coco y Waffles \$16

Nuestros famosos camarones empanizados con coco intercalados con waffles estilo belga y adornados con coco tostado. Cubierto con salsa de piña colada, jarabe de arce y crema batida.

¡Plátanos Locos! \$15

Plátanos salteados en mantequilla y azúcar morena, flambeados con ron oscuro y licor de plátano. Servidos sobre waffles estilo belga con un toque de canela y azúcar en polvo. Cubierto con jarabe de arce puro y crema batida fresca.

Acompañantes a la Carta (À La Carte Sides)

Pan Tostado / Uvas / Panqueques / Papas Ralladas \$3

Huevos / Salchicha / Tocino / Jamón \$5

Panqueques con Chispas de Chocolate (porción de niñ@s) \$8

Tres panqueques con chispas de chocolate servidos con jarabe de arce y frutas al lado.

Huevos con Queso (porción de niñ@s) \$8

Dos huevos revueltos con queso Jack rallado con uvas al lado.

¡Construye tu propia mimosa! \$18 (solo los domingos)

¡Dile a tus amigos que los domingos el Deck es el lugar para estar!

Reciba una botella de vino espumoso y su selección de hasta tres jugos diferentes para preparar sus propias mimosas especiales. ¡Déjanos saber su combinación favorita!

Escoja: Naranja, Piña, Toronja o Arándano.

('93) Bloody Mary Dec(k)orado \$18

Nuestro Bloody Mary Dec(k)orado se sirve con brochetas de desayuno cargadas con todo menos el fregadero de la cocina.

Champaiquiri \$8

¡Apostamos que nunca has tenido tantas opciones para una mimosa!

Combine nuestro vino espumoso de la casa con cualquiera de nuestros sabores tradicionales de daiquiri.

Clasificado T Para Todos (Rated E For Everyone)

Refrescos \$3.50

Coca-Cola, Coca-Cola de Dieta, Sprite, Te Gold Peak Dulce o Sin Endulzar, Limonada, Ginger Ale

Agua con Gas LaCroix 12oz \$4

Lima o Zarzamora y Pepino

Daiquiris Vírgenes \$7

Fresa, Piña Colada o Venice Vice

Cocteles sin Alcohol \$7.50

Casi Mai-Tai, Crema de Naranja, Limonada de Fresas y Durazno, Mockarita de Mango

Casi Cerveza \$6

Heineken 0.0, Lagunitas IPNA

(Para mayores de 21 años)