

MENÚ

ORLANDO

LA VERGÜENZA

PUERTORRICAN CHINCHORRO

Taquitos La Trulla



TACOS DE PESCADO — ***Fish Tacos*** — **$15.99**

Chicharrones de pescado empanados en casa con ensalada mixta, pico de gallo y aioli de limón y cilantro. / *Homemade breaded fish fingers w/ spring mix, pico de gallo & topped w/ lemon & cilantro aioli.*



TACOS DE PULLED PORK — ***Pulled Pork Tacos*** — **$15.99**

Cerdo estofado en casa lechuga mixta, cheddar, pico de gallo y crema agria de cilantro y ajo. / *House pulled pork spring mix, cheddar, pico de gallo w /sour cilantro sauce.*

☆ **Tacos de Pollo** **$14.99**
Pulled Chicken Tacos
Pollo estofado en casa con lechuga mixta, cheddar, pico de gallo y crema agria de cilantro y ajo. / *Homemade pulled chicken w/ spring mix, cheddar, pico de gallo & sour cilantro sauce.*

☆ **Tacos de Churrasco** **$18.99**
Steak Tacos
Tiernos trozos de churrasco salteados con cebollas y pimientos servidos con chimichurri hecho en casa, lechuga mixta y crema agria de cilantro y ajo. / *Tender sautéed churrasco steak w/ onions & peppers served w/ homemade chimichurri, spring mix & our sour cilantro sauce.*

☆ **Tacos de Vegetales** **$14.99**
Veggie Tacos
Vegetales mixtos salteados con cebollas y pimientos servidos con lechuga mixta, pico de gallo y aioli de limón y cilantro. / *Sautéed veggie medley w/ onions & peppers, served w/ spring mix, pico de gallo & lemon & cilantro aioli.*

LOS VOLCAO'S

Aves / Birds



PECHUGA RELLENA SIN VERGÜENZA — $25.99
Sin Vergüenza Stuffed Chicken Breast

Tierna pechuga de pollo rellena de bifongo envuelta en tocineta servida en nuestra crema de ajo o salsa criolla hecha en casa. / *Juicy chicken breast stuffed w/ sweet plantain mofongo served in our creamy garlic sauce or homemade traditional tomato sauce.*

☆ **Chicharrones Sin Vergüenza $15.99**
Sin Vergüenza Fried Chicken
Jugosos Chicharrones de pollo con hueso marinados en casa. / *Juicy homemade marinated bone in deep fried chicken pieces.*

☆ **Chicharrones De Pollo Deshuesados $16.99**
Boneless Fried Chicken
Tiernas y crujientes masitas de pollo empanadas en casa servidas con mayoketchup hecho en casa. / *Tender & crispy homemade breaded chicken pieces served w/mayoketchup sauce.*

☆ **Pechuga a la Plancha $16.99**
Grilled Chicken Breast
Jugosa pechuga a la plancha servida con nuestro chimichurri hecho en casa. / *Juicy tender chicken breast served w/ our homemade chimichurri sauce.*

☆ **Pechuga Empanada $17.99**
Breaded Chicken Breast
Sabrosa Pechuga de pollo empanada en casa. / *Savory & juicy homemade breaded chicken breast.*

☆ **Pechuga de Pollo Salteada $18.99**
Sauteed Chicken Breast
Jugosa pechuga de pollo salteada con cebollas y pimientos servida en nuestra crema de ajo o salsa criolla hecha en casa. / *Juicy chicken breast sautéed w/ onion & peppers served w/ creamy garlic sauce or traditional homemade tomato sauce.*

PECHUGA DE POLLO A LA MILANESA — $19.99

Milanesa Chicken Breast

Jugosa pechuga de pollo empanada en casa con salsa marinara hecha en casa y queso suizo gratinado. / *Juicy homemade breaded chicken breast topped w/our homemade marinara sauce & melted swiss cheese.*

Cerro Arriba

Carnes / Meats



CARNE FRITA ENCEBOLLÁ — $16.99
Fried Pork w/Onions

Crujientes y tiernas masitas de cerdo marinadas en casa servidas con cebollas salteadas. / *Juicy & tender house marinated pork pieces served w/ sautéed onions.*



CHULETA KAN KAN — $34.99
Kan Kan Pork Chop

Jugosa chuleta Kan Kan servida con cebollas salteadas y salsa roja hecha en casa. / *Juicy giant Kan Kan pork chop served w/ sautéed onions & homemade sweet & spicy homemade tomato sauce.*



CHURRASCO AL CHIMICHURRI — $32.99
Grilled Churrasco Steak

Tierno y jugoso churrasco a la parrilla servido con nuestro chimichurri hecho en casa y dos acompañantes. / *Tender & juicy skirt steak served w/ our homemade chimichurri sauce served w/ two sides.*

☆ Chuletas Fritas o a la Parrilla Encebollá . $15.99
Fried or Grilled Pork Chops

Tiernas y jugosas chuletas de centro servidas con cebollas salteadas. / *Juicy & tender center cut pork chops served w/ sautéed onions.*

☆ Bistec Puertorriqueño Encebolla'o..... $16.99
Puerto Rican Bistec with Onions

Tierno y jugoso bistec de res marinado en casa servido con nuestras cebollas salteadas. / *Tender and juicy cubed steak marinated and slow cooked, served with sautéed onions.*

☆ Carne Guisá de Abuela $16.99
Grandma's Beef Stew

Tierna y deliciosa carne guisada con papas zanahorias y mucho amor con arroz blanco y maduros. / *Slowly cooked tender beef stew w potatoes, carrot & lot of love served w/ white rice & sweet plantains*

☆ Nuebayól Steak $34.99
Ny Steak

NY strip a la parrilla hecho a la perfección servido con nuestra mantequilla de ajos rostizados y romero, servido con dos acompañantes. / *Grilled to perfection NY strip served with our roasted garlic & rosemary butter & two sides.*

Todos los platos principales incluyen el acompañante de su preferencia, mofongo ó mamposteao $2 adicional. / *All main courses are served with the side of your choice, mofongo or mamposteao rice $2 extra.*


Los Mojitos
de mi tierra
Pide tu sabor favorito
BACARDÍ
SUPERIOR
ESTABLECIDO EN 1862
SANTIAGO DE CUBA
mason

Apreta'os

Hamburguesas / Burgers



LUCIA'S CHICKEN SANDWICH — $16.99

Jugosa pechuga de pollo a la parrilla con queso suizo, lechuga mixta, tomate y honey mustard hecho en casa en nuestro pan artesanal servido con papas fritas. / *Tender & juicy grilled chicken breast in our artisanal sweet bun w/ swiss cheese, bacon, lettuce, tomato & homemade honey mustard served w/ fries.*

☆ **Vergüenza Bacon Burger $19.99**
Jugoso y delicioso steak burger a la parrilla servido en nuestro pan artesanal con lechuga mixta, tomate, mayoketchup, cheddar, tocineta applewood y tiras de cebollas empanadas. **(Añade tocineta $2 extra.)** / *Fresh steak burger served in artisanal sweet bun, spring mix, tomato, our mayoketchup, cheddar, applewood bacon & crispy onion strings.* ***(Add bacon $2 extra.)***

☆ **Preñao Vergüenza Burger $23.99**
Loaded Vergüenza Burger
Jugoso y delicioso steak burger a la parrilla servido en pan artesanal con lechuga mixta, tomate, mayoketchup, cheddar, pulled pork hecho en casa, nuestra salsa BBQ de ron añejo, plátano maduro y tiras de cebollas empanadas. / *Fresh & juicy Grilled steak burger served in artisanal sweet bun, spring mix, our mayoketchup, tomato, cheddar cheese, homemade pulled pork topped w/ our aged rum BBQ sauce, sweet plantains & onion strings.*

Los Mojao's

Pescados / Fish



SALMÓN GLACEADO EN BBQ DE GUAYABA — $24.99
Glazed Salmon in BBQ Guava Sauce

Jugoso salmón a la parrilla glaseado en nuestra salsa BBQ de guayaba hecha en casa. / *Juicy grilled salmon fillet served in our glazed homemade BBQ & guava sauce.*



CHILLO FRITO — $MP (Market Price)
Whole Red Snapper

Tierno y delicioso chillo entero servido con cebollas encurtidas en casa. Añade crema de ajo ó salsa criolla hecha en casa $2 adicional. / *Savory & tender whole red Snapper served w/ our homemade pickled onions. Add creamy garlic sauce or traditional homemade tomato sauce $2 extra.*

☆ **Camarones Jumbo $25.99**
Sautéed Jumbo Shrimp
Camarones jumbo salteados con cebollas y pimientos servidos en nuestra crema de ajo o salsa criolla hecha en casa. / *Jumbo shrimps sautéed with onions & peppers served in our creamy garlic sauce or traditional homemade tomato sauce.*

☆ **Filete de Dorado $24.99**
Sautéed Mahi Mahi Fillet
Tierno filete de Dorado salteado con cebollas y pimientos, servido en nuestra crema de ajo o a la criolla hecha en casa. / *Savory tender Mahi fillet sautéed w/ onions & peppers served in our creamy garlic sauce or traditional homemade tomato sauce.*

☆ **Mar y tierra $39.99**
Surf & Turf
Tierno y jugoso churrasco a la parrilla servido con camarones jumbo salteados con cebollas y pimientos y nuestro chimichurri hecho en casa e incluye 2 acompañantes. / *Tender & juicy grilled skirt steak w/ sautéed jumbo shrimps served in our homemade chimichurri sauce & 2 sides.*

La Finca

Ensalada / Salad



☆ **Ensalada Sin Vergüenza $12.99**
Vergüenza Salad
Lechuga mixta servida con pico de gallo, cheddar, zanahorias y nuestra vinagreta de parcha hecha en casa. / *Spring mixed tossed w/ pico de gallo, cheddar & carrots served in our homemade passionfruit vinaigrette.*

Añade: Pollo $8.99, Churrasco $19.99, Camarones, $15.99 /
Add: Chicken $8.99, Skirt Steak $19.99, Shrimps $15.99

Todos los platos principales incluyen el acompañante de su preferencia, mofongo ó mamposteao $2 adicional. / *All main courses are served with the side of your choice, mofongo or mamposteao rice $2 extra.*



POLLO SALTEADO — $22.99

Sauteed Chicken Breast

Jugosos trozos de pollo salteados con cebollas y pimientos servidos en nuestra crema de ajo o salsa criolla hecha en casa. / *Juicy Sautéed chicken w/ onions & peppers served in our creamy garlic sauce or traditional homemade tomato sauce.*

Los Machacaos

Mofongos Rellenos

STUFFED MOFONGOS



MAR Y TIERRA — $35.99

Surf & Turf

Tiernos y jugosos trozos de churrasco y camarones salteados con cebollas y pimientos servido en nuestro chimichurri hecho en casa. / *Tender & juicy skirt steak w/ shrimps sautéed w/ onions & peppers in our homemade chimichurri sauce.*



CAMARONES JUMBO — $32.99

Jumbo Shrimps

Camarones jumbo salteados con cebollas y pimientos servidos en nuestra crema de ajo o salsa criolla hecha en casa. / *Jumbo shrimps sautéed w/ onions & peppers served in our creamy garlic sauce or traditional homemade tomato sauce.*

☆ **Carne Frita Encebollá $22.99**
Fried Pork w/Onions
Tiernas y jugosas masitas de cerdo servidas con cebollas salteadas. / *Tender & juicy fried pork pieces served w/ our house sautéed onions.*

☆ **Ensalada de Pulpo $29.99**
Octopus Salad
Trozos de pulpo marinados en nuestra vinagreta de cilantro y limón con cebollas y pimientos. / *Marinated octopus in our homemade cilantro & lemon vinaigrette w/ onions & peppers.*

☆ **Dorado $29.99**
Mahi-Mahi
Tiernos trozos de Dorado salteados con cebollas y pimientos, servidos en nuestra crema de ajo o salsa criolla hecha en casa. / *Tender Mahi pieces sautéed w/ onions & peppers served in our creamy garlic sauce or traditional homemade tomato sauce.*

☆ **Churrasco $32.99**
Skirt Steak
Tiernos trozos de churrasco salteados con cebollas y pimientos en nuestro chimichurri hecho en casa. / *Tender & juicy skirt steak sautéed w/ onions & peppers in our homemade chimichurri sauce.*

POR EL LAU

Completementos / Sides

- **Arroz y Habichuelas Guisadas.....$4.99**
  Rice & Beans
- **Arroz con Gandúles.....$5.99**
  Rice w/ pigeon peas
- **Arroz Mamposteao $5.99**
  Mamposteao Rice
- **Mamposteao de Gandúles $4.99**
  Pigeon Peas Mamposteao Rice
- **Tostones $5.99**
  Fried Green Plantains
- **Plátanos Maduros..... $4.99**
  Sweet Plantains
- **Guineitos en Escabeche $6.99**
  Green bananas in escabeche
- **Mofongo.....$6.99**
  Mofongo Side
- **Majado de Viandas.....$5.99**
  House mash turnips
- **Yuca Frita $4.99**
  Yuca Sticks
- **Papas Fritas $5.99**
  French Fries
- **Vegetales Mixtos $6.99**
  Sauteed Mixed Vegetables
- **Ensalada.....$6.99**
  Side Salad

ENDULZA'O

POSTRES / DESSERTS



FLAN DE VAINILLA
Vanilla Flan



TRES LECHES
Tres Leches Cake

- **Flan de Queso**
  Cheese Flan
- **Cheesecake**
- **Cheesecake de guayaba**
  Guava Cheesecake

LA BARRITA SIN VERGÜENZA

COCTELES / COCKTAILS



Confeccionada a la perfección con una mezcla de Tequila 1800 Silver, licor de naranja y Grand Marnier, agitada con nuestro sour mix hecho en casa y un toque de Tequila 1800 Añejo. / *Made to perfection mix of 1800 Silver Tequila, orange liquor & Grand Marnier shaken w/our homemade sour mix & topped w/ a dash of 1800 Añejo.*



Ron Bacardí mezclado a la perfección con crema de coco y jugo de piña caseros. / *Bacardí Rum blended to perfection w/our homemade coconut cream & pineapple juice blend.*



Nuestra versión de un clásico, preparado con ron Bacardí Spiced, Rum Chata, mezclado con crema de coco, jugo de piña, un toque de guayaba y canela. / *Our version of a classic made w/Bacardí Spiced Rum, Rum Chata, mixed w/coconut cream, pineapple juice & a hint of guava topped w/cinnamon.*

☆ **Mojito Clásico Hecho a Mano**
Handcrafted Classic Mojito
Pregunta por nuestros sabores / *Ask for our flavors*
Ron Bacardí mezclado con sirope simple, hojas de menta local fresca y jugo de lima. / *Bacardí rum mixed w/simple syrup, fresh local mint leaves & lime juice.*

☆ **Vergüenza Manhattan**
Vergüenza Manhattan
Manhattan clásico con Bacardí Spiced, vermouth dulce y sirope simple. / *Classic Manhattan with Bacardi Spiced rum, sweet vermouth, and simple syrup.*

☆ **Vergüenza Mule**
Ron Bacardí Spiced servido con nuestra mezcla hecha en casa de jugo de lima, sirope simple y menta, rematado con cerveza de jengibre. / *Bacardí Spiced rum served w/our homemade mix of lime juice, simple syrup and mint topped with ginger beer.*

☆ **Ponche de Ron Vergüenza**
Vergüenza Rum Punch
Una mezcla refrescante de ron Bacardí, Bacardí Spiced, jugos de fresa, china y parcha, con un toque de jengibre. / *A refreshing mix of Bacardí Rum, Bacardí Spiced, strawberry orange & passion fruit juices w/ a hint of ginger.*

☆ **Old Fashioned de Vergüenza**
Vergüenza Old Fashioned
El clásico Old Fashioned hecho con bourbon Maker 's Mark, angostura, sirope simple y un toque de jugo de tamarindo fresco. / *Classic old fashion made w/Maker's Mark bourbon, angostura bitters, simple syrup & a hint of fresh tamarind juice.*

☆ **Sangría de la Casa**
House Sangria
Refrescante sangría de la casa, preparada con vino tinto, ron Bacardí, licor de naranja, brandy y nuestro jugo de frutas hecho en casa. / *Smooth & refreshing homemade sangria served w/ red wine, Bacardí rum, orange liquor & brandy mixed w/ homemade fruit juice.*

☆ **La Flor de Abuela**
Grandma's Flower
Cóctel de flor de jamaica con tequila, licor de Ancho Reyes, jugo de limón, néctar de agave y borde de sal y pimienta. / *Hibiscus flower cocktail with tequila, Ancho Reyes liqueur, lime juice, agave nectar, and a salt and pepper rim.*

☆ **Timbalero**
Ron añejo con sirope de pimientos hecho en casa, jugo de china, piña y parcha con splash de soda. / *Aged rum with house-made pepper syrup, orange, pineapple, and passion fruit juice with a splash of soda.*

LAS FRÍAS

CERVEZAS / BEERS



Pruebe nuestra refrescante cerveza local hecha en Caguas, PR / *Try our house local beer brewed in Caguas, PR*

Coors Light	$3.99	Modelo	$4.99
Medalla Ultra	$3.99	Modelo Negra	$4.99
Medalla Light	$3.99	Samuel Adams	$4.99
Magna	$4.99	Blue Moon	$4.99
Michelob	$4.99	Heineken	$5.99
Corona	$4.99	Stella Artois	$5.99
Corona Light	$4.99		

LA CAVITA

VINOS / WINES

- **Copa (Chardonnay de la Casa) $5.99**
  House Chardonnay by the glass
- **Copa (Cabernet de la Casa) $5.99**
  House Cabernet by the glass

- **Albertoni Chardonnay (House) – Botella $16.99**
  Albertoni Chardonnay (House) – Bottle
- **Albertoni Cabernet (House) – Botella $16.99**
  Albertoni Cabernet (House) – Bottle
- **Terradirai Pinot Grigio (Italia) – Botella $21.99**
  Terradirai Pinot Grigio (Italy) – Bottle
- **Riva Del Lago (Espumoso Seco) – Botella $23.99**
  Riva Del Lago (Dry Sparkling) – Bottle
- **Los Montero Cava Rosé – Botella $23.99**
  Los Montero Cava Rosé – Bottle
- **Sanguie Di Giuda (Frizzante) – Botella $28.99**
  Sanguie Di Giuda (Frizzante) – Bottle
- **Abadía Do Seixo Albariño – Botella $29.99**
  Abadía Do Seixo Albariño – Bottle
- **Tinta de Toro (Tempranillo) – Botella $33.99**
  Tinta de Toro (Tempranillo) – Bottle
- **Latitude Pinot Noir (California) – Botella ... $38.99**
  Latitude Pinot Noir (California) – Bottle



SIN RON

BEBIDAS SIN ALCOHOL

Café **$3.99**
Coffee

CocoPiña **$7.99**
Creamy coconut and pineapple blend

Vergüenza Paradise **$7.99**
Vergüenza Paradise – our signature tropical blend

Mango Sin Vergüenza **$8.99**
Shameless Mango – mango frozen delight

Mar Azul **$8.99**
Blue Ocean – tropical and refreshing frozen mix

Piña Colada Casera **$9.99**
House Piña Colada – blended rum, coconut, and pineapple

Frappes **$9.99**
Pregunte por nuestros sabores / Ask about available flavors o Ask for today's flavors

SODAS Y JUGOS

SODAS & JUICES

- **Jugo de China y Parcha**
  Orange & Passion Fruit Juice
- **Jugo de Toronja Rosada**
  Pink Grapefruit Juice
- **Agua de Coco**
  Coconut Water
- **Limonada**
  Lemonade
- **Agua**
  Water
- **Coca Cola**
  Coca Cola
- **Sprite**
  Sprite
- **Coke Zero**
  Coke Zero
- **Fanta China**
  Fanta Orange
- **Hi-C**
  Hi-C Fruit Drink

DÉJANOS
TU REVIEW

VISITA NUESTRAS
otras localidades



CONDADO



VIEJO SAN JUAN



CAGUAS

@laverguenzaorlando / laverguenzaprchinchorro

www.laverguenzapr.com

LA VERGÜENZA
PUERTORRICAN CHINCHORRO



Todos servidos con: arroz y habichuelas, papas fritas, maduritos o tostones. / *All served w/ one side to choose: rice & beans, fries, sweet plantains or fried green plantains.*

Menú de Niñ@s
Kids menu

- ☆ **Pollito Frito** **$8.99**
  Boneless Fried Chicken
- ☆ **La Chuletita** **$8.99**
  Fried Pork Chops
- ☆ **Deditos de Pescado** **$9.99**
  Fish Fingers
- ☆ **El Hamberguito** **$9.99**
  Kiddie Burger
- ☆ **Taquito (Pollo o Cerdo)** **$8.99**
  Taco (Chicken or Pork)