

Menú de Comida del Daiquiri Deck

Para Toda La Tribu (For The Whole Tribe)

Bocaditos de Caimán \$19

Caimán Frito – Remolada de Naranja y Habanero

Camarones Empanizados con Coco \$17

Camarones Fritos – Remolada de Naranja y Habanero

Buñuelos de Concha \$17

Conchas Fritas – Pimiento – Cebolla – Remolada de Naranja y Habanero

('93) Bocaditos de Dorado \$17

Dorado – Mezcla de Especies – Remolada de Naranja y Habanero

Hazlo más picante por \$2 / Ajo Tostado – Cilantro – Chalote – Piña – Jalapeño

(Nuevo) Calamares Fritos Mixtos \$15

Calamares Fritos – Vegetales – Peperoncini – 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. \$17

Camarones – Cerveza Landshark – Mezcla de Especies – Ajo – Limón – Servidos fríos con Salsa de Cóctel o Calientes con Mantequilla

Camarones Estilo Búfalo \$17

Camarones Fritos – Escoja entre Suave, Mediano o Picante, BBQ de Habanero, Chile Fantasma o Fusión de Frutas – Apio – Aderezo Ranchero o Queso Azul

Deditos de Mero \$18

Mero Frito – Salsa Remolada

(Nuevo) Ostras de Agua Fría por ½ Docena \$16

Ostras en Media Concha – Salsa de Cóctel – Rábano Picante – Salsa de Mignonette – Galletas Saladas

Buñuelos de Maíz \$14

Masa de Maíz Frita – Old Bay – Cebollines – Queso - Remolada de Naranja y Habanero

Alitas de Pollo \$15

Alitas de Pollo Fritas – Escoja entre Suave, Mediano o Picante, BBQ de Habanero, Chile Fantasma o Fusión de Frutas – Apio – Aderezo Ranchero o Queso Azul

('93) Huracán de Nachos \$15

Chips de Tortilla – Frijoles Negros – Pico de Gallo – Aioli de Cilantro y Lima – Queso – Jalapeño Fresco

Añada Pollo, Carne o Cerdo \$5 / Camarones, Dorado o Mero \$6

“Solo” Deditos de Pollo \$14

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 la opción de Papas Fritas con nuestra legendaria Salsa de Eneldo, Calabacitas o Ensalada de Repollo con Piña. Añada Aros de Cebolla Frita o Plátanos Maduros Fritos por \$3 más.

(Nuevo) Sándwich Cubano con Mojo \$17

Cerdo Desmenuzado con Mojo – Salami Cotto - Jamón de la Selva Negra – Pepinillo – Queso Suizo – Aioli de Mostaza Amarilla - Pan Cubano Fresco de La Segunda Bakery en Ybor City, Tampa

('93) Hamburguesa “Deck”

Carne Molida – Lechuga – Tomate – Cebolla – Salsa de la Casa – Pan de Hamburguesa Tostado Sencillo \$15 o Doble \$18

EL GRAN DESAFÍO “DECK” \$22 (THE BIG DECK ENERGY CHALLENGE)

1.2 lbs. de Carne Molida – 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 Muro de la Fama “Big Deck Energy”!

Sándwich de Langosta \$28

Langosta – Aioli de Eneldo y Estragón – Pan Submarino estilo Nueva Inglaterra Tostado

(Nuevo) Sándwich de Dorado con Glaseado Tropical \$24

Dorado – Glaseado De Piña Colada – Teriyaki – Piña – Cebollines – Pan Tostado

Po’ Boy de Camarones \$19

camarones – Lechuga – Tomate – Cebolla – Aioli de Chipotle – Pan de Submarino Tostado ¿Prefieres la tierra seca? Sustituye por pollo con mezcla de especias, frito o a la parrilla.

BLT de Pastel de Cangrejo \$26

Pastel Cangrejo – Tocino – Lechuga – Tomate – Cebolla – Aioli de Limón – Pan Tostado

Sándwich de Pescado

Lechuga – Tomate – Cebolla – Salsa Remolada – Pan Tostado
Dorado \$22 o Mero \$ 24

('93) Tacos Clásicos (3)

Tortilla de Maíz Suave o de Harina – Lechuga – Pico de Gallo – Cebolla Morada Encurtida – Queso Chihuahua – Aioli de Chipotle
Calabacitas, Pollo, Cerdo o Carne Molida Sazonada \$16 / Dorado o Camarones / \$18 Mero \$20

Wrap de Pollo César \$16

Pollo – Lechuga Romana – Aderezo César – Queso Parmesano – Tortilla de Harina

Pasa El Bol (Pass the Bowl)

Bol de Calabacitas \$16

Calabacín Verde y Amarillo – 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 / Camarones, Dorado o Mero \$8

('93) Bol de Poke de Tuna \$26

Tuna – Salsa Ponzu – Aguacate – Pepino – Edamame – Algas Wakame – Rábano – Escabeche de Jengibre – Mayonesa Picante – Arroz – Semillas de Sésamo

(Nuevo) Bol de Mojo Cubano \$18

Cerdo Desmenuzado con Mojo – Frijoles Negros – Pico de Gallo – Calabacitas – Plátano Maduro Frito – Aguacate - Cebolla Morada – Aioli de Cilantro y Lima – Jalapeño- Arroz

El Lado Verde (On the Green)

Ensalada César \$13

Lechuga Romana – Aderezo César – Parmesano – Crutones
Añada Pollo o Cerdo \$7 / Añada Camarones, Dorado o Mero \$8

Ensalada Cobb \$14

Lechuga Romana – Tocino – Tomates Cherry – Huevo – Aguacate – Cebolla – Queso Azul Gorgonzola – Aderezo al lado
Añada Pollo o Cerdo \$7 / Añada Camarones, Dorado o Mero \$8

(Nuevo) Cuña de Lechuga \$15

Lechuga Iceberg – Tocino – Tomate Cherry – Cebolla Morada – Queso Azul Gorgonzola – Servido con Aderezo de Queso Azul

Sopas (Chowder or Chowda)

(Nuevo) 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 – Cerdo Salado – Crema – Tomillo
Bol \$9 / Taza \$7

Platos De Marea Alta (High Tide Mains)

Jambalaya \$22

Camarones - Salchicha Andouille – Cangrejos de Rio – Pimientos – Cebolla – Apio – Cebollines -
Tomates – Arroz

Pasta de Langosta \$33

Langosta – Setas Shiitake – Marsala – Crema – Rúcula– Queso Parmesano – Pasta Pappardelle

('93) Macarrones con Queso y Langosta \$28

Langosta – Queso Gruyere – Queso Fontina – Queso Parmesano – Pan Rallado– Eneldo

(Nuevo) Bacalao con Costra de Queso Parmesano \$22

Bacalao – Panko – Queso Parmesano – Mantequilla – Tomates Cherry Asados – Limón a la
Parrilla – Aioli de Limón

Pescado & Papas Fritas \$20

Bacalao – Cerveza Landshark – Salsa Remolada – Limón – Servido con Papas Fritas en Rodajas
Anchas

Delicia Tropical (Tropical Treat)

Tarta de Lima \$9

De Mike's Pies en Tampa, FL

Tarta de Queso de Piña Colada \$9

De Mike's Pies en Tampa, FL

Dec(k)ora Tú Plato (Deck Out Your Dish)

Papas Fritas y Legendario Dip de Eneldo \$6

Aros de Cebolla Frita \$8

Ensalada de Repollo con Piña \$5

Calabacitas \$5

Cuña de Lechuga \$6

Ensalada César \$6

Plátanos Maduros Fritos \$6

Para Los Pececitos (Guppy Menu)

Servidos con Papas Fritas y nuestro legendario Dip de Eneldo o Uvas. Sustituya por Aros de Cebolla Frita por \$3 más. ¡Todos los platos de niños incluyen un platillo volador de Daiquiri Deck gratis! Para niños de 12 años o menos.

Bocaditos de Mero \$12

Hot Dog Pequeño \$12

Deditos de Pollo \$12

Macarrones con Queso \$12

Hamburguesa Pequeña \$12

Añada Queso \$2

Menú de Desalmuerzo (Brunch Menu)

Todos los días de 10am a 2pm

Pan Tostado con Aguacate – Media Orden \$6 / Orden Entera \$12

Aguacates triturados mezclados con vinagreta de limón y cebollas encurtidas, servido sobre pan Challah tostado con un huevo de seis minutos.

Tocino Confitado \$16

Cinco tiras de tocino ahumado de corte grueso cubiertas con azúcar morena, jarabe de arce puro y especias, luego horneadas, 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 Salchicha.

Tortilla “Deck” \$14

Huevos revueltos, delicadamente fritos en mantequilla, rellenos de pimientos y cebollas salteadas y queso Boursin y Chihuahua.

Escoja: Jamón, Tocino o Salchicha.

(Nuevo) Plato Daiquiri Deck \$14

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 Chihuahua 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 \$14 – Media Orden \$6 / Orden Entera \$12

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 \$15

Trozos de pollo empanizado intercalados con waffles estilo belga, cubiertos con jarabe de arce puro con bourbon y crema batida fresca. Adornado con pepinillos encurtidos y sandía.

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 puro y crema batida fresca.

¡Plátanos Locos! \$13

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.

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 y frutas al lado.

Acompañantes a la Carta \$3 (À La Carte Sides)

Huevos / Salchicha / Fruta Fresca / Tocino / Panqueque / Papas Ralladas / Pan Tostado / Jamón

¡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 cuál combinación te gusto más!

Escoja: Naranja, Piña, Pomelo 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 \$3.29

Coca- Cola, Coca-Cola Light, Sprite, Te Gold Peak Dulce o Sin Endulzar, Limonada

Agua con Gas AHA 16oz \$4

Arándano Azul & Granada, Lima & Sandía o Mango & Te Negro (Con Cafeína)

Daiquiris Vírgenes \$6.50

Fresa, Limonada Azul o Snozzberries (Fresa y Limonada Azul)

Cocteles sin Alcohol \$7

Mai Tai Ahua, Crema Helada, Limonada de Fresas y Durazno, Mockarita Delgado

Casi Cerveza \$6

Heineken 0.0, Lagunitas IPNA

CONOZCA AL CHEF JEREMY THAYER

(MEET CHEF JEREMY THAYER)

¡El Chef Jeremy se ha unido al equipo de Daiquiri Deck, aportando su experiencia culinaria y su pasión por la deliciosa cocina a nuestro restaurante! Con más de 29 años de experiencia en la industria, el Chef Jeremy ha desarrollado el talento para crear platos sabrosos y visualmente impresionantes. Tiene un profundo aprecio por los ingredientes frescos de origen local y cree en dejar que los sabores naturales de cada ingrediente brillen en su cocina. El Chef Jeremy ya ha trabajado duro en la cocina, creando platos nuevos y emocionantes que seguramente se convertirán en los favoritos de nuestros fanáticos.