

Menú

Cafe
LUCERO
@ the Museum

Aperitivos (Appetizers)

Croquetas de bacalao (Cod croquettes) - \$6
Cazuela de chorizo y garbanzo (Chorizo & chickpea casserole) - \$7
Chicharrones de salmón (Deep-fried salmon) - \$9
Empanadillas (small turnovers):
• Churrasco (steak) - \$8
• Bacalao (cod) - \$7
• Carne de res (beef) - \$6
• Combinadas (combined) - \$7
Chorizos al vino (chorizo in wine) - \$8
Ensalada de gandules servida en tostones - \$6
Camalaitos con salsa aioli (shrimp wrapped in cod fritter with aioli sauce) - \$9.50
Bolitas de queso (cheese balls) - \$6
Surtido de frituras (Frituras Sampler) – bolitas de queso, sorullos, empanadillas y croquetas (cheese balls, cornmeal fritters, empanadillas & croquettes) - \$15

Sliders:

- Prosciutto, queso manchego y salsa de spread de guayaba (prosciutto, manchego cheese, & guava spread) - \$13
- Mini-hamburguesas (mini-burguers) - \$12 (cebollas caramelizadas, queso suizo, salsa especial) (caramelized onions, swiss cheese, special sauce)
- Carne de cerdo en trozos (Pulled pork) - \$10
- Sopa del día (Soup of the day)
- Taza - \$3.50 • Bowl - \$5.50

Platos Principales (Entrées)

Pechuga de pollo al grill en una cremosa salsa de cilantro (Grilled chicken breast with creamy cilantro sauce).....\$10
Pechuga de pollo al grill con cebollas y pimientos (Grilled chicken breast with onions and peppers).....\$12
Pechuga rellena (Stuffed chicken breast)\$12
• yuca y amarillo en salsa de guayaba y brandy (cassava, sweet plantain in guava & brandy sauce)
• chorizo y queso crema en salsa de vino y setas (chorizo, cream cheese in wine & mushroom sauce)
Lucero's Burger.....\$9.75
• Cebollas caramelizadas, tocineta, queso Muenster derretido en pan artesanal (caramelized onions, bacon, melted Muenster cheese in artisan bread).
Tacos de camarones.....\$15 o Pollo - \$12
• Acompañados de pico de gallo, guacamole, crema agria y totopos (pico de gallo, guacamole, sour cream & totopos).
Ratatouille de berenjena al estilo criollo sobre majado de papa (Eggplant Ratatouille on top of mashed potatoes).....\$9
Lomo de cerdo relleno de mofongo de yuca en salsa de brandy (Stuffed pork with cassava mofongo in brandy sauce).....\$13.75
Biftec de cerdo con cebollas caramelizadas. (Pork steak with caramelized onions).....\$12.75
Filete de salmon (Salmon fillet)\$19.50
Filete de salmon a la plancha en salsa cremosa de ajo rostizado y brandy (grilled salmon fillet in creamy roasted garlic sauce).
Churrasco.....8oz - \$16
Salsa de cebollas caramelizadas, setas y tocineta (caramelized onion sauce, mushrooms and bacon). o salsa chimichurri 12 oz. - \$21 (or chimichurri sauce)
Filete de res en salsa de vino (Beef tenderloin in wine sauce.).....\$18

** El plato principal sale con un (1) acompañante a escoger entre:

Tostones, papas fritas, arroz mamposteo, majado de papa, amarillos, batatas fritas, ensalada de la casa, arroz blanco y habichuelas guisadas, o vegetales salteados por (\$3 adic.)

**Entrées are served with your choice of one (1) side between: tostones, fries, mamposteo rice, mashed potato, sweet plantain, fried sweet potato, house salad, white rice and beans, or sautéed vegetables(\$3 extra)

Sándwiches y Wraps

Sándwich de perril (Pork sandwich) - \$8.50

Jugoso perril asado desmenuzado salteado con cebollas rojas caramelizadas y queso suizo derretido en pan artesanal (juicy roast pork with sautéed caramelized red onions, melted swiss cheese in artisan bread).

Sándwich de Salmón (Salmon sandwich) - \$12

Filete de salmón fresco, aioli de cilantro, espinaca, cebollas rojas caramelizadas en pan artesanal (fresh salmon fillet, cilantro aioli, spinach, caramelized red onions in artisan bread).

Sándwich italiano (Italian sandwich) - \$9.75

Tierna pechuga de pollo al grill con queso mozzarella derretido, con tomates secos y un "spread" de pesto sobre pan artesanal. (Grilled chicken breast with melted mozzarella cheese, sun-dried tomatoes and pesto spread in artisan bread).

Sándwich Vegetariano (Vegetarian sandwich) - \$7.50

Espinaca, zanahoria, pepinillo, pimientos rojos, pimientos verdes y aioli de cilantro en pan artesanal (spinach, carrot, pickle, red pepper, yellow pepper and cilantro aioli in artisan bread).

Lucero's Wrap – \$10.00

Perril asado desmenuzado, trozos de pechuga de pollo, jamón de pavo salteado con cebolla roja caramelizada y mostaza Dijon (roast pork, diced grilled chicken breast, turkey ham, caramelized red onions and Dijon mustard).

Sándwich de Pollo (chicken sandwich) \$9.50

Pechuga de pollo al grill, cebolla caramelizada, queso suizo, espinaca y aioli de cilantro en pan artesanal (grilled chicken breast, caramelized onions, spinach, Swiss cheese, cilantro aioli in artisan bread)

*Todos los sándwiches y wraps salen con "house chips" o papas fritas. *All sandwiches and wraps are served with house chips or fries.*

Ensaladas (Salads)

Mediterránea (Mediterranean)

• Mitad (Half) - \$7 - Completa (Full) - \$9.50

Lechuga romana, cebolla roja, tomates secos, queso feta, aceitunas negras, queso parmesano y croutones acompañada con un aderezo de pesto y vinagre balsámico. (Roman lettuce, red onion, sun-dried tomatoes, feta cheese, black olives, parmesan cheese and croutons with pesto and balsamic vinegar dressing).

Pollo Satay

• Mitad (Half) - \$7 - Completa (Full) - \$9.75

Trozos de pechuga de pollo al grill sobre lechuga romana y espinaca, pepinillo, zanahoria, pimiento rojo acompañado con aderezo de maní y cilantro levemente picante. (Diced grilled chicken breast, roman lettuce, spinach, pickle, carrot, red pepper with peanut dressing and slightly spicy cilantro).

César (Ceasar)

• Mitad (Half) - \$5.50 - Completa (Full) - \$8.00

Lechuga, queso parmesano aderezo César y crutones hechos en la casa (lettuce, parmesan cheese with ceasar dressing and housemade croutons)

Add: Chicken (Pollo) - \$4 Shrimp (Camarones) - \$6

Pasta

Pasta penne con salsa (Penne pasta with sauce) (alfredo, marinara)

Con pollo (with chicken) \$10

Con churrasco (with steak) \$12

Con camarones (with shrimp) \$13

Pasta carbonara con pollo (Carbonara pasta with chicken) \$12

Penne pasta, tocineta, cebolla, salsa carbonara con pechuga de pollo (penne pasta, bacon, onions carbonara sauce with chicken)

Pasta Primavera \$12

Pasta penne, salsa (alfredo, o marinara) y vegetales de temporada (Penne pasta, alfredo or marinara sauce and season vegetables)

Pasta Margherita

Pasta penne, tomates secos, tomatillo cherry, pimientos verdes y rojos, salsa besamel y pesto (Penne pasta, sun dried tomatoes, cherry tomatoes, sweet red and green peppers, béchamel sauce and pesto)

Con pollo (with chicken) \$14

Con camarones (with shrimp) \$16

Menu de Niños (Kids Menu)

Dinner

Pollo al grill o empanado (Grilled or breaded chicken) \$6

Pasta con Pollo para niños (Kids Chicken pasta) \$6

Pizza de Queso (Cheese pizza) \$6.50

Pizza de Pollo (Chicken pizza) \$7.00

Churrasco niños (Kids churrasco) \$8.00

Brunch

Revoltillo de niños (kids scrambled eggs) \$6.50

Pancakes de niños (kids pancakes) \$6

Disponible sábados y domingos de 11:00 a.m. a 4:00p.m.

Postres (Desserts)

Biscocho de zanahoria (Carrot Cake) - \$5

Biscocho de guineo (Banana Cake) \$4

con helado (with Ice Cream) - \$6

Cheesecake de guayaba - \$6

(Guava Cheesecake)

Flan de Café Lucero - \$5

Budin Brioche - \$6

Afogatto - \$5

Helado de Café Lucero - \$6

Sorbet \$4.50

Brownie a la mode - \$5.50

• Pregunte por nuestra selección de postre de la semana. (Ask for our dessert selection for the week)

Bebidas y Café (Drinks & Coffee)

Espresso 1oz - \$2

Americano - \$2

Macchiato- espresso con leche - \$2.25

Latte 6oz- espresso con leche - \$2.75

Latte 8oz- espresso con leche - \$3

Capuccino 6 oz. - \$2.75

Capuccino 8oz. - \$3.25

Mocha 6 oz. - \$3.25

Mocha 8 oz. - \$3.50

Caramel Latte 6 oz (Espresso, caramelo y leche) (Espresso, caramel and milk) - \$3.25

Caramel latte 8 oz. - \$3.50

Iced black coffee - \$3.50

Iced Latte - \$4.50

Frozen coffee - \$5

Frozen mocha - \$5

Hot chocolate - \$2.50

Chai - \$3

Frozen Chai - \$5

Tea (Hot/Iced) - \$2.25

Frappe - strawberry, parcha, guineo o piña colada - \$4.25

Italian sodas- watermelon, green apple - \$3

Fresh orange juice small - \$2.50

Fresh orange juice - \$4

Fresh Lemonade small - \$2.50

Fresh Lemonade - \$4

Agua botella - \$2

Perrier - \$2.50

Disponible (Now available)

•Extra Shot - \$.50

•Añadir whipped cream (with whipped cream) - \$.75

•Leche de Soya (soy milk) - \$1

•Leche de almendra (almond milk) - \$1

Brunch

**[Disponible sábados y domingos de 11:00 a.m. a 4:00 p.m.]

Ensalada de espinacas, papaya, queso de cabra y prosciutto en vinagreta de parcha (Spinach, papaya, goat cheese and prosciutto salad with passion fruit vinaigrette) \$9

Ensalada verde con frutas frescas y aderezo de balsámico (Garden salad with Fresh fruit and balsamic dressing) \$9

Crepas de Pollo Mornay y espinaca (Mornay Chicken crêpe and spinach) \$10

Crepas con frutas (Crêpes and fruits) \$9

Waffles con guineos flameados o frutas frescas (Waffles with flamed bananas or fresh fruit) \$9

Tostadas francesas con syrup de berries o frutas frescas (French Toasts with berries syrup or fresh fruit) \$9

Huevos benedictinos con "Canadian bacon" y salsa holandesa (Eggs benedict with Canadian bacon and dutch sauce) \$12

Omelette relleno de setas, espinacas, tomate, pimientos, chorizo y queso de bola (Omelette stuffed with spinach, mushrooms, tomatoes, pepper, sausage and cheese) \$9

Quiche Lorraine con ensalada verde, tomates secos y vinagreta balsámica (Quiche Lorraine with garden salad, sun-dried tomatoes and balsamic vinaigrette) \$9

Pancakes con compota de berries (Pancake with berries compote) \$8

Sopa del Dia (Soup of the Day) \$5.50