

The MENU



SHAREABLES

Fried Chicken Wings	(6) 60 (12) 90
<i>Homemade fried chicken wings. BBQ, cobanero, chipotle, or honey mustard. Served with dressing: cilantro, honey mustard, or chipotle.</i>	
Fried Green Tomatoes	35
<i>Crispy, southern fried green tomatoes or zucchini served with a side of loroco sauce.</i>	
Coconut Shrimp	60
<i>Crispy coconut fried shrimp served with homemade ginger honey mustard sauce.</i>	
Cowboy Caviar	50
<i>Southwestern salsa made with black beans, red onion, bell peppers, sweet corn, cilantro, and avocado. Served with tortilla chips.</i>	
Nachos	75
<i>Veggies, refried beans, pico de gallo, guacamole, and melted white cheese on top of tortilla chips. Add chicken or beef for 15Q.</i>	

SALADS

Southern Harvest Salad	60
<i>Grilled chicken served on a bed of crisp lettuce with cucumber, red onion, cherry tomatoes, apples, dried cranberries, pecans, and gorgonzola cheese. Served with strawberry vinaigrette dressing.</i>	
Fried Chicken Salad	60
<i>Mixed greens with cucumber, tomato, red onion, mozzarella cheese, crispy bacon crumbles, and hard-boiled egg, topped with crispy fried chicken and cornbread croutons. Served with cilantro-avocado dressing.</i>	

SIDES

Mac and Cheese	25
Cornbread	15
Coastal Crunch Slaw	15
Southern Style Green Beans	15
French Fries	20
Seasonal Fruit	15

Add: bacon (15) guacamole (15) avocado (10) egg (7) homemade sauce (7) butter toast (7) melted cheese (12)

SOUTHERN CLASSICS

Chicken & Waffles	65
<i>Crispy fried chicken served on top of golden waffles with your choice of our homemade syrups: choco coco, coconut, jamaica, or maple.</i>	
Shrimp & Grits	65
<i>Jumbo shrimp served on top of our cheesy polenta.</i>	
Southern Plate	90
<i>Crispy fried chicken (or fish) served with southern-style green beans, baked macaroni and cheese, and a slice of our homemade cornbread.</i>	

ENTREES

Spicy Chicken Sandwich	55
<i>Spicy, fried chicken breast on a toasted bun with roasted red pepper, melted pepper jack cheese, and a chile cobanero drizzle, served with fries.</i>	
Chicken Salad Sandwich	55
<i>Southern chicken salad made with green apple, chopped walnuts, celery, red onion, dried cranberries, and corn. Served on a light buttery croissant with a side of fresh fruit.</i>	
Wander Burger	65
<i>1/4 lb Beef patty with melted cheese, bacon, caramelized onion, pickles, and chipotle dressing. Served with fries.</i>	
Veggie Burger	75
<i>Beyond Meat veggie patty topped with crispy onions, and creamy loroco sauce. Served on a potato bun with a side of fries.</i>	
Vegetarian Pulled *Pork* Sandwich	65
<i>Vegetarian "pulled pork" made from mushrooms, red onions, white cabbage, and homemade BBQ sauce served on a pretzel bun with a side of fries.</i>	
Fish Tacos	55
<i>3 Fried tilapia tacos topped with shredded cabbage, jalapeño, corn, cilantro, and chipotle dressing served on corn tortillas.</i>	
Fried Fish or Chicken Basket	55
<i>Southern crispy battered and fried chicken or fish served with fries.</i>	

The MENU



DESSERTS

Seasonal Fruit Cobbler

Seasonal fruit cobbler served with vanilla ice cream.

30

Banana Pudding

Creamy layers of banana, custard, and vanilla wafers, topped with whipped cream.

30

Brownie with Ice Cream

Chocolate brownie made with walnuts, dark chocolate chips, and coconut. Served warm with ice cream.

30

DRINKS

NON ALCOHOLIC DRINKS

Tea *(hot or iced)* 20

House Ginger Lemonade 20

House Jamaica 20

Juice *orange, pineapple, mango, grapefruit, peach, tomato* 20

Soda *Coca-Cola, Ginger Ale, Orange* 15

Agua Mineral 10

Bottled Water 15

Cimarona 20

Coffee *(hot or iced)* 15

COCKTAILS

Spicy Bloody Mary 55

Boozy Arnold Palmer 45

Margarita *(classic or spicy)* 55

Paloma 45

Gin & Tonic 45
(classic, rosemary, berries)

Carajillo 55

WINE

House White 35

Bicicleta Chardonnay 65

House Rosé 35

House Red 35

Sparkling Wine 45

Mimosa 45

orange, pineapple, mango, peach, grapefruit

Mimosa Flight (4) 115

BEER & CIDER

Gallo 25

Cerveceria Catorce 35

Impunidad

Pinchazo

Dale Pale Ale

Chela Guevara

Chelita Linda

El Catrin

Michelada 45

Ace Hard Cider 35

Perry

Mango

Pineapple

Apple

el MENÚ



PARA COMPARTIR

Alitas de pollo (6) 60
(12) 90

Alitas de pollo fritos y bañados en la salsa de su elección: BBQ, Cobanero, Chipotle, o Mostaza miel. Aderezo de la casa para complementar: cilantro, mostaza miel, o chipotle.

Tomates verdes fritos 35
Crujientes tomates o zucchini empanizados y fritos con salsa de loroco

Camarones de coco 60
Camarones empanizados con coco servido con nuestra salsa mostaza miel jengibre.

Cowboy Caviar 50
Una mezcla fresca granos de frijol negro, cebolla morada, pimiento rojo, elote, cilantro y aguacate. Servido con chips.

Nachos 75
Una montaña de chips con frijoles revueltos, pico de gallo, guacamol y un rico queso blanco derretido. (Agrega pollo o carne molida por 15Q.)

ENSALADAS

Southern Harvest Salad 60
Pollo asado encima de una mezcla fresca de lechuga con cebolla morada, manzanas, arándanos rojos secos, queso Gorgonzola y pecanas. Servido con aderezo de vinagreta de berry.

Fried Chicken Salad 60
Una mezcla de lechuga fresca con pepino, tomate, cebolla morada, queso mozzarella, trozos de tocino, huevo duro, nuestro crujiente pollo empanizado y croutons de la casa. Servido con aderezo de cilantro aguacate.

GUARNICIONES

Mac and Cheese 25

Pan de maíz 15

Ensalada de repollo 15

Ejote 15

Papas fritas 20

Fruta de temporada 15

Agrega: tocino (15) guacamol (15) aguacate (10) huevo (7) salsas de la casa (7) pan con mantequilla (7) queso derretido (12)

CLÁSICOS DEL SUR

Chicken & Waffles 65
Nuestros waffles con el pollo frito jugoso y crujiente del sur y su elección de los jarabes: jamaica, choco coco, coco o maple.

Shrimp & Grits 65
Un clásico en el sur con un toque chapín. Camarones jugosos y sazonados a la perfección encima de polenta cremosa.

Southern Plate 90
Elige entre pollo frito o pescado frito para este plato del sur servido con ejote, macaroni y queso, y una porción de nuestro pan de maíz

PLATOS FUERTES

Spicy Chicken Sandwich 55
Crujiente y picante pechuga de pollo empanizada y frito en un pan caliente con pimiento rojo, queso pepper jack derretido y aderezo chile cobanero. Servido con papas fritas

Chicken Salad Sandwich 55
Ensalada de pollo hecho con manzana verde, trozos de nueces, apio, cebolla morada y arándanos rojos secos. Servido en un croissant mantecoso con fruta fresca al lado.

Wander Burger 65
1/4 libra de carne de res con queso derretido, tocino, cebolla caramelizada, pepinillo y salsa de chipotle en pan de papa. Servido con papas fritas.

Veggie Burger 75
Una torta vegetariana Beyond Meat, con cebollas crujientes y nuestra rica salsa de loroco en pan de pretzel. Servido con papas fritas.

Vegetariano Pulled *Pork* Sandwich 65
La versión vegetariana del "pulled pork" hecho de hongos con cebolla morada, repollo blanco y nuestra salsa barbacoa de la casa en pan de pretzel. Servido con papas fritas.

Tacos de pescado 55
3 tacos de tilapia con repollo, jalapeño, maíz, cilantro y aderezo de chipotle servido con tortillas de maíz

Canasta de pollo o pescado frito 55
Crujiente pollo o pescado empanizado y frito servido con papas fritas.

el MENÚ



POSTRES

Seasonal Fruit Cobbler

Un pastel rico lleno de fruta de temporada servido con helado de sabor vainilla.

30

Banana Pudding

Un pudín de banano con capas de crema dulce y galletas de mantequilla y crema batida.

30

Brownie with Icecream

Un rico brownie de chocolate hecho con coco, trozos de chocolate oscuro y coco rallado. Servido caliente con helado de sabor vainilla.

30

BEBIDAS

BEBIDAS SIN ALCOHOL

Té <i>(Caliente o frío)</i>	20
Limonada con jengibre	20
Agua de Jamaica	20
Jugo <i>naranja, piña, mango, durazno, toronja, tomate</i>	20
Soda <i>Coca-Cola, Ginger Ale, Naranja</i>	15
Agua mineral	10
Agua pura	15
Café <i>(Caliente o frío)</i>	15
Cimaroná	20

CÓCTELES

Bloody Mary Picante	55
Arnold Palmer Ebrío	45
Margarita <i>(clásico o picante)</i>	55
Paloma	45
Gin & Tonic <i>(clásico, romero, frutos rojos)</i>	45
Carajillo	55

VINO

Blanco de la casa	35
Bicicleta Chardonnay	65
Vino rosado de la casa	35
Vino tinto de la casa	35
Sparkling Wine	45
Mimosa <i>naranja, piña, mango, durazno, toronja,</i>	45
Mimosa Flight (4)	115

CERVEZA / SIDRA

Gallo	25
Cerveceria Catorce	35
Impunidad	
Pinchazo	
Dale Pale Ale	
Chela Guevara	
Chelita Linda	
El Catrin	
Michelada	45
Ace Hard Cider	35
Pera	
Mango	
Piña	
Manzana	

The breakfast MENU

CHICKEN & WAFFLES 65

*Homemade waffles with southern fried chicken.
Choice of house-made syrup: choco coco, coconut,
jamaica, or maple*

SHRIMP AND GRITS 65

*Decadent Jumbo Shrimp served on top of
cheesy polenta.*

BREAKFAST SKILLET 60

*Hash brown skillet with fried potatoes, 2 eggs your
way, bacon crumbles, cheddar cheese, tomato,
onion, corn, and mushrooms.*

AVOCADO TOAST 35

*Southern egg salad topped with avocado,
olive oil, and balsamic vinegar on parmesan
bread.*

FRENCH TOAST 45

*French toast topped with fresh fruit and Whipped
Cream. Choice of homemade syrup: jamaica,
choco coco, coconut, or maple..*

FRUIT & YOGURT PARFAIT 35

Plain yogurt with fresh seasonal fruit and granola.



EL MENÚ

de desayuno

CHICKEN & WAFFLES 65

Waffles con el pollo frito jugoso y crujiente del sur y su elección de los jarabes: jamaica, choco coco, coco o maple.

SHRIMP AND GRITS 65

*Un clásico en el sur con un toque chapín.
Camarones jugosos y sazonados a la perfección encima de polenta cremosa.*

FRENCH TOAST 45

Rebanadas de pan bañadas en una mezcla de huevo, canela y vainilla y cocidas en la plancha. Servido con fruta fresca, crema y su elección de los jarabes: jamaica, choco coco, coco o maple.

BREAKFAST SKILLET 60

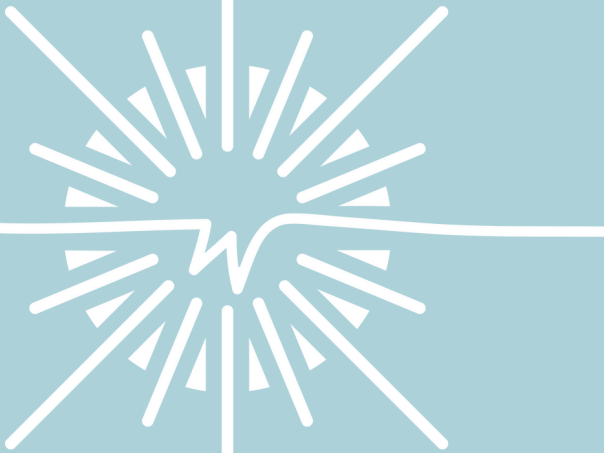
Trozos de papas fritas cubiertas con queso cheddar derretido, huevo, tocino, tomate, cebolla, granos de maíz y champiñones.

AVOCADO TOAST 35

Ensalada de huevo del sur encima de pan tostado con aguacate, aceite de oliva y balsámico en pan de parmesan.

FRUIT & YOGURT PARFAIT 35

Yogur natural con frutas de temporada y granola.



The cocktail MENU

SIGNATURE COCKTAILS 55

Spicy Mango

*Vodka, mango juice, fresh lime, club
soda and slivers of jalapeño,*

Jamaica Margarita

*Tequila, lime, Triple Sec, and
jamaica syrup*

Dark and Stormy

*Botran Rum with a splash of soda,
fresh ginger syrup, and lime juice*

Wander's Midnight Bramble

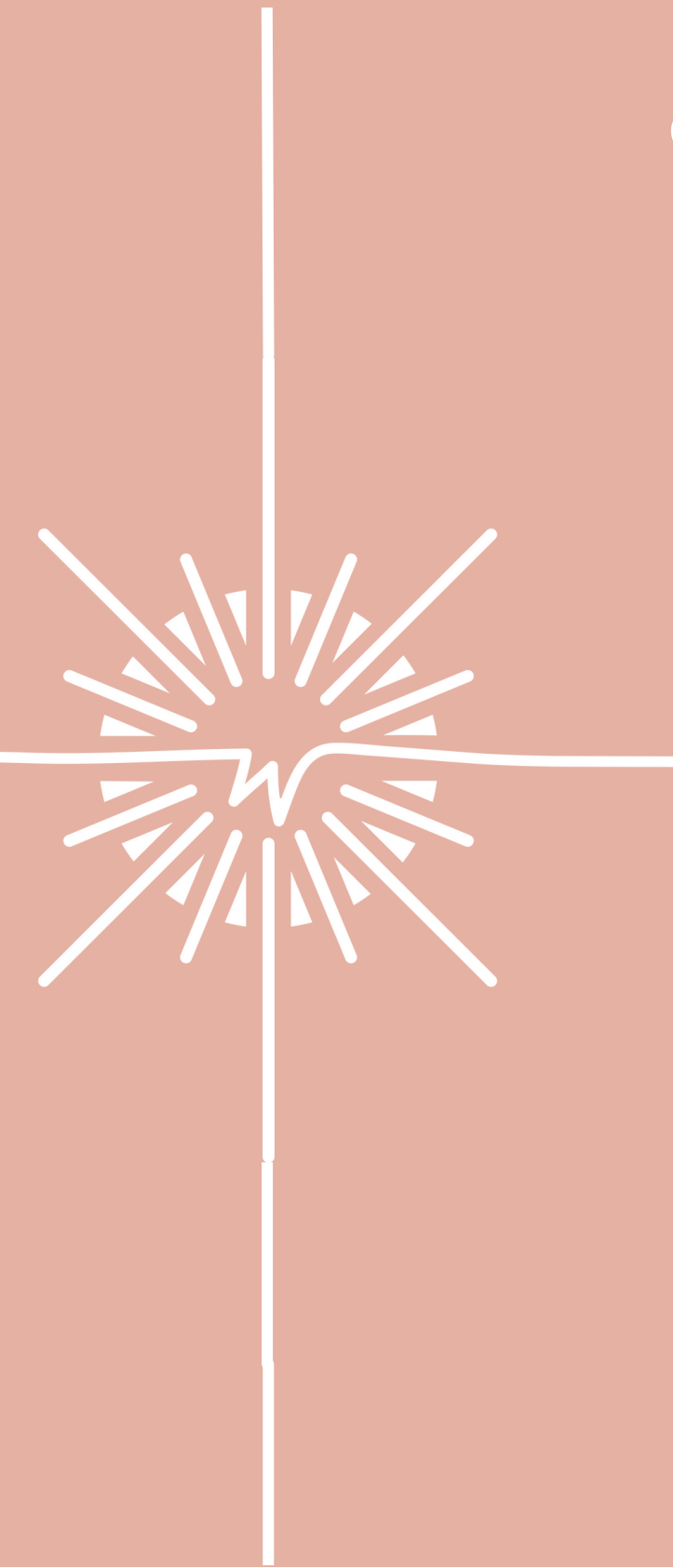
*Gin with a splash of soda, muddled
berries, lime juice and simple syrup.*

Sunset Whiskey Smash

*Whiskey with a splash of soda,
simple syrup, lime juice, and mint
leaves*

Guate 75

*Sparkling wine, gin, jamaica syrup,
and lime juice*



EL MENÚ

de coctales

CÓCTELES EXCLUSIVOS 55

Spicy Mango

Vodka, jugo de mango, limón, agua mineral y trozos de jalapeño,

Jamaica Margarita

Tequila, limón, Triple Sec, y jarabe de jamaica

Dark and Stormy

Ron Botran con jarabe de jengibre, limón y un toque de agua mineral

Wander's Midnight Bramble

Ginebra con frutos rojos, limón, jarabe simple y un toque de agua mineral.

Sunset Whiskey Smash

Whiskey con hierba buena, limón, jarabe simple y un toque de agua mineral

Guate 75

Vino espumoso, ginebra, jarabe de jamaica y limón

