Pollo/ Chicken Continue

Cualquier estilo/ Any style……$14.50

EMPANIZADOS (BREADED)
Empanizado y frito en aceite hasta tomar un delicioso color dorado, servidos con arroz y frijoles.
Breaded and fried until taking nice delicious golden brown color, served with rice and beans.

AL MOJO DE AJO (IN GARLIC SAUCE)
Sazonados en la receta de ajo de nuestro chef, , servidos con arroz y frijoles.
Seasoned in garlic and our chef's secret seasoning, served with rice and beans.

AL AJILLO (MILD)
Sazonados en una salsa de ajo y chiles guajillos, servidos con arroz y frijoles.
Algo que usted debe probar.
Seasoned in garlic and guajillo chili sauce, served with rice and beans.
A really gourmet treat.

AL CHIPOTLE (VERY HOT)
Sazonados en mantequilla, con cebolla, tomates y los picosos chiles chipotles ¡Pruebalos!
Seasoned in butter, onion, tomatoes, and very hot chiles chipotle.

A LA DIABLA ESTILO JALISCO (DEVIL STYLE, SPICY)
Sazonados con cebolla, en la salsa diabla especial de nuestro chef, servidos con arroz y frijoles.
Seasoned with onions in our Chef's special sauce, served with rice and beans.

BEEF OR CHICKEN SUPER BURGER……$12.50
Pollo o carne, con queso, tomate, cebolla, lechuga, aguacate y tocino.
Sirvido con papa fritas y aderezo ranch.
Chicken or beef, with cheese, tomatoes, onion, lettuce, avocado and bacon.
Served with fries and ranch dressing.

Combinaciones Mexicanas

Mexican Combinations

Servidas con arroz y frijoles, agregue una ensalada verde por solamente $4.00. Los tacos, burritos y tostadas, puede escoger entre pollo o carne . Las enchiladas, puede escoger entre queso, pollo o carne. Served with rice and beans , add a garden salad for only $4.00 more. Tacos, burritos and tostadas your choice of chicken or beef. Enchiladas, your choice of chicken, beef or cheese.

Choose any Two ítems below (1-19)…..$14.50
Any Three Items (1-19)…… $15.50

1. Enchilada and Taco
2. Enchilada and Chile Relleno
3. Enchilada and Burrito
4. Enchilada and Taquitos
5. Enchilada and Quesadilla
6. Enchilada and Flautas
7. Enchilada and Sope
8. Enchilada and Chimichanga
9. Taco and Tostada
10. Taco and Burrito
11. Enchilada de Camaron
12. Taco and Chile Relleno
13. Taco and Taquitos
14. Taco and Sope
15. Taco and Flautas
16. Flautas and Quesadilla
17. Flautas and Taquitos
18. Quesadilla and Chile Relleno
19. Enchiladas Rancheras
20. Enchilada Suiza
21. Dos casa a su gusto/Two items of any kind
22. Tres cosas a su gusto/ Three ítems of any kind

Especialidades Mexicanas/ Mexican Specialties

SUPER BURRO……$15.50
Con arroz y frijoles, escoja chile verde carne o pollo con mole encima.
With rice and beans, choice of chile verde beef or chicken, mole on top.

ZARAPE (con carne o pollo/ beef or chicken)……$15.50
Tortilla de harina grande doblada y rellena con pollo o carne con cebolla cubierta con una deliciosa salsa tradicional mexicana y queso.
Large flour tortilla filled with chicken or beef and onions, folded and topped with a tradicional mexican sauce and cheese.

STEAK RANCHERO PICADO (Picoso/Spicy)…..$16.50
Tiras de carne suave cocinadas con chile campana, cebolla, tomates y nuestra salsa ranchera especial.
Strips of tender meat, cooked with sliced bell peppers, onions, tomatoes and our very own ranchero sauce.

CHILE COLORADO……$16.50
Trozos de carne de res y cebolla, cocinados en una salsa de chile colorado.
Strips of beef and onions, cooked in our red chile sauce (Spicy but not hot).

CHILE VERDE……$15.50
Trozos de carne de cerdo y cebolla, cocinados en nuestra salsa de tomatillo y chiles verdes.
Tender chunks of pork meat and onions, cooked in our tomatillo green sauce.

TOSTADA LOCA
SHREDDED BEEF, CHICKEN OR MIX ……$15.50
Servido en una cama de frijoles, carne de res, pollo o mixto con lechuga, tomate picado, queso rallado, guacamole y crema. Servido en una tostada de harina estilo corona.
Served in a bed of beans, with beef, chicken or mix, topped with lettuce, sprinkled chopped tomatoes, shredded cheese, guacamole, and sour cream.
Served in a tortilla shell.

FAJITA TOSTADA...$16.50
Su selección de carne marinada, pollo o camarones, con chiles campana, tomates, cebolla y nuestras especies de la casa, servida en una tostada de harina estilo corona.
Marinated strips of beef, chicken or shrimp, with grilled onions, bell peppers, and tomatoes with our house spices, served in a tortilla shell.

FAJITAS
Su selección de carne marinada, pollo o camarones servidas en un sarten caliente con chiles campana, tomates, cebolla y nuestras especies de la casa.
Marinated strips of beef, chicken or shrimp with grilled onions, bell peppers, and tomatoes with our house spices, served sizziling at your table, with guacamole and sour cream, refried beans and warm tortillas.

Para una persona/ For one person…..$16.50
Combinacion/Combination (Dos Cosas/ Any two items)…**$18.95**

Para dos Personas/ For Two People……$26.50
Combo para Dos/ Combo for two people (Dos o Tres Cosas/ Two or Three Items)…..**$30.50**

EXTRA SIDES

Guacamole	$4.25
Crema (sour cream)	$2.75
Aguacate Picado(chopped avocado)	$4.25
Chiles Toreados	$3.25
Queso Fresco	$4.75
Frijoles	$4.25
Arroz	$3.25
French Fries	$3.25
Sopa de Albondiga Chica	$10.95

SALSAS ON THE SIDE

Managers Special	$4.50
Mojo de Ajo	$4.50
Mojo al ajillo	$4.50
Diabla	$4.50
Ranchera	$4.50
Chipotle	$4.50
Veracruz	$4.50

We have a fully stocked bar for your enjoyment, Saturday Brunch (10:00am-2:30pm) and Sunday Brunch (9:00am-2:30pm), Live Entertainment Wednesday to Sunday, banquets facilities, catering, equipment rentals and gift certificates available.
Contamos con un bar completo para su deleite buffete los sabados (10:30am-2:30pm) y buffete los domingo (9:00-2:30pm), musica en vivo los miercoles a domingo, salon de banquetes, comidas para su fiesta, renta de equipo y certificados de regalos disponibles.

Special events prices for groups of 40 people or more, contact Management.
Tenemos precios y menus especiales para grupos de 40 personas o mas, comuniquese con el gerente para mas información.

Not responsible for lost or stolen articles. Sales Tax will be added to all taxable items. We accept Master Card, Visa and American Express minimum of $15. We reserve the right to refuse service to anyone, no personal checks please. 15% gratuity will be added after $100.
No nos hacemos responsables de pérdida o robo de artículos. Impuesto sobre las ventas se añadirá a toda orden pedida. Aceptamos Master Card, Visa y American Express minimo de $15. Nos reservamos el derecho de negar servicio a cualquier persona. Por favor, no aceptamos cheques personales. Se añadió 15 % de propina después de $ 100.

WARNING! Eating oysters can be harmful to your health. Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of food borne illness, especially if you have a medical condition.
¡AVISO! El comer ostiones puede ser nocivo para la salud. El consumo de carnes crudas o poco cocidas , aves, mariscos o huevos crudos puede aumentar su riesgo de enfermedades transmitidas por estos alimentos, especialmente si usted tiene una condición médica.

WARNING! Drinking spirits, beer, coolers, wine and other alcoholic beverages may increase cancer risk and during pregnancy can cause birth defects. Alcohol Serving time from 8am to 12am.
¡AVISO! El consumo de bebidas alcholicas spirits (espirituosas), cerveza, coolers, vino y otras bebidas alcohólicas pueden aumentar su riesgo de cáncer y durante el embarazo puede causar defectos de nacimiento. Servimos bebidas alcohólicas desde 8am a 12am.

Warning: Many food and Beverage cans have linings containing bisphenol A (BPA), a chemical known to the State of California to cause harm to the female reproductive system. Jar lids and bottle caps may also contain BPA when you consume foods or beverages packaged in these containers. For more information go to: www.P65Warnings.ca.gov/BPA.
¡AVISO! Muchos alimentos y latas de bebidas tienen revestimientos que contienen bisfenol A (BPA) , un producto químico conocido en el estado de California que causan daños al sistema reproductor femenino. Tapas de los frascos y tapas de botellas también pueden contener BPA cuando se consumen alimentos o bebidas envasadas en estos contenedores . Para obtener más información, visite: www.P65Warningsca.gov/BPA.

Payment Transactions: No more than 5 transactions per split check.
No más de 5 cheque divididos por mesa.

Banquet Halls

Plan Your Next Event

Weddings • Corporate Events • Holiday Parties
Sweet 16's • Quinceañeras • Catering

Casa Torres Banquet Hall Capacity: 80-300 guest
455 San Fernando Mission Blvd. San Fernando, CA 91340

Palacio Torres Capacity: 100-500 guest
12341 San Fernando Road. Sylmar, CA 91342

Casa Torres Restaurant Capacity: 40-70 guest
14117 Hubbard St., Unit H., Sylmar CA 91342

CALL NOW FOR A FREE QUOTE
818.365.9695 • CasaTorresRestaurant.com

Casa Torres

togo

14117 Hubbard St., Unit H., Sylmar CA 91342
Call us for your next order: (818) 362.0384
CasaTorresRestaurant.com

Appetizers / Entradas

STUFFED POTATO SKINS.....$8.99
Deliciosas rebanadas de papa fresca,rellenas con guacamole, crema y queso derretido.
Freshly cut potato skins stuffed with guacamole, sour cream and melted cheese.

QUESO FUNDIDO CON CHORIZO.....$8.99
Queso derretido, cubierto con delicioso chorizo fresco de la casa.
Melted cheese with our fresh, (homemade) chorizo.

FRESH OYSTERS AND ON HALF SHELL $13.50
OR OYSTERS TORRES STYLE.....One half dozen
Ostiones frescos en su concha, con ajo, cubierto con queso cheddar y jack. **$18.95**
Fresh Oysters in a half shell with garlic, melted cheddar and jack cheese. **One dozen**

PLATO FIESTA/FIESTA PLATTER.....$15.50
Un surtido de nuestros mejores aperitivos, incluyendo alitas de pollo, taquitos dorados, quesadillas, nachos, guacamole y crema.
An Assortment of our best appetizers, chicken wings, taquitos, quesadillas, nachos, guacamole and sour creme.

BUFFALO WINGS.....$11.95
12 piezas de alitas de pollo con hueso, con salsa bufalo.
12 peice of traditional bone in wings, tossed in orginal buffalo sauce.

CAMARONES "RAFAEL" SHRIMP PLATTER.....$32.50
Un plato de deliciosos camarones, incluyendo al mojo de ajo, mariposa, a la diabla, empanizados y en cobija, (25 piezas), servido en una cama de arroz blanco.
Garlic, butterfly, devil, breaded and blanket shrimp (25 pieces) served on a bed of white rice.

NACHOS.....$11.95
Frijoles refritos con totopos de maiz y queso derretido, con guacamole y crema, con su seleccion solos o con carne desebrada o pollo.
Corn tortilla chips, topped with beans, and melted cheese, guacamole and sour creme, with your choice of shredded beef or chicken.

GUACAMOLE.....$7.95
Apetitoso guacamole recien hecho. The freshest guacamole dip you'll ever find.

BOTANA DE MARISCO
CALIENTE AL AJILLO.....$24.95
Camaron, Pulpo, imitacion de jaiba, Abulon, Callo de Acha sazonados al ajo y servidos sobre una cama de arroz.
Shirmp, Octopus, Imitation Crab, Abalone, Scallops, prepared with garlic and served in a bed of rice.

BOTANA DE MARISCO FRIA.....$23.50
Camarones, imitacion de jaiba, abulon, callos de acha y pulpo preparados con tomate, cebolla, y cilantro.
Shrimp imitation crab meat, abalone, scallops, octopus, prepared with fresh tomatoes, onions, and cilantro.

Sopas/ Soups

WARNING! Eating oysters can be harmful to your health. Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish,or eggs may increase your risk of food borne illness, especially if you have a medical condition.

SOPAS / SOUPS
Costa Brava /Spicy Fish and Shrimp Soup..... $17.50
Caldo 7 Mares / 7 Seas Soup..... $17.50
Caldo de Pescado / Fish Soup..... $16.50
Caldo de Pulpo / Octopus Soup..... $16.50
Caldo de Camaron / Shrimp Soup..... $16.50
Caldo de Imitación Abulon / Imitation Abalone Soup..... $16.50
Caldo de Callo de Acha / Scallops Soup..... $16.50
Sopa de Albondigas / Meatball Soup..... $11.50
Menudo(solo los domingos/ Sunday only)..... $15.50

COCTELES / COCKTAILS
Camaron/ Shrimp..... $16.50
Pulpo / Octopus..... $16.50
Imitación Cangrejo/ Imitation Crab Meat..... $16.50
Imitación Abulon / Imitation Abalone..... $16.50
Callo de Acha/ Scallops..... $16.50
Campechana/Mixed..... $16.50
Peruano / Peruvian style in lemon juice..... $16.50
Agua Chile..... $17.50

Salads / Ensalada

ENSALADA DE AGUACATE / AVOCADO SALAD.....$15.50
Lechuga, pollo, aderezo de aguacate, chile campana, cebolla, tomate, mixto con queso panela y crotones (trocitos de pan). Lettuce, chicken, avocado dressing, bell pepper, onion, tomato, mixed with panela cheese and croutons.

ENSALADA CANCUN / CANCUN SALAD.....$15.50
Camarones cocidos y pelados servidos sobre una fresca ensalada verde.
Cooked peel shrimp on fresh green salad.

ENSALADA DE POLLO / CHICKEN SALAD.....$14.50
Pechuga de pollo a la parrilla, servida sobre nuestra fresca ensalada verde.
Charbroiled chicken breast, on top of our fresh green salad.

ENSALADAS JARDINERA / GARDEN SALAD.....$8.99
Lechuga y vegetales verdes mezclados con el aderezo de su preferencia.
Mixed fresh greens, with your choice of dressing.

ENSALADA CARNE AZADA/STEAK.....$16.95
Carne a la parilla sobre una fresca ensalada verde.
Charbroiled steak, on top of our fresh green salad

ENSALADA DE FILETE/FISH SALAD.....$16.95
Carne a la parilla sobre una fresca ensalada verde.
Charbroiled steak, on top of our fresh green salad

Fish Fillet / Filete

CUALQUIER ESTILO / ANY STYLE....$15.95

Servido con arroz y frijoles / Served with rice and beans

Add shrimp to any filete plate for $3 extra!

A LA DIABLA
Sazonados con cebolla en salsa Diabla Especial del Chef.
Seasoned with onion, in Chef Special Devil Sauce.

RANCHERO
Cocinado en nuestra salsa preparada con tomates, cebolla, cilantro y especies.
Cooked in our special sauce with tomato, onions, cilantro and spices.

CHIPOTLES
Sazonados en mantequilla con cebolla, tomate, y los picosos chiles chipotles.
Seasoned in Butter with onions, tomatoes and very hot chiles chipotle.

A LA VERACRUZANA (VERACRUZ STYLE)
Sazonados con nuestra receta secreta de cebollas, aceitunas, tomates, chiles campana y chiles gueritos.
Seasoned in our home made secret sauce, with onions, olives, tomatoes, bell peppers and chile gueritos.

FILETE/ FILLET "MANAGER SPECIAL"
Sazonados en salsa de ajo, con cebolla, chile de arbol y chile guajillo.
Seasoned in garlic sauce, with onions, chile de arbol and chile guajillo.

EMPANIZADO (BREADED)
Frito en aceite con una mescla de especies creacion de nuestro chef.
Deep fried to a golden brown finish, with a meadley of spices.

A LA PARRILLA (CHARBROILED)
Con el sazonador especial de la casa, una selecion muy saludable.
With the house special seasoning. A very healthy choice.

AL MOJO DE AJO (IN GARLIC SAUCE)
Sazonados en nuestra receta especial de ajo.
Seasoned in our special garlic sauce.

Pescado Entero / Whole Fish

CUALQUIER ESTILO / ANY STYLE....$15.95

Servido con arroz y frijoles / Served with rice and beans

PESCADO ENTERO / WHOLE FISH "MANAGER SPECIAL"
Sazonados en salsa de ajo, con cebolla, chile de arbol y chile guajillo.
Seasoned in garlic sauce, with onions, chile de arbol and chile guajillo.

A LA PARRILLA (CHARBROILED)
Cocinado con nuestro sazonador especial, muy saludable.
Cooked with our own special seasoning. A healthy choice.

AL MOJO DE AJO (IN GARLIC SAUCE) Frito / Fried.

A LA VERACRUZANA (VERACRUZ STYLE)
Sazonados con nuestra receta secreta de cebollas, aceitunas y tomates, chiles campana y chiles gueritos.
Seasoned in our home made secret sauce, with onions, olives, tomatoes, bell peppers and chile gueritos.

RANCHERO
Cocinado en nuestra salsa preparada con tomates, cebolla, cilantro y especies.
Cooked in our special sauce with tomato, onions, cilantro and spices.

CHIPOTLE
Sazonados en mantequilla con cebolla, tomate, y los picosos chiles chipotles.
Seasoned in Butter with onions, tomatoes and very hot chiles chipotle.

Camaron/Shrimp

CUALQUIER ESTILO / ANY STYLE....$16.50

Servido con arroz y frijoles / Served with rice and beans

MANAGER SPECIAL
Sazonados en salsa de ajo, con cebolla, chile de arbol, y chile guajillo.
Seasoned in garlic sauce with onions, chile de arbol and chile guajillo.

VERACRUZANOS (VERACRUZ STYLE)
Sazonados con nuestra receta secreta de cebollas, aceitunas, tomates,chiles campana y chiles gueritos.
Seasoned in our home made secret sauce, with onions, olives, tomatoes, bell peppers and chile gueritos.

EMPANIZADOS (BREADED)
Empanizados y fritos en aceite hasta tomar un delicioso color dorado.
Breaded and deep fried until taking a deliciously golden brown color.

AL MOJO DE AJO (IN GARLIC SAUCE)
Sazonados en la receta de mojo de ajo de nuestro chef.
Seasoned in garlic and our chef's secret seasoning.

MARIPOSA/ BUTTERFLY
Abiertos en mitad y cocinados a la plancha con una mezcla de especies que le deleitara.
Split in half and grilled with a blend of seasoning that will awaken your taste buds.

AL AJILLO (MILD)
Sazonados en salsa de ajo y chiles guajillos, algo que usted debe probar
Seasoned in garlic and guajillo chile sauce, a truly gourmet treat.

RANCHEROS
Cocinados en nuestra salsa preparada con tomates, cebollas, cilantro y especies.
Cooked in our sauce with tomatoes, onions, cilantro and a combination of mild spice.

AL CHIPOTLE (VERY HOT)
Sazonados en mantequilla con cebolla, tomate y los picosos chiles chipotle.
Seasoned in butter with onions, tomatoes and very hot chile chipotle.

A LA DIABLA ESTILO JALISCO (DEVIL STYLE, SPICY)
Sazonados con cebolla, en la Salsa Diabla especial de nuestro chef.
Seasoned with onions in our chef's special sauce.

COBIJA (WRAPPED IN A BLANKET)
Camarones rellenos de queso, enbueltos en delicioso tocino, cocinado a la plancha.
Shrimp stuffed with cheese and grilled to perfection, wrapped in mouth watering bacon strips.

Pulpo/ Octopus

CUALQUIER ESTILO / ANY STYLE....$16.50

PULPO ESPECIALIDAD DEL MANAGER
Sazonados en salsa de ajo con cebolla, chile de arbol, y chiles guajillos.
Seasoned in our garlic sauce, onions, chile de arbol, and chile guajillo.

PULPO A LA DIABLA
Sazonados con cebolla en la salsa diabla de nuestro chef.
Seasoned with onions in our chef's special devil sauce.

PULPO AL AJILLO
Sazonados en salsa de ajo y chile guajillo, algo que usted debe probar.
Seasoned in our garlic sauce and chile guajillo. Something that you have to try.

PULPO RANCHERO
Cocinados en nuestra salsa preparada con tomates, cebollas, cilantro y especies.
Cooked in our special sauce with tomatoes, onions, cilantro and with a combination of mild spic.

PULPO VERACRUZANO
Sazonados con nuestra receta secreta de cebollas, aceitunas, tomates, chiles campana y chiles gueritos.
Seasoned in our home made secret sauce, with onions, olives, tomatoes, bell peppers and chile gueritos.

PULPO CHIPOTLE
Sazonados en mantequilla con cebolla, tomate y los picosos chiles chipotle.
Seasoned in butter with onions, tomatoes and very hot chile chipotle.

Especialidades De la Casa

House Specialties

RALPHIE'S SPECIAL.....$17.50
Carne Azada y Enchilada (con queso, pollo o carne, servidas con arroz y frijoles.
New York Steak and Enchiladas (with cheese, chicken or beef, served with rice and beans.

7 MARES FAJITAS.....$18.50
Una combinación de abulon, camarones, imitación jaiva, pulpo callos de acha y patas de cangrejo, con arroz y frijoles.
A blend of abalone, shrimp, imitation crab, octopus, scallops, served with rice and beans.

MOLCAJETE DE MARISCO.....$20.95
Camaron y pulpo acompañado con queso panela, nopal, un chile amarillo con la salsa especial. Servido en la piedra molcajete.
Shrimp and octopus, panela cheese, nopal and yellow peper served in a molcajete stone, in our chef special sauce.

MOLCAJETE.....$20.95
Trozos de carne de res, pollo, chorizo, cebollita, queso panela, nopal y chile amarillo. Servido en piedra de molcajete, con la salsa especial de nuestro chef.
Strips of lean beef, chicken, house chorizo, onion, panela cheese, nopal and yellow pepper served in a molcajete stone, in our chef special sauce.

MARISCOS A LA DIABLA.....$20.50
Camaron, Pulpo, imitación de jaiba, imitación abulon, Callo de acha, sazonados con cebolla en salsa Diabla Especial del Chef.
Shrimp imitation crab meat, imitation abalone, scallops, octopus, seasoned with onion, in Chef Special Devil Sauce.

ZARZUELA DE MARISCOS.....$21.95
Camaron, Pulpo, imitación de jaiba, imitación abulon, Callo de acha, sazonados con cebolla en salsa Diabla Especial del Chef.
Shrimp imitation crab meat, imitation abalone, scallops, octopus, seasoned with onion, in Chef Special Devil Sauce.

"CASA TORRES SPECIAL".....$21.50
Carne asada y camarones cobija servidos con arroz y frijoles.
New York Steak with shrimp in a blanket served with rice and beans.

MAR Y TIERRA.....$21.50
Camarones al mojo de ajo y carne asada, servidos con arroz y frijoles.
Garlic Shrimp and New York Steak, served with rice and beans.

CARNE AZADA.....$17.50
Carne asada acompañado con arroz y frijoles, nopal, cebollitas y chile amarillo.
Charbroiled steak with rice and beans, nopal, grilled onions and yellow pepper.

CIELO Y MAR.....$18.50
Camarones al mojo de ajo y pechuga de pollo a la parilla, servidos con arroz y frijoles.
Garlic Shrimp and charboiled chicken breast, served with rice and beans.

BIRRIA ESTILO JALISCO.....$15.50
Carne de res cocinada con un adovo preparado en casa para darle el sabor delicioso.
Beef cooked with our own house adovo, a very delicious flavor.

Pollo/ Chicken

Cualquier estilo/ Any style.....$14.50

MANAGER'S POLLO
Sazonados en salsa de ajo, con cebolla, chile de arbol y chile guajillo.
Seasoned in garlic sauce, with onions, chile de arbol and chile guajillo.

ARROZ CON POLLO
Pollo mixtiado con arroz sazonados con tomate, chile campana y cebolla. Cubiertos con queso Monterrey y Cheddar. Chicken mixed with rice seasoned with tomato, bell pepper and onion. Topped with Monterrey Jack cheese and Cheddar cheese.

RANCHERO
Cocinados en nuestra salsa preparada con tomates, cebollas, cilantro y especies, servidos con arroz y frijoles. Cooked in our special prepared sauce, with tomatoes, onions, cilantro and a combination of mild spices, served with rice and beans.

VERACRUZANO (VERACRUZ STYLE)
Cocinados con mantequilla, cebolla, chiles campana, aceitunas, chiles gueritos y tomates, servidos con arroz y frijoles. Cooked with butter, onions, bell peppers, olives, chiles gueritos and tomatoes, served with rice and beans.