



LUNCH MENU

/MENÚ DE ALMUERZO

SOUPS/SOPAS

TLALPEÑO SOUP - Chicken broth with Garbanzo, rice and spices. Full \$8, 1/2 \$5

SOPA TLALPEÑA - Pollo, garbanzo, arroz y especias.

TORTILLA SOUP *** - Mexican tortilla soup. Spicy/non spicy. Full \$8, 1/2 \$5

SOPA DE TORTILLA - Sopa de tortilla mexicana, picante/sin picante.

SALVADORIAN MARISCADA - Seafood soup Full \$12, 1/2 \$9

MARISCADA SALVADOREÑA - Clásico de San Miguel.

SALADS/ENSALADAS

All of our dressings are home made and you can change to César dressing or vinaigrettes: classic, culantro, asiatic, tahini, italian and blue cheese.

Todos nuestros aderezos son hechos en casa con ingredientes frescos y puede cambiar César o vinagretas: clásica, de culantro, asiática, de tahini, italiana y de queso azul.

PRIMAVERA SALAD - Some lettuce, tomato, cabbage, some... just good! \$8, +Chicken \$11 or +Shrimp \$14

ENSALADA PRIMAVERA. Algo de lechuga, tomate, chiles, un poco de... Muy buena. (puedes agregar camarón o pollo para que sea plato principal).

CHEFS SALAD - Lettuce, tomato, palm heart, ham, cheese, chicken \$10

ENSALADA DEL CHEF Lechuga, tomate, palmito, jamón, queso, pollo.

LAS FLORES SALAD *** - Lettuce mix, seafood mix and fresh veggies \$11

ENSALADA LAS FLORES - Lechuga Mixta, Mariscos y Vegetales frescos.

CÉSAR - Freshly made dressing. No comparison with commercial ones! Lettuce, crottons with parmesan cheese

CÉSAR - Aderezo fresco... ¡no hay comparación con el comercial! Lechuga, crotones y queso parmesano \$8

SPINACH SALAD - It comes with blue cheese crumbles, fried bacon and sliced almonds... great! \$10

(if you don't want one of the ingredients, let your server know and we'll make it your way!)

ENSALADA DE ESPINACAS - Con pedazos de queso azul, tocino y almendras rayadas... ¡riquísima!

(Si no quieres alguno de los ingredientes, dile al mesero y lo haremos a tu manera!).



LOCAL SEAFOOD / MARISCO NATIVO

Served with rice & veggies or French fries or pasta.
Servido con arroz y vegetales, papas fritas o pasta.

SHRIMP MEDALLIONS - 2 Shrimps surrounded with bacon, lying next to some rice, not far from some veggies, and another medallion! \$18

MEDALLONES DE CAMARÓN - Camarones envueltos en tocino, salsa de vino blanco, romero como especie y nueces.

GRILLED GARLIC SAUCE SHRIMP - or White wine or tomato sauce. \$18

Camarones a la parrilla en salsa de ajo o al vino Blanco o salsa de tomate.

LOBSTER AL TERMIDOR*** - Full Lobster, specialty of the house \$25

LANGOSTA AL TERMIDOR - Langosta entera especialidad de la casa.

SHRIMP INVOLTINI (shrimp wrap in fish fillet)- A delicacy! \$20

(Takes around 30 minutes due to preparation, worth it, though!!

ENVOLTINI DE CAMARONES - Camarones envueltos en pescado.

Toma 30 minutos en la preparación, una espera que vale la pena.

CALAMARI STICKS - Original recipe from our Chef Javier \$17

PINCHOS DE CALAMAR - Receta original de nuestro Chef Javier

FRESH FISH / PESCADO FRESCO

FISH TACOS- Secret recipe (also available with tofu, steak or chicken!) \$15

TACOS DE PESCADO - Receta secreta (también se pueden hacer de tofu, pollo o res!).

FISH OF THE DAY - Whole fish stuffed with Veggie mix and anchovie sauce \$17

PESCA DEL DÍA - Pescado entero relleno de vegetales y salsa de anchoas.

FISH FILLET - Filled with special cheese and loroco and coconut sauce \$15

LONJA DE PESCADO - Relleno con quesillo, loroco, salsa de coco y vino blanco.

SURF & TURF - Steak and your choice of shrimp or lobster. Gotta love it! (seasonal) \$28

Filete de res con su opción de camarón o langosta (en temporada).



SANDWICHES, MEATS & PASTA / SÁNDWICHES, CARNES & PASTA

Served with choice of Fries, fresh fruit or saute vegetables.
Servidos con su opción de papas fritas, cortes de frutas o vegetales salteados.

SANDWICHES / SANDWICHES

LAS FLORES BURGER - High quality ground beef or Grilled chicken. Griller burger with cheese, mushrooms, caramelised onion, bacon and avocado \$12.

HAMBURGUESA LAS FLORES - Hamburguesa de carne molida de alta calidad a la Parrilla con queso, hongos, cebolla caramelizada, tocino y aguacate.

GRILLED CHICKEN BAGUETTE - Grilled chicken with swiss cheese, avocado and tomato on baguette bread \$12

SÁNDWICH DE POLLO - Pollo a la parrilla con queso suizo, aguacate y tocino en pan baguette.

HOUSE CLUB SANDWICH - 2 types of ham, cheese, grilled chicken, egg and Las Flores touch roasted pineapple \$15

CLUB SÁNDWICH - 2 tipos de jamón, queso, pollo, huevo y el toque de Las Flores, piña rostizada.

ROAST BEEF - Home made on fresh baguette, really good! \$16

Roast beef hecho en casa en pan bagette recién salido del horno. ¡Muy bueno!

BLT - The classic! Bacon, lettuce, tomato, mayo... served with fries \$10

¡Un clásico! Tocino, lechuga, tomate, mayonesa... con papitas fritas.

MEATS / CARNES

SIRLOIN STEAK - With pepper sauce \$16

SOLOMILLO DE RES - En salsa de pimientos y vino tinto.

ARGENTINEAN SKIRT STEAK - Grilled to taste, served with white wine butter \$18

ARRACHERA ARGENTINA - A la parrilla al gusto servida con mantequilla de vino blanco.

CHICKEN SUPREME - On white wine and fresh herbs \$11

SUPREMA DE POLLO - En salsa de vino blanco con especies frescas.

GRILLED CHICKEN ON BARBEQUE SAUCE \$11

POLLO A LA PARRILA - Con salsa de Barbacoa especial.

LOROCO AND CHEESE CHICKEN BREAST - Want to try something new and delicious! \$12

PECHUGA DE POLLO CON QUESO Y LOROCO - ¡Algo nuevo y delicioso!

PASTA

PENNE LAS FLORES - Ham, cheese on a creamy sauce/Jamón, queso y salsa cremosa \$9

PRIMAVERA SPAGETTI OR FETTUCINI - Served with spinach \$9, +grilled shrimp \$14 or chicken \$11

SPAGETTI PRIMAVERA O FETTUCINI - Con espinaca, camarón o pollo a la parrilla.

SPAGETTI ALFREDO - With Cajun Chicken \$11

SPAGETTI ALFREDO - Con Pollo en salsa Cajún.

SPAGUETI AL PESTO - \$9 Plus shrimp \$14 or chicken \$11

SPAGUETI AL PESTO - Con camarón o pollo



VEGETARIAN / VEGETARIANO

VEGAN

CARROT AND GINGER SOUP - Sounds weird? Tastes great!!! \$8
Sopa de jengibre y zanahoria.

PRIMAVERA SALAD - Some lettuce, some tomato, some cabbage, some... just good!!! \$8
ENSALADA PRIMAVERA - Lechuga, tomate, chiles, zanahoria, repollo, aguacate...

PENNE POMODORO - Tomatoes, garlic, olive oil... \$9
PENNE POMODORO - Tomate, ajo, aceite de oliva...

ROASTED VEGETABLES SANDWICH - Zucchini, aubergine, bell pepper on a baguette \$9
VEGETALES ROSTIZADOS - Zanahoria, zucchini, humus, berengena, lechuga.

HUMMUS WRAP - *Envuelto de hummus* \$8

TOFU TACOS - *Tacos de tofu* \$9

LACTO-OVO-VEGETARIAN

If you are into fish and seafood! / *¡Si te gustan los mariscos!*

MARISCADA - Basically everything on a soup! A MUST! Full \$12, 1/2 \$9

LAS FLORES SALAD - Mixed seafood Las Flores style. Simply good/*Con mariscos* \$11

SHRIMP MEDALLIONS - In the mood for something special? Choose this!

GARLIC SAUCE SHRIMP - a classic, re-invented by us! \$18.

LOBSTER - Las Flores style or just grilled... (In season only) \$25

INVOLTINI - Shrimp wrap in fish fillet. A delicacy! \$20
(Takes around 30 minutes due to preparation, worth it, though!!)

PASTA ALFREDO - Heavy cream and Parmesan cheese. Molto bene! \$11

PENNE PRIMAVERA - Cream, spinach some cheese... \$11



KIDS

KIDS / NIÑOS

KIDS BURGER - With cheese and fries \$7

HAMBURGUESA DE NIÑOS - Con queso y papas fritas.

MEAT OR CHICKEN STICKS W/BBQ SAUCE (6) - With steamed veggies and rice \$7

PALILLOS DE CARNE O POLLO EN SALSA BARBACOA (6) - Acompañado con vegetales y arroz.

FISH STICKS (4) - Fish sticks served with tartar sauce and fries \$7

DEDITOS DE PESCADO (4) - Deditos de pescado servidos con salsa tártara y papas fritas.

GRILLED FISH FILET - Served with veggies and smashed potato \$7

FILETE DE PESCADO A LA PLANCHA (4ONZ) - Servidos con vegetales y puré de papas.

PASTA SALAD - with ham and veggies \$7

ENSALADA DE CORBATITAS - Con jamón y vegetales

SPAGUETTI WITH TOMATO OR CREAM SAUCE \$7 +shrimp \$12 or chicken \$9.

SPAGETTI CON SALSA DE TOMATE O CREMA - Opcional con camarones o pollo.

QUESADILLAS - Flour tortilla strips with cheese and ham \$7

QUESADILLAS - Tiras de tortilla de harina con queso y jamón.

MELTED CHEESE SANDWICH - Cheese sandwich \$7

DERRETIDO DE QUESO - Sándwich de queso.

