

1579

KITCHEN BAR

SINCE 2025

Filete de
Picanha



Antipasti - Principale - Insalata - Pasta - Pizza - Dolce



Antipasti



Pricipale



Pasta



Pizza

contáctenos



Teléfono
(787)557-0338



1579 Kitchen Bar



1579kitchenbar

Calle José I. Quintón #27 Coamo
1579coamo@gmail.com
www.1579coamo.com

~Menü~



Inasalata Caprese \$12
Mozarella fresco, albahaca fresca, tomate, aceite de oliva y balsámico



Filete de Picanha \$38
Filete de picanha 12oz. rebanado, risotto de mamposteo, chimichurri, ragú de maduro y perejil fresco



Lasagne al Forno \$16
Bolognese de res, bechamel, queso mozzarella gratinado, parmesano y albahaca fresca



Hot Honey Pepperoni \$14
Pepperoni cups, salsa marinara, mozzarella fresco, miel picante y albahaca fresca en fuego



Polpette Speziato \$15
Albondigas de res y cerdo al horno, pomodoro picante, parmesano y perejil fresco



Osso Buco 12 horas \$38
Osso buco cocinado en sus jugos y vino tinto por 12 horas, gnocchi de espinaca en salsa cacio e Pepe, demiglaze de vino tinto y romero ahumado



Salmón Mediterráneo \$26
Filete de salmón, majado malanga, crema de ajo, salsa pesto y espárrago



Gelato 2 scoops \$6.50
Helado italiano artesanal con crema batida, un topping y una cereza

Antipasti

Hummus de Gandules \$10
Con aceite de ajo, cebollas encurtidas queso feta y servido con crostini

Bruschetta \$12
Ciabatta tostado, aceite extra virgen, tomate, prosciutto, parmesano y pimienta tostada

Mozarella Fritte \$8
Queso mozzarella empanado, salsa pomodoro y perejil fresco

Tuna Poke Tostada \$17
Mini bacalaitos fritos, aioli de limón y albahaca, perejil y cebolla encurtida

Pizza

Di Fungi \$15
Setas marinaras, cebolla encurtida, salsa marinara, mozzarella fresco, aceite de hierbas y ajo con reducción de balsámico

Pesto Margherita \$14
Base de pesto, tomates maridados, mozzarella fresco y albahaca

Zuppe

Sopa del día \$6

Insalata

Insalata Di Chef \$15
Arúgula, tomates maridados, almendras tostadas, queso feta, cebolla encurtidas, parmesano rallado y vinagreta de balsámico

Principale

Pollo alla Parmigiana \$23
Pechuga empanada panko, mozzarella fresco, pomodoro, linguini aglio e olio, albahaca fresca y parmesano rallado

Risotto Frutti de Mare \$40
Pulpo a la brasa marinado en chimichurri, camarones al ajillo, risotto de cebollas caramelizadas y aceite de ajo con romero

Churrasco \$36
A la parrilla, risotto de setas marinaras en balsámico, espárragos rostizados, chimichurri y cebollas encurtidas

Pappardelle Primavera \$18
Vegetales mixtos cocinados en extra virgen y ajo, salsa pomodoro, ragú de maduros y cebollas crujientes sobre nuestra pasta parppadelle

Contornos

Linguini aglio e olio \$5
Risotto de tres quesos \$8
Risotto de mamposteo \$8
Espárragos rostizados con ajo y limón \$6
Arroz blanco y habichuelas \$5
Tostones de pana \$5

Bambinos

Filetitos de pollo empanados con papas fritas \$9
Mini pizza \$8
Mini alfredo fettuccine \$10

Pasta

Spicy Papardelle \$15
Pasta papardelle, bolognese de res, spicy pomodoro, albahaca fresca y parmesano

Lasagne di 1579 \$21
Ragú de osso buco y maduros, bechamel, albahaca fresca, mozzarella gratinado, parmesano, ricotta, cebolla crujiente y pesto

Linguini Scampi \$24
Pasta linguini, camarones en salsa scampi, parmesano y limón fresco

Fettuccine Alfredo \$26
(dos o tres personas)
Pasta fettuccni, salsa alfredo tradicional y perejil
Añade:
Pollo \$6
Camarones \$7
Churrasco \$10

Dolce

Flancocho Di Nonna \$7
Affogato \$6.50
(Café y gelato)

Gelatos

1 scoop \$3.50
2 scoops \$6.50
*Pregunta por los sabores de temporada y/o disponibles

~Cocktails~



Puente Las Flores \$7

*Ron, jugo de limón
sirope de albahaca y
hibiscus*



Coqui Soñador \$9

*Vodka, shot de expresso, espumoso
de amaretto, bitter de cacao,
creme de cacao y sirope simple*



Rinaccita \$8

*Límcello, licor de amaretto,
tequila, agave y espuma de
amaretto*



Las termales \$8

*Prosecco, blue curacao, jobo,
jugo de lima, sirope simple*

Quintón en Fuego \$12

*Bourbon whiskey, sirope de
especies, orange bitters,
ahumado y agua*

Toscano Twist \$9

*Gin, sirope de blue berry,
jugo de limón, jugo de
granada y clara de huevo*

Tarantella Mule \$9

*Jugo de piña, sirope de
jengibre, ginger beer, limón,
vodka y jengibre triturado*

Mojito de verano \$8

*Hojas de menta, limón, sirope
simple, ron Bacardi, vino y
club soda*

Mojito Siciliano \$8

*Ron, sirope de albahaca,
hojas de albahaca, club
soda y limón*

Rinnacita tra le nuvole \$9

*Limocello, espuma de
amaretto y limón, tequila,
jugo de limón y amaretto*

Piel Canela \$10

*Cerveza, jugo de tamarindo,
bitters de canela, tequila
reposado y piña*

Vegasm \$10

*Leche de coco, Dissarono,
Kahulúa, Baileys almond,
almendras y crema batida
de coco*

Bellini del Barrio \$9

*Espumos y pure de
carambola*

Negroni Illescano \$9

*Negroni con un toque piña
y china caramelizada*

Villa Añeja \$9

*Creme de violette, toronja
rosada, sirope de blue
berry y ron añejo*

Pasion Spritz \$9.50

*Proseco, club soda, aperol,
licor de parcha y jugo de
parcha*

Bellini del Barrio \$6

Sangrías de la casa \$6



~Caffè~



Affogato \$6.50

*Café expresso
con el gelato de su
preferencia*



Café Frío con Chocolate \$5

*Acompañado de
crema batida
16oz*



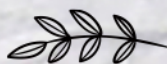
Café Latte

*Café con leche
Irish Coffee (con licor)
\$3.25 / 8oz
\$3.75 / 10oz*



Cappuccino

*Cafe con leche espumoso
con crema batida
\$3.75 / 8oz
\$4.50 / 10 oz*



Vinos



**Espumoso:
botella \$29**

Maschio Prosecco

**Blancos:
copa \$7**

*Fliordaliso Pino Grigio
Stella Moscato D'Ásti*

botella \$28

*Cantina Zaccagnini
Pinot Grigio*

Shot 1579

- Licores:
*Cassis
Banana
Frambuesa*

Tintos:

copa \$5

Cabernet

copa \$7

Malbec

copa \$8

Pinot Project

botellas

Pinot Project \$30

Teeter Totter

Cabernet Sauvignon \$45

Orben 2019 Rioja \$60

Valle del Amicizia

Pinot Noir \$40

Valle del Nabal

Ribera del Duero \$30

Valle del Nabal

Crianza \$55