DAIQUIRI DECK

Menú de Comida 2026

Comida · Bebidas · Amigos · Desde 1993

HAPPY HOUR TODOS LOS DÍAS 3–6 PM | '93 = Favoritos de Daiquiri Deck

Traducción al español del menú original. El nombre en inglés aparece entre paréntesis. Todos los precios están en dólares estadounidenses.

PARA TODA LA TRIBU *(For the Whole Tribe)*

Bocados de Caimán de Florida (Florida Gator Bites) **19**
Filete de caimán empanizado a mano y frito hasta quedar dorado y crujiente. Servido con remoulade de mango y piña.

Camarones al Coco (Coconut Shrimp) **17**
Camarones jugosos en rebozado crujiente de coco, fritos a la perfección. Servidos con remoulade de mango y piña.

'93 Bocados de Mahi Blackened (Blackened Mahi Bites) **17.50**
Bocados de mahi sellados a la sartén con especias blackened intensas. Servidos con remoulade de mango y piña.

Totopos y Guacamole (Chips & Guacamole) **13**
Totopos crujientes con guacamole hecho en casa y pico de gallo fresco.

Dedos de Mero (Grouper Fingers) **17.50**
Filetes de mero ligeramente empanizados y fritos a la perfección. Servidos con salsa tártara.

Ostras de Agua Fría (Cold Water Oysters) ..... **16 la ½ docena**
Ostras frescas del noreste en su concha. Servidas con salsa cóctel, rábano picante, galletas saladas y limón.

Papas Deck'd Out (Deck'd Out Fries) **13**
Papas fritas crujientes cubiertas con queso nacho, mac n' cheese, tocino, cebollín y alioli de chipotle.

Buñuelos de Maíz (Hush Puppies) **12**
Buñuelos de maíz fritos con condimento Old Bay y cebollín, rociados con miel. Servidos con remoulade de mango y piña.

'93 Nachos Hurricane (Hurricane Nachos) **14**
Totopos crujientes en capas con queso cheddar, frijoles negros, queso nacho, pico de gallo, cebollín y alioli de cilantro y limón.
Agregue carne molida, pollo, camarón o cerdo ahumado 7.50
Agregue birria de res 8.50
Agregue mahi 9.50
Agregue mero 11

Mejor que Ceviche (Better Than Ceviche) **14**
Camarones y vieiras pochados, frescos y cítricos, en un baño de tomate y cítricos, coronados con carne dulce de cangrejo.
Servido con totopos

Camarones para Pelar y Comer (Peel N' Eat Shrimp) **17**
Camarones jugosos, servidos fríos o calientes, marinados en cerveza LandShark Lager, Old Bay, ajo y limón. Servidos con salsa cóctel o mantequilla clarificada.

Dedos de Pollo "Just" ("Just" Chicken Fingers) **14**
Tiras de pollo fritas clásicas bañadas a su gusto, con palitos de apio. Elija su salsa (ver abajo). Servidos con mostaza y miel, BBQ, ranch o queso azul.

Alitas a Su Gusto (Wings Your Way) **16.50**
Alitas crujientes preparadas al momento y bañadas a su gusto, con palitos de apio. Elija su salsa (ver abajo). Servidas con ranch o queso azul.

Camarones Wreck'd (Shrimp Wreck'd) **16**

Camarones empanizados a mano, fritos y bañados a su gusto, con palitos de apio. Elija su salsa (ver abajo). Servidos con ranch o queso azul.

ELIJA SU SALSA: Naked (sin salsa), K-Pop, Sweet Teriyaki, Honey BBQ, Buffalo, Mango Habanero, Nashville Hot, Garlic Parmesan, Jamaican Jerk.

PARA COMER CON LAS MANOS *(Handhelds)*

Agregue un acompañamiento de la casa por $5 o sustituya por pan sin gluten por $3.

Sándwich Cubano (Cuban Sandwich) **16**

Pan cubano fresco relleno de cerdo ahumado lentamente, jamón, salami, queso suizo, pepinillos y alioli de mostaza.

'93 Hamburguesa The Deck (Deck Burger) ..... **Sencilla 14 · Doble 19**

Jugosa carne de res USDA a la parrilla con lechuga crujiente, tomate, cebolla morada y salsa de la casa en pan tostado.

EL RETO "BIG DECK ENERGY" — 32

¡Es enorme! 1½ libras de res Angus USDA apiladas en 4 carnes de hamburguesa, tocino ahumado, queso derretido, lechuga, tomate, cebolla morada y nuestra salsa de la casa en un pan mantequilloso y tostado, con el acompañamiento de la casa de su elección.

¡Apostamos a que no se lo puede acabar! Limpie su plato y llévese un daiquirí de 16 oz GRATIS y su foto en nuestro Muro de la Fama "Big Deck Energy".

NUEVO **Sándwich de Cerdo Desmenuzado** (Pulled Pork Sandwich) **15**

Cerdo desmenuzado estilo isleño en salsa Honey BBQ, coronado con ensalada de col y piña agridulce.

Sándwich de Mahi Glaseado Tropical (Tropical Glazed Mahi Sandwich) **22**

Filete de mahi glaseado con teriyaki y coronado con piña asada y cebollín en pan tostado.

Sándwich de Pollo (Chicken Sandwich) **16**

Pechuga de pollo a la parrilla, blackened o frita, en pan tostado con lechuga, tomate y cebolla. ¡Pídalo bañado en cualquiera de nuestras salsas clásicas!

B.L.T. de Torta de Cangrejo (Crab Cake B.L.T.) **22**

Torta de cangrejo hecha en casa en capas con tocino ahumado, lechuga, tomate, cebolla morada y alioli de limón en pan mantequilloso tostado.

Sándwich de Mero (Grouper Sandwich) **23**

Tierno filete de mero a la parrilla, blackened o frito, servido con lechuga, tomate, cebolla y salsa tártara en pan mantequilloso tostado.

Burrito de Desayuno (Breakfast Burrito) **15**

Huevos revueltos, papas caseras, pimientos salteados, cebolla, queso rallado y alioli de chipotle, enrollados en tortilla de harina.

A elegir: jamón, tocino o salchicha

Wrap César de Pollo (Chicken Caesar Wrap) **14**

Pollo blackened, a la parrilla o frito con lechuga romana, parmesano, crutones y aderezo César cremoso en tortilla de harina.

NUEVO **Sándwich de Queso con Birria** (Birria Grilled Cheese) **18**

Birria cocida a fuego lento en capas con queso pepper jack derretido y cebolla frita crujiente sobre pan Texas toast con mantequilla, tostado hasta dorar.

Po' Boy de Camarón (Shrimp Po' Boy) **15**

Camarones blackened, a la parrilla o fritos en pan tostado con lechuga, tomate, cebolla y alioli de chipotle.

'93 Tacos Clásicos (Classic Tacos)

Tres tortillas suaves de maíz o harina rellenas de mezcla de quesos, lechuga, la proteína de su elección y pico de gallo, servidos con alioli de chipotle.

Res, pollo, camarón o cerdo 15
Birria de res 17
Mahi 18 o mero 20

PLATOS FUERTES DE MAREA ALTA *(High Tide Mains)*

'93 Tacos "Cod D#mn" (Cod D#mn Tacos) **20**

Tres tortillas suaves de maíz o harina estilo Baja con bacalao empanizado en panko, mezcla de quesos, lechuga, pico de gallo y alioli de chipotle.

Servidos con guacamole hecho en casa y arroz con frijoles

Pasta Criolla de Florida (Florida Creole Pasta) **18**

Vegetales frescos salteados y mezclados con fettuccine en nuestra mantequilla de ajo criolla y salsa de queso de la casa, con parmesano rallado y cebollín.

Servida con Texas toast de mantequilla al ajo
Agregue pollo o camarón 7.50
Agregue camarón y vieiras, o mahi 9.50
Agregue mero 11

'93 Mac N' Cheese del Deckster (Deckster's Mac N' Cheese) **18**

Mac n' cheese indulgente con la proteína de su elección en nuestra salsa de queso de la casa, coronado con pan rallado al parmesano.

Servido con Texas toast de mantequilla al ajo
Agregue pollo, camarón o cerdo ahumado 7.50
Agregue birria de res 8.50
Agregue camarón y vieiras, o mahi 9.50
Agregue mero 11

Bacalao al Horno con Parmesano (Baked Parmesan Cod) **22**

Bacalao con costra de panko y parmesano, horneado con mantequilla y coronado con alioli de limón.

Servido con limón asado, tomates cherry rostizados y medley de vegetales del huerto

Pescado con Papas (Fish & Chips) **22**

Tierno filete de bacalao empanizado a mano en rebozado de cerveza LandShark Lager y frito hasta dorar.

Servido con salsa tártara y papas Sidewinder glaseadas con cerveza

ENSALADAS *(On the Green)*

Ensalada César Picada (Chopped Caesar Salad) **13**

Lechuga romana crujiente picada con aderezo César, parmesano y migas de crutón.

Agregue pollo o camarón 7.50
Agregue mahi 9.50
Agregue mero 11

Ensalada Southwest de Tortilla (Southwest Tortilla Salad) **16**

Arroz blanco, frijoles negros, lechuga romana, aderezo Chipotle Ranchero, elote dulce y totopos. Coronada con mezcla de quesos, pico de gallo, guacamole hecho en casa, cebollín y alioli de cilantro y limón.

Agregue carne molida, pollo, camarón o cerdo ahumado 7.50
Agregue birria de res 8.50
Agregue mahi 9.50
Agregue mero 11

Ensalada Cobb Picada (Chopped Cobb Salad) **15**

¡Una Cobb clásica con todo picado! Lechuga romana, tocino, tomates cherry, huevo, cebolla morada, queso azul desmoronado y crutones triturados, en vinagreta de limón y queso azul.

Agregue pollo o camarón 7.50
Agregue mahi 9.50
Agregue mero 11

BOWLS *(Pass the Bowl)*

'93 Bowl de Poke de Atún (Tuna Poke Bowl)..... **25**

Atún aleta amarilla marinado en salsa poke tradicional, servido con arroz blanco, tiras de wonton, pepino encurtido, edamame, alga wakame y jengibre encurtido, coronado con alioli de sriracha y salsa Cusabi.

Bowl de Pollo Teriyaki (Chicken Teriyaki Bowl)..... **22**

Pollo a la parrilla o frito con arroz blanco, pimientos y cebolla salteados, edamame, jengibre encurtido, alga wakame, piña asada y guacamole, coronado con cebollín, salsa Cusabi, alioli de sriracha y teriyaki.

Bowl Playero de Desayuno (Breakfast Beach Bowl)..... **16**

Huevos revueltos con salchicha, tocino, pimientos, cebolla, frijoles negros y papas caseras. Coronado con guacamole, queso Cheddar Jack, pico de gallo y alioli de cilantro y limón.

NUEVO **Bowl Isleño de Dolly** (Dolly's Island Bowl) **14**

Calabacín fresco, calabaza amarilla, pimientos rojos, cebolla, elote, frijoles negros, guacamole y pico de gallo con arroz blanco, coronado con alioli de cilantro y limón.

Agregue carne molida, pollo, camarón o cerdo ahumado 7.50
Agregue birria de res 8.50
Agregue mahi 9.50
Agregue mero 11

ACOMPAÑAMIENTOS *(Deck Out Your Dish)*

Acompañamientos de la casa — 5

- Papas fritas con nuestro legendario dip de eneldo
- Mac N' Cheese
- Ensalada de col con piña
- Arroz con frijoles
- Medley de vegetales del huerto
- Ensalada de la casa
- Ensalada César
- Papas Sidewinder glaseadas con cerveza y dip de eneldo

POSTRE TROPICAL *(Tropical Treat)*

Pay de Limón Key (Key Lime Pie)..... **9**

MENÚ INFANTIL GUPPY *(Guppy Menu)*

12 — ¡Todos los platos infantiles incluyen un frisbee de Daiquiri Deck!

- Quesadilla de Queso (Cheezy Quesadilla) — agregue pollo 3
- Hamburguesa (Hamburger) — agregue queso 1
- Dedos de Pollo (Chicken Fingers)
- Mac N' Cheese

Incluye un acompañamiento de papas fritas con nuestro legendario dip de eneldo, mac n' cheese, hush puppies o rodajas de naranja. Solo para menores de 12 años.

APTO PARA TODOS — SIN ALCOHOL *(Rated E for Everyone)*

DAIQUIRÍS SIN ALCOHOL (Virgin Daiquiris)

Regular 7 · Happy Hour 5
Coolie de 20 oz 13 · Happy Hour 12
Rellenado de 20 oz 10 · Happy Hour 6

Venice Vice sin Alcohol (Virgin Venice Vice)
Piña colada y fresa sin alcohol, pero con muchísimo sabor.

Fresa sin Alcohol (Virgin Strawberry)
El clásico sin alcohol.

Piña Colada sin Alcohol (Virgin Piña Colada)
El sabor de las islas, piña y coco, ¡sin el ron!

AGUAS MINERALES (Sparkling Waters) — 4

San Pellegrino

CÓCTELES SIN ALCOHOL (Mocktails) — 7.50

Banana Bonanza (Banana Bonanza)
¡Puro plátano! Puré dulce de plátano, crema de coco, piña y jugo de naranja.

Creamsicle
Coco, naranja, piña y jugo de limón con un toque isleño.

Refresco de Fresa y Limonada (Strawberry Lemonade Refresher)
Un cooler burbujeante que combina fresa y limonada.

Tormenta Tropical (Tropical Storm)
Jugo de naranja, jugo de piña y maracuyá. ¡Todo el sabor tropical de un Hurricane sin el ron!

Ponche Paraíso (Paradise Punch)
¡Todo paraíso y cero alcohol! Puré de fresa, jugo de piña, crema de coco y jugo de limón.

Mango Mockarita
Vibras tropicales sin la culpa. Puré de mango fresco, jugo de naranja, mezcla agria de agave dorado y un toque de jugo de limón.

CERVEZA SIN ALCOHOL (Near Beer) — 6

Michelob Ultra Zero, Heineken 0.0, Corona Non-Alcoholic
Mayores de 21 años.

REFRESCOS (Soft Beverages) — 3.50

Coca-Cola y más
Coke, Diet Coke, Coke Zero, Sprite, té Gold Peak endulzado y sin endulzar, limonada, ginger ale.

Aviso al consumidor: El consumo de carnes, aves, mariscos, moluscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar su riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos, especialmente si padece ciertas condiciones médicas.