

# 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 Salteaos – 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 Zarcamora 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)