

Valentine's Day

SPECIALS

MAIN COURSE

*All entrées served with rice and beans

TRIO SKILLET \$32

NY Strip, grilled chicken, chorizo and corn on the cob served on a hot skillet.

POLLO A LA DIABLA \$22

Sliced chicken breast sautéed in a chipotle sauce with onions and green peppers.

CHULETAS RANCHERAS \$22

Smoked pork-chops sautéed in your choice of ranchera red sauce or tomatillo green sauce.

CAMARONES ACAPULCO \$25

Bacon wrapped shrimp, lightly coated with melted cheese.

TACOS GOBERNADORES \$20

Three (3) tacos with sautéed shrimp with onions and green peppers, topped with melted cheese on a lightly fried tortilla.

DESSERT

CHEESECAKE CHIMICHANGA \$8

Cheesecake rolled in a flour tortilla, lightly fried.

CHURROS \$8

Fried dough pastries filled with dulce de leche, rolled in cinnamon-sugar.

PLATO FUERTE

*Servido con arroz y frijoles

TRIO SKILLET \$32

Combinacion de carne NY Strip, pollo a la plancha, chorizo, y elote servido en un sartén caliente,

POLLO A LA DIABLA \$22

Trozos de pechuga de pollo salteadas en salsa chipotle con cebolla y pimientos verdes.

CHULETAS RANCHERAS \$22

Chuletas de cerdo ahumadas salteadas en salsa ranchera roja o salsa verde de tomatillo.

CAMARONES ACAPULCO \$25

Camarones envueltos en tocino, cubiertos con queso derretido.

TACOS GOBERNADORES \$20

Tres (3) tacos de camarones salteados con cebolla y pimientos verdes, cubiertos con queso derretido sobre una tortilla ligeramente dorada.

POSTRES

CHEESECAKE CHIMICHANGA \$8

Cheesecake enrollada en tortilla de harina y ligeramente frita.

CHURROS \$8

Churros rellenos de dulce de leche, con azúcar y canela.