

Our kitchen focuses on the freshest, locally sourced, natural, and organic ingredients. We make everything by scratch and our bread is baked fresh in house every morning.

En nuestra cocina utilizamos productos frescos, locales y orgánicos. Nuestro pan es horneado fresco en casa cada mañana.

SIDE STREET

SANDWICH BAR + BISTRO

Sin Ruedas
FOOD TRUCK

OPEN

Every day from 11 am to 4 pm
Sunday from 10 am to 4 pm

Drinks

NON ALCOHOLIC

Té Frío de la casa · Fresh Brewed Ice Tea 1.5
Limonada de la casa · Homemade Lemonade 1.5

ON TAP

KOMBUCHA
Health Elixir
4.5

Nitro
COLD BREW COFFEE

Concentrate 3.
Con Leche y Sirope de Vainilla 5.

ALCOHOLIC DRINKS

Beers

Imperial Light
Bohemia
Pilsen
Corona

ASK YOUR SERVER FOR

Seasonal
CRAFT BEER

VINOS · WINE

Blanco · White 6.
Tinto · Red 6.
Tropical Sangria 6.

FEATURE
Garden
COCKTAILS

Munchies

JALAPENO CORN FRITTERS

Bolitas Fritas de Pan Maíz y Jalapeno Servido con un Aioli de Sriracha y Limon 5.
Served with Sriracha Lime Aioli

CAJUN HAND CUT FRIES

Papas Fritas Caseras con Cajun 3.

CHORIZO FRENCH FRY NACHOS

Nachos de Papas Fritas con Pico de Gallo, Guacamole y una Gravy de Chorizo y Cerveza 8.
Beer and Chorizo Gravy, Pico de Gallo, Guacamole

Kids Menu

ACOMPAÑADO CON PAPAS O FRUTA

Dedos de Pescado · Fish & Chips 7.
Dedos de Pollo · Crispy or Grilled Chicken Fingers 7.
Sandwich de Queso · Grilled Cheese Sandwich 7.

Salads

STRAWBERRY ARUGULA SALAD

Ensalada de Fresa, Arúgula, Queso de Cabra y Semillas de Girasol 8.
Served with Local Goat Cheese and Sunflower Seeds.

APPLE PECAN MIXED GREEN SALAD

Cebolla, Zanahoria, Tomate, Pepinos, Queso Pariesen, y Derezó Vinagreta de la Casa 9.
Onion, Carrot, Tomato, Cucumber, Parmesan Cheese, House Vinaigrette

ADD

Dorado · Grilled Mahi 3.
Atún · Tuna 3.
Pollo · Chicken 3.
Camarón · Shrimp 4.

LOS PRECIOS NO INCLUYEN EL 13% I.V.O. O 10% DE SERVICIO
PRICES DO NOT INCLUDE 13% I.V.O. OR 10% SERVICE CHARGE

SIDE STREET

SANDWICH BAR + BISTRO

OPEN

Every day from 11 am to 4 pm
Sunday from 10 am to 4 pm

Sandwiches

ACOMPAÑADOS CON ENSALADA, FRUTA O PAPAS FRITAS DE LA CASA
ALL COME WITH CHOICE OF SIDE SALAD, FRUIT SKEWERS, OR HOUSE FRIES

NEW ORLEANS BOX CAR BURGER

Torta de Carne y Cerdo, Queso Cheddar, Tomate Frito, Lechuga, Aioli de Cajun, Tocineta Maple, Cebollas Caramelizadas 13.
Pork and Beef Patty + Cheddar Cheese, Fried Tomato, Cajun Remoulade, Caramelised Onions, Smokey Whiskey Bacon

COFFEE CACAO BEEF TENDERLOIN

Arúgula, Cebollas Caramelizadas 14.
Arugula, Caramelised Onions

ROASTED PORTOBELLO

Portobello Rotisado, Cebollas Caramelizadas, Espinaca, Aguacate, Rissoto, Queso de Cabra 10.
Caramelised Onions, Spinach, Avocado, Risotto and Local Goat Cheese

JALAPEÑO BLACKBERRY GRILLED CHEESE

Mora Tocineta Maple y Queso Fundido 9.95
With Maple Bacon

MEDIANOCHE

Prensado Tipo Cubano, Jamón Glaseado Con Mango y Vainilla, Cerdo, Queso Suizo, Pepinillos y Mostaza 9.
Pressed Cuban with Mango Vanilla Glazed Ham, Slow Roasted Pork, Baby Swiss, Pickles & Yellow Mustard

BLACKENED MAHI MAHI

Dorado Grillado, Lechuga, Tomate, Chutney de Piña y Mango, Guacamole 12.
Lettuce, Tomato, Pineapple Mango Chutney, Guacamole

TUNA STEAK

Lomo de Atún con Cajun y Soya Dulce, Wasabi Aioli, Guacamole, Lechuga, Tomate 11.
Lettuce, Tomato, Guacamole, Soy Caramel Glaze, Wasabi Aioli

SHRIMP PO BOY

Camarones Empanizados, Ensalada de Repollo, Lechuga, Cebolla Morada y Aioli Cajun 13.
Crispy Shrimp, House Slaw, Lettuce, Red Onion and Cajun Aioli

PRETZEL CHICKEN

Lechuga, Tomate, Pepinillos Fritos + Gravy de Cervesa y Chorizo 12.
Lettuce, Tomato, Fried Pickles, Beer and Chorizo Gravy

TURKEY CLUB

Pavo Rostizado, Tocineta Maple, Aguacate, Tomate, Lechuga, Aioli de la Casa 11.
Roasted Turkey, Maple Bacon, Avocado, Tomato, Lettuce, House Aioli

CALIFORNIA VEGGIE

Torta de Quinoa y Frijoles Negros, Cebolla Caramelizada, Aguacate, Tomate, Lechuga, Pepinillos y Queso Suizo 11.
Black Bean & Quinoa Patty, Onions, Lettuce, Tomato, Pickles, Avocado and Swiss Cheese.

LOS PRECIOS NO INCLUYEN EL 13% I.V.O. O 10% DE SERVICIO
PRICES DO NOT INCLUDE 13% I.V.O. OR 10% SERVICE CHARGE

Brunch

SERVED

Sunday from 10 am to 3 pm
Domingo de 10 am a 3 pm

ACOMPAÑADOS CON PAPAS DE DESAYUNO O PINCHOS DE FRUTA
ALL COME WITH CHOICE OF BREAKFAST POTATOES OR FRESH FRUIT SKEWERS

NON ALCOHOLIC

Té Frío de la casa · Fresh Brewed Ice Tea 1.5
Limonada de la casa · Homemade Lemonade 1.5

O N T A P

KOMBUCHA
Health Elixir
4.5

Nitro
COLD BREW
COFFEE
Concentrate 3.
Con Leche y Sirope de Vainilla 5.

ALCOHOLIC DRINKS

Bloody Mary's 4.

Bottomless Mimosas 10.

Beers

ASK YOUR SERVER FOR

Imperial Light
Bohemia
Pilsen
Corona

Seasonal
GRAFT
BEER

VINOS · WINE

Blanco · White 6.
Tinto · Red 6.
Tropical Sangria 6.

FEATURE
Garden
COCKTAILS

STUFFED AVOCADO

Aguacate relleno con Tocineta Maple, Huevo y Queso con un Gravy de Chorizo y Cerveza 9.
Bacon, Egg and Cheese topped with Beer and Chorizo Gravy

BREAKFAST BURRITO

Papas, Cebollas Caramelizadas, Chilis Dulces, Aguacate, Huevo, Queso, Tocineta servido con Salsa Picante de la Casa 8.
Potatoes, Caramelised Onions, Peppers, Avocado, Egg, Cheese and Bacon served with House Hot Sauce

BREAKFAST SKILLET

Aguacate, Huevo, Queso Fontina, Chile, Cebollas Caramelizadas y Tocineta de Maple 12.
Avocado, Egg, Fontina Cheese, Chilis, Caramelised Onions, Maple Bacon

HUEVOS RANCHEROS ENCHILADAS

Tres Tortillas de Maiz rellenas con Frijoles y Gallo Pinto, Huevos Fritos, Salsa Ranchera, Queso Cheddar, Maiz y Pico de Gallo 12.95
Three Corn Tortillas Stuffed with Refried Beans and Gallo Pinto, with Two Fried Eggs, Ranchero Sauce, Cheddar Cheese, Corn and Pico de Gallo.

AVOCADO TOAST

Pan Integral horneado por Frank, Aguacate, Espinaca, Huevo Pochado y Salsa Holandesa 10.
Franks Whole Wheat Toast, Avocado Spread, Spinach, Poached Egg, Jalapeño Hollandaise

CHICKEN & WAFFLE SANDWICH

Waffles con Pollo Crispy servido con Gravy de Chorizo y Cerveza 12.

LOS PRECIOS NO INCLUYEN EL 13 % I .V O 10% DE SERVICIO
PRICES DO NOT INCLUDE 13% I .V. OR 10% SERVICE CHARGE