

**At Mario Pagan we Pride Ourselves on Supporting of Our Local Young Community of Farmers and Producers.
Without Them Most of What We Do Wouldn't be Possible.**

This Menu is an Homage to Them and Those Who Against All Odds are Still Growing Puerto Rico Strong.

True Leaf Farms, Trujillo Alto / Hidropónicos El Llano, Aibonito / Alcor Meats, Bayamón / Lechonera El Rancho de Apa, Guaynabo

BITE

Yuca Fries, Truffle Oil Aioli

11

Tuna Tartare, Plantain Tostones, Sesame

12

Cochinillo Spring Roll, Guava Soy Sauce

10

Gouda Bolitas, Papaya Thyme Preserve

12

Lamb Alcapurrias, Turmeric Chili

12

Escargots, Yuca Bacon Mofonguitos, Velouté

14

Octopus Tacos, Moo Shu, Guanábana Chipotle

12

TASTE

Rock Shrimp Tempura, Coconut Sofrito Mayo

Camarones en Tempura, Mayonesa de Coco y Sofrito

19

Hamachi Crudo, Elderflower Emulsion, Ají Dulce Jam, Plantain, Hazelnuts

Hamachi Crudo, Emulsión de Flor de Sauco, Mermelada de Ají Dulce, Plátano y Avellanas

18

Warm Brussel Sprouts, Smoked Beets, Queso Blanco, Pine Nuts

Ensalada de Bruselas Tibias, Remolacha Ahumada, Queso Blanco, Piñones

15

Jumbo Lump Crab Mille-Feuille, Mango Gastrique, Dry Mustard Tarragon Aioli

Milhojas de Cangrejo Coloso, Vinagreta Gástrica de Mangó, Ali Oli de Mostaza en Polvo

17

Baby Arugula, Papaya, Radish, Goat Cheese, Pancetta, Passion Fruit Vinaigrette

Arúgula Joven, Papaya, Nabos, Lardones de Pancetta, Vinagreta de Parcha

15

Angus Tartare, Truffle Oil, Shallots, Fried Egg Yolk Emulsion, Plantain Chips

Tartare de Angus, Aceite de Trufa Negra, Emulsión de Huevo Frito, Platanutres

18

Duck Confit Sweet Plantain Pionono, Foie Gras Sauce, Goat Cheese, Port Balsamic

Pionono de pato Confitado, Salsa de Foie Gras, Queso Cabra, Balsámico de Oporto

15

Green Lentils Salad, Grilled Endives, Smoked Pork Belly, Honey Black Beans Vinaigrette

Ensalada de Lentejas Verdes, Endivias Asadas, Panza de Cerdo Ahumada, Vinagreta de Miel y Habichuelas Negras

15

EAT

Sea Scallops, Blood Sausage Avocado Crispy Rice, Fennel, Lime Aioli
Vieiras de Mar, Pegaíto de Morcilla y Aguacate, Hinojo, Ali Oli de Limón

38

Spiny Lobster Thermidor, Shallot Escabeche, Yuca Mofongo, Tarragon Parmesan Panko
Langosta a la Termidor, Escabeche de Chalotas, Mofongo de Yuca, Estragón, Panko de Parmesano

48

Local Yellowtail Snapper, Carrot Passion Fruit Broth, Tomato Romesco, Arañitas
Filete de Colirrubia, Caldo de Zanahoria y Parcha, Romesco de Tomates, Arañitas

32

Black Chilean Sea Bass, Yuca Truffled Mousse, Asparagus, Port Foie Gras Reduction
Lubina de Mar Chilena, Puré de Yuca y Trufas, Espárragos, Reducción de Oporto y Foie Gras

46

Halibut Filet, White Bean Stew, Merguez Pork Longaniza, Rye Toast, Caraway Seed
Rodaballo en Guiso de Habichuelas Blancas, Longaniza Merguez, Tostada de Centeno, Semillas de Alcaravea

36

Honey Soy Duck Breast, Foie Gras Corn Sorullitos, Lingonberries, Grand Marnier
Pechuga de Pato en Miel y Soya, Sorullitos Rellenos de Foie Gras, Reducción de Grand Marnier, Lingonberries

33

Rabbit Ravioli, Smoked Ripe Plantain Crema, Arugula Almond Pesto, Kalamata Jus
Ravioli de Conejo Guisado, Crema de Plátano Maduro Ahumado, Pesto de Arúgula, Jugo de Kalamata

28

My Lamb Shoulder Confit, Apio Gnocchi, Chèvre, Port Glaze, Spinach Flan
Paletilla de Cordero Confitado, Gnocchi de Apio, Queso Chèvre, Oporto, Flan de Espinaca

37

Angus Beef Tenderloin Filet, Yukon Shiitake Pavé, Caramelo Onions, Sauce Bordelaise
Filete de Res Angus, Pavé de Papa y Setas Shiitake, Cebollas Caramelizadas, Bordelesa

42

Adobo Niman Ranch Double Pork Chop, Root Veggie Trifongo, Tamarind Reduction
Chuletón de Cerdo Niman al Adobo, Trifongo, Reducción de Vino Tinto, Reducción de Tamaindo

38

SHARE

Pork Chickpeas Crispy Rice, Avocado and Pine Nuts Escabeche
Pegaíto de Habichuelas Blancas y Garbanzos, Escabeche de Aguacate y Piñones

12

Green Fried Plantain Tostones

Tostones de Plátano

6

Avocado, Pickled Purple Onions

Aguacate y Cebolla Lila

6

*Corkage Fee: \$30.00 per bottle; red or White wine 750ml, \$40.00 per bottle of sparkling or champagne 750ml
Only 3 credit cards per table are accepted. Share entrees have a charge of \$8.00.*

*Cargo por descorche: \$30.00 botellas de vino blanco o tinto 750ml, \$40.00 botellas de champagne o espumante 750ml
Solo se acepta hasta un máximo de 3 tarjetas por mesa. Platos compartidos conllevan un cargo de \$8.00*