



VULCANO
RESTAURANTE



Menú

Entradas y Tapas Gourmet

*Brochetas

- Molcajete Vulcano** \$6.95
Erupción de sabor con 1/2 lb de chicharrones, guacamole y tortillas fritas.
- Tostones del Caribe** \$6.95
4 Tostones de plátano servidos con guacamole, frijoles, chicharrones y queso cheddar, acompañado de chimol.
- Alitas Hawaii** \$6.95
6 alitas rebosadas con delicioso empanizador de la casa, bañadas en salsa de su elección, BBQ o Búfalo. Acompañadas de zanahoria, apio y salsa ranch.
- A Fuego Lento** \$7.95
Combinación de quesos fundidos, aromatizados con vino blanco y ajo, servidos con opción chorizo, hongos o mixto. Acompañados de crostinis de pan.
- Hongos al Ajillo** \$4.75
4 oz de hongos rebanados, salteados en una mezcla de vino blanco, ajo y aromatizados con perejil.
- Dedos de Pescado** \$7.95
5 crujientes dedos de pescado, acompañados de salsa tártara.
- Papas con Carne** \$8.75
Deliciosas papas francesas gratinadas con carne de res y queso mozzarella.
- Volcán de Nachos** \$10.95
Exquisitos nachos preparados de chili con carne, tocino, trocitos de carne, aguacate, chimol y salsa cheddar.
- Dedos de Queso** \$5.50
Receta de la casa de 10 deliciosos dedos de queso, acompañados de nuestra deliciosa salsa ranch.
- Brocheta de Pollo** \$3.25
Pincho armado con pollo, chile verde, tomate y cebolla morada, servido con chimichurri de la casa y acompañado con tortilla.
- Brocheta de Res** \$3.99
Pincho armado con res, chile verde, tomate y cebolla morada, servido con chimichurri de la casa y acompañado con tortilla.
- Brocheta de Cerdo** \$3.25
Pincho armado con cerdo, chile verde, tomate y cebolla morada, servido con chimichurri de la casa y acompañado con tortilla.
- Norteñita Gratinada de Res** \$3.75
Tortilla de harina frita en forma de concha servida con frijoles, guacamole, res, gratinada con queso mozzarella. Acompañada de cebolla curtida.
- Norteñita Gratinada de Cerdo** \$3.75
Tortilla de harina frita en forma de concha servida con frijoles, guacamole, cerdo, gratinada con queso mozzarella. Acompañada de cebolla curtida.
- Burguer de Pollo con Tocino** \$3.50
Hamburguesita de pollo empanizado, lechuga, tomate y aderezo ranch. Acompañado de cebolla curtida.
- Burguer de Res con Tocino** \$3.50
Hamburguesita de res, lechuga, tomate y aderezo ranch. Acompañado de cebolla curtida.

Res



*Chaparrastique

I Burrito de Res \$8.⁹⁵

Tortilla de harina, rellena de 2 oz de frijoles, 3 oz de queso mozzarella, 4 oz de carne de res y 1 oz de guacamole. Acompañados de salsa verde, cebolla curtida y chimol.

I Tacos de Res \$8.⁹⁵

Deliciosos tacos de res con queso mozzarella, acompañados de chimol, cebolla curtida y salsa verde.

I Tacos de Entraña \$9.⁵⁰

Deliciosos tacos de entraña con queso mozzarella, acompañados de chimol, cebolla curtida y salsa verde.

I Chaparrastique \$13.⁵⁰

6 oz de filet mignon, servido en reducción de vino tinto, acompañado de vegetales salteados, papas cambrey y crostinis de pan.

I Churrasco de Res \$11.⁵⁰

6 oz de exquisito corte de carne de res, acompañado de papas francesas, vegetales salteados y crostinis de pan.

I Churrasco Vulcano \$13.⁵⁰

Exquisito corte de ribeye de 6 oz, acompañado de papas francesas, vegetales salteados y crostinis de pan.

I Monte Semerú \$16.⁵⁰

4 oz de ribeye y 4 oz de deliciosa entraña y un chorizo argentino, acompañado de puré de papa, vegetales y una exquisita salsa de hongos y vino tinto.

I Punta Jalapeña Vulcano \$14.⁵⁰

Delicioso corte de 8 oz de ribeye, acompañado de puré de papa, servido con vegetales salteados, una deliciosa salsa jalapeña y crostinis de pan.

I Risotto de Res \$17.⁵⁰

Risotto con 6 oz de carne de res, hongos rebanados y decorado con queso parmesano. Acompañado de crostinis de pan.

Pollo y Cerdo



*Boquerón

■ Tacos de Pollo \$7.⁹⁵

Deliciosos tacos de pollo con queso mozzarella, acompañados de chimol, cebolla curtida y salsa verde.

■ Boquerón \$9.⁹⁵

6 oz de pechuga de pollo a las brasas, servida con salsa de queso, acompañada de vegetales salteados, papas cambray y crostinis de pan.

■ Fetuccini de Pollo \$12.⁹⁵

Pasta fetuccini con 6 oz de pollo, hongos rebanados, aceitunas negras, salsa blanca a base de crema y mozzarella. Acompañado de crostinis de pan.

■ Sopa de Tortilla \$6.⁵⁰

Deliciosa sopa de tortilla, acompañada de crujientes tiras de tortilla, crema y aguacate.

■ Tacos al Pastor \$7.⁹⁵

Deliciosos tacos de cerdo, piña, queso mozzarella, acompañados de chimol, cebolla curtida y salsa verde.

■ Télica \$9.⁹⁵

6 oz de carne de cerdo a las brasas, servido con salsa de maracuyá, acompañado de vegetales salteados, papas cambray y crostinis de pan.

■ Lava Ribs \$8.⁹⁵

8 oz de deliciosa costilla riblet, acompañada de papas francesas, bañados en salsa de su elección, BBQ o Búfalo.

POLLO



CERDO



Mariscos



*Camarones
Empanizados

■ Risotto de Salmón \$18.⁵⁰

Risotto acompañado de 6 oz de filete de salmón sellado a la parrilla, con crostinis de pan y decorado con queso parmesano.

■ Camarones Empanizados \$11.⁹⁵

6 oz de camarones rebosados con empanizador de la casa, y acompañados de papas francesas y salsa rosada.

■ Camarones al Ajillo \$11.⁹⁵

6 oz de camarones salteados con mantequilla, ajo, chile guaco y vino blanco, aromatizado con perejil. Acompañado de papas francesas y crostinis de pan.

■ Coctel de Camarón \$9.⁹⁵

6 oz de camarón preparado con vegetales en salsa rosada, acompañada de galleta salada.

■ Carpaccio de Salmón \$12.⁹⁵

Finas lascas de filete de salmón, marinado con aceite de oliva, limón, alcaparra y puerro. Acompañado de queso crema y crostinis de pan.

■ Salmón a la Parrilla \$16.⁵⁰

6 oz de salmón sellado a la parrilla acompañado de vegetales salteados y puré de papa.

■ Ceviche Tradicional Camarón / Pescado / Mixto \$10.⁵⁰

6 oz del marisco de su elección (camarón, pescado, mixto), acompañado de pimientos mixtos, cebolla morada, cilantro y galleta salada.

■ Pescado a la Plancha \$11.⁹⁵

6 oz de filete de pescado a la plancha servido con salsa meniere, acompañado de vegetales salteados y papas cambay.

Entre Panes y Pizzas



*Pizza
Camarón

- | | |
|--|---------------------------|
| Pizza Margarita | \$6.⁵⁰ |
| Pizza a base de salsa italiana, queso mozzarella, tomate en rodajas y albahaca fresca. Decorada con queso parmesano. | |
| Pizza Camarón | \$8.⁹⁵ |
| Pizza a base de salsa italiana, camarones, queso mozzarella, pimientos, cebolla morada y hongos. Decorada con queso parmesano. | |
| Pizza Hawaiana | \$7.⁹⁵ |
| Pizza a base de salsa italiana, tocino, jamón, piña, queso mozzarella y cebolla morada. Decorada con queso parmesano. | |
| La Vulcano de Res | \$9.⁹⁵ |
| Hamburguesa con jugosa carne de res, costra de queso mozzarella, tomate, lechuga, salsa chipotle y tocino. | |
| La Vulcano de Pollo | \$9.⁹⁵ |
| Hamburguesa con crujiente filete de pollo, costra de queso mozzarella, tomate, lechuga, salsa chipotle y tocino. | |
| Tropicalia | \$11.⁵⁰ |
| Hamburguesa de 4 oz de filete de res mezclado con queso mozzarella, camarones empanizados, lechuga fresca, cebolla morada, tomate y aderezo ranch. | |
| Chori Vulcano | \$8.⁹⁵ |
| Delicioso bocadillo con chorizo, jamón, queso mozzarella, servido con chimichurri y acompañado de papas francesas. | |
| Bocadillo de Pollo | \$8.⁹⁵ |
| Bocadillo servido en pan baguette con pollo, aguacate, lechuga, tomate y salsa cheddar. Acompañado de papas francesas. | |
| Bocadillo de Res | \$9.⁹⁵ |
| Bocadillo servido en pan baguette con res, gratinado con queso mozzarella, cebolla camarealizada y tomate rallado. Acompañado de papas francesas. | |

Para Compartir



*Tomahawk Vulcano

- Mar y Tierra** \$32.⁵⁰
12 oz de carne suave de res, 18 camarones salteados en mantequilla de ajo. Acompañados de 12 oz de papas francesas.
- Banquete 18 Alitas** \$22.⁵⁰
Banquete de 18 alitas rebosadas en empanizador de la casa, en salsa de su elección, BBQ o Búfalo. Acompañado de papas francesas, apio, zanahoria y servido con salsa ranch.
- Molcajete para Compartir** \$12.⁹⁵
Erupción de sabor con 1lb de chicharrones, guacamole y tortillas fritas.
- Tacos Vulcano para Compartir** \$16.⁰⁰
9 tacos mixtos (res, pollo y pastor) con doble tortilla, acompañados de chimol, salsa verde y cebolla curtida.
- Parrillada** \$26.⁵⁰
6 oz de carne de res, 6 oz de lomo de cerdo, 6 oz de pollo y 1 chorizo argentino asado a la parrilla, cebolla curtida, frijoles fritos, tortillas fritas y guacamole.
- Parrillada Vulcano** \$31.⁵⁰
6 oz de carne de res, 6 oz de lomo de cerdo, 6 oz de pollo, 2 chorizos (todos a la parrilla), 8 oz de costillas bañadas en salsa BBQ o Búfalo, cebolla curtida, frijoles fritos, tortillas fritas y guacamole.
- Tomahawk Vulcano** \$39.⁵⁰
Dos libras de corte tomahawk, acompañado de papas francesas, cebolla curtida y tortilla frita.

Menú Infantil



*Hamburguesita de Res con Papas Francesas

■ Pechuguitas de Pollo \$5.⁵⁰

Tiritas de pollo con delicioso empanizador de la casa, acompañado de papas francesas y servido con salsa rosada.

■ Hamburguesita de Res con Papas Francesas \$6.⁰⁰

Hamburguesita infantil de res, servida con lechuga, tomate, aderezo ranch y acompañada de papas francesas.

■ Espagueti con Pollo en Salsa de Queso \$7.⁵⁰

Deliciosa pasta servida con pollo, salsa de queso cheddar y hongos rebanados.

■ Pizza Infantil Jamón y Queso \$5.⁵⁰

Deliciosa pizza infantil a base de salsa italiana, servida con jamón, queso mozzarella y queso parmesano.

*Restricciones aplican.

Postres y Bebidas Calientes



*Capuccino

■ Copa Vulcano	\$3. ⁵⁰
■ Cheesecake Oreo	\$4. ²⁵
■ Cheesecake Fresa	\$4. ²⁵
■ Pie de Manzana	\$4. ⁰⁰
■ Brownie a la Moda	\$4. ⁵⁰
■ Churros Españoles	\$3. ⁵⁰
■ Café Americano	\$1. ⁵⁰
■ Capuccino	\$2. ⁵⁰
■ Mocaccino	\$2. ⁷⁵
■ Latte	\$2. ⁷⁵

POSTRES



BEBIDAS
CALIENTES



Bebidas

CONOCE NUESTRA COCTELERÍA



*Mojito
de Mora

- | | |
|---|--------|
| Apple Whisky | \$5.50 |
| Deliciosa mezcla de Whisky, jugo de manzana, clara de huevo y limón. Aromatizado con canela. | |
| Fresa y Gloria | \$6.00 |
| Coctel a base de tequila, jagger, limón y concentrado de fresa. | |
| Mojito Violeta | \$5.75 |
| Licor perfecto amor, ron blanco, hierba buena, limón y decorado con fruto rojo. | |
| Sunset Paradise | \$6.00 |
| Cóctel digestivo a base de Baileys, jugo de naranja, Whisky y granadine. | |
| Punch de Melón | \$5.75 |
| Coctel refrescante a base de Vodka, licor de melón triple sec, jugo de limón y jarabe. | |
| Wine Breeze | \$5.50 |
| Cóctel a base de Vodka, vino tinto, cranberry, jugo de limón y jarabe. | |
| Bloody Mango | \$5.50 |
| Cóctel a base de tequila, concentrado de mango, vino tinto, jugo de limón y jarabe. | |
| Tequila Oscuro | \$5.25 |
| Cóctel a base de tequila, café, jugo de limón y jarabe. | |
| Long Island Tea | \$6.00 |
| Cóctel a base de cinco licores blancos: Vodka, tequila, ron, gin y triple sec. Terminado con limón y coca cola. | |
| Martini | \$5.00 |
| Cóctel clásico a base de ginebra y vermouth blanco, decorado con aceituna verde. | |
| Jagerboomb | \$6.50 |
| Licor de hierbas jägermeister mezclado con RedBull. | |
| Gin Tonic Bull Dog | \$5.25 |
| Fresa / Frutos Rojos / Blueberry
Cóctel a base de Gin Bull Dog y agua tónica. | |
| Gin Tonic Bombay | \$5.50 |
| Fresa / Frutos Rojos / Blueberry
Cóctel a base de Gin Bombay y agua tónica. | |

- Bloody Mary** \$5.00
Refrescante jugo de tomate, vodka, mix de michelada, sal y decorado con apio.
- Sangría** \$5.50
Cóctel a base de vino tinto, jugo de naranja, limón, jarabe y decorado con manzana.
- La Cucaracha** \$6.95
Cóctel flameado a base de tequila, licor de café y ron.
- Flaming Lamborghini** \$12.00
Cóctel especial de celebraciones, flameando todo su mix de licores.
- Smirnoff Infusión Sandía** \$5.00
Cóctel zero azúcar, a base de Vodka Smirnoff Infusión, agua mineral, sandía y aromatizado con hierba buena.
- Smirnoff Infusión Pepino** \$5.00
Cóctel zero azúcar, a base de Vodka Smirnoff Infusión, agua mineral, pepino y rodajas de limón.
- Copa Vino Blanco / Tinto** \$5.00
8 oz de vino de la casa.
- Mojito Tradicional** \$4.00
Cóctel clásico a base de ron blanco, limón, hierba buena, azúcar y agua mineral.
- Mojito de Sabor Fresa/Mango** \$5.00
Coctel clásico a base de ron blanco, limón, hierba buena, azúcar, concentrado de su elección (fresa, mango) y agua mineral.
- Mojito de Mora** \$5.00
Coctel clásico a base de ron blanco, limón, hierba buena, azúcar, frutos rojos y agua mineral.
- Margarita Tradicional** \$4.75
Coctel a base de tequila, triple sec, limón y jarabe.
- Margarita de Sabor Tamarindo/Mango/Fresa** \$5.50
Coctel a base de tequila, triple sec, limón y concentrado de su elección (tamarindo, mango, fresa).
- Café Carajillo** \$5.50
Cóctel a base de Licor 43 y un Espresso sencillo.
- Cosmopolitan** \$4.00
Delicioso coctel a base de Vodka, jugo de arándanos, limón y jarabe.
- Daiquirí Tradicional** \$3.75
Cóctel a base de ron blanco, limón y jarabe.
- Daiquirí de Sabor Tamarindo/Mango/Fresa** \$4.75
Coctel a base de ron blanco, limón, jarabe y concentrado de su elección (tamarindo, mango o fresa).
- Piña Colada** \$5.50
Coctel de jugo de piña, crema de coco, leche y ron blanco.



Bebidas sin Alcohol



Foto de referencia

■ Coca Cola 355ml	\$1.50
■ Coca Cola Zero 355ml	\$1.50
■ Sprite 355ml	\$1.50
■ Red Bull 250ml	\$3.50
■ Jugo de Naranja	\$3.75
■ Jugo de Tomate Preparado	\$4.00

■ Frozen de Sabores Fresa/Tamarindo/Piña/Mango	\$3.50
■ Malteada de Piña	\$4.50
■ Naranjada Natural	\$2.75
■ Naranjada con Soda	\$3.00
■ Limonada	\$2.50
■ Limonada con Fresa	\$3.25
■ Limonada con Fresa y Hierba Buena	\$3.50
■ Limonada con Hierba Buena	\$2.95
■ Limonada con Soda	\$2.75

■ Agua 600ml	\$1.50
■ Agua Tónica Canada Dry	\$2.00
■ Agua Panna	\$2.75
■ Agua Perrier	\$3.50
■ Agua Mineral Kinley	\$1.50

CERVEZA CERO ALCOHOL

■ Heineken Cero Alcohol 330ml	\$2.95
■ Estrella Galicia Cero Alcohol 250ml	\$2.50



NACIONAL

Pilsener 330ml	\$2.00
Pilsener 750ml	\$3.75
Golden 292ml	\$2.00
Golden Extra 292ml	\$2.00
Regia 750ml	\$3.75
Suprema 330ml	\$2.25
Verde/Roja/Negra	

MICHELADAS

Mix de Michelada	\$1.50
Michelada Vulcano	\$1.75
Michelada Mango	\$1.75
Michelada Tamarindo	\$1.75

DIGESTIVOS

Malibú	\$4.50
Amaretto	\$4.50
Kahlúa	\$4.50
Baileys	\$4.50
Licor 43 Tradicional	\$4.50
Licor 43 Horchata	\$4.50
Jägermeister Senc	\$4.00
Jägermeister DBL	\$7.00
Jägermeister Bot 750ml	\$60.00

SHOTS DE LA CASA

Vodka Vulcano	\$1.75
Ron Vulcano	\$1.75
Tequila Vulcano	\$2.00
Whisky Vulcano	\$2.00

EXTRANJERA

Blue Moon	\$3.50
Miller Lite	\$2.25
Amstel Ultra	\$2.50
Michelob Ultra	\$2.50
Miller Draft	\$2.75
Corona	\$2.50
Estrella Galicia Especial	\$3.50
Estrella Galicia Reserva 1906	\$3.99
Dos Equis	\$2.50
Stella Artois	\$2.75
Heineken	\$2.75
Modelo	\$2.50
Smirnoff	\$2.50
Manzana/Roja/Guaraná	\$2.50
Delirium Red/Tremens	\$10.95





TEQUILA

SENC | DBL | BOTELLA | MEDIA BOT

Don Julio 70	\$12.00	\$20.00	\$140.00	
Don Julio Añejo	\$8.50	\$16.00	\$95.00	
1800 Cristalino	\$7.50	\$14.00	\$90.00	
Don Julio Reposado	\$7.50	\$14.00	\$90.00	
Patron Silver	\$7.50	\$14.00	\$90.00	
Espolon Reposado	\$7.00	\$13.00	\$85.00	
Jose Cuervo	\$3.50	\$6.00	\$40.00	\$25.00
Maestro Cristalino 700ml			\$105.00	
Maestro Reposado 700ml			\$110.00	
Sauza Tres Generaciones 750ml			\$100.00	



WHISKY

SENC | DBL | BOTELLA | MEDIA BOT

Chivas Regal Mizunara	\$12.00	\$22.00	\$140.00	
The Glenlivet 12 Años	\$11.00	\$20.00	\$120.00	
Buchanan's 12 Años	\$9.00	\$17.00	\$95.00	
Old Parr 12 Años	\$9.00	\$17.00	\$95.00	
Chivas Regal 12 Años	\$9.00	\$17.00	\$95.00	
Jhonnie Walker Black Label	\$8.00	\$15.00	\$90.00	
Jack Daniel's	\$7.00	\$13.00	\$85.00	
Fireball	\$4.00	\$7.00	\$55.00	



VODKA

SENC | DBL | BOTELLA | MEDIA BOT

Grey Goose	\$7.00	\$13.00	\$90.00	
Tito's	\$5.00	\$9.00	\$50.00	\$30.00
Finlandia	\$4.00	\$7.00	\$45.00	\$25.00
Smirnoff	\$3.00	\$5.00	\$35.00	\$20.00
Smirnoff Sandia			\$35.00	



RON

SENC | DBL | BOTELLA | MEDIA BOT

Zacapa 23 Años	\$8.00	\$15.00	\$90.00	
Cihuatán 12 Años	\$4.50	\$8.00	\$60.00	\$35.00
Botran 12 Años	\$4.00	\$7.00	\$55.00	
Flor de Caña 12 Años	\$4.50	8.00	\$60.00	\$35.00
Cihuatán 8 Años	\$3.75	\$7.00	\$35.00	
Botrán 8 Años	\$3.00	\$5.00	\$30.00	



Terraza

CAPACIDAD: 60 PERSONAS



Terraza Vip

CAPACIDAD: 30 PERSONAS



Salón Vip
CAPACIDAD: 16 PERSONAS



Cava
CAPACIDAD: 12 PERSONAS



La Cabaña
CAPACIDAD: 20 PERSONAS



Lobby
CAPACIDAD: 8 PERSONAS



Menú Digital



+503 2272 - 4777

+503 6981 - 3797

@vulcanorestaurantesv

www.vulcanorestaurante.com