

APPETIZERS

CRISPY CORN CHIPS WITH SALSA FRESCA 7

Kamuela tomatoes, Kula onions, jalapeno, cilantro, lime

BLC NACHOS 14

crispy corn chips, shredded Monterey Jack cheese, black beans, fire roasted sweet corn, guacamole, pickled jalapenos, sour crema, salsa fresca

add: steak, braised shredded chicken, kalua pig or Hamakua mushrooms + 7

Quesadilla 12

flour tortillas, Monterey Jack cheese, guacamole, salsa fresca

add: steak, braised shredded chicken, kalua pig or Hamakua mushrooms + 7

AHI POKE TOSTADA 15

crispy corn tortillas, fresh ahi, black beans, shredded romaine, Kula onions, avocado salsa, Chile Toreados, Sambal, soy syrup, seaweed, green onions

Tableside Guacamole Single 13 Double 19

Big Island avocado, Kula onion, jalapeno, cilantro, lime, salt, crispy corn chips

SALAD

BLC TACO SALAD 15

Kekela Farms greens, chipotle lime vinaigrette, crispy flour tortilla, Mexican rice, black beans, avocado, cucumber, carrot ribbons, pickled red onion, Hamakua cherry tomato, radish, jicama

add: steak, braised shredded chicken, kalua pig or Hamakua mushrooms + 7

MAIN

FISH TACOS 19

corn tortillas, fresh mahi mahi, roasted garlic, cabbage, chipotle aioli, red radish, avocado salsa, cilantro, lime, Mexican rice, black beans

KALUA PIG TACOS 16

corn tortillas, kalua pig, shredded romaine, avocado salsa, salsa fresca, cilantro, lime, Mexican rice, black beans

Shrimp Tacos 19

corn tortillas, chile garlic shrimp, shredded romaine, Kamuela tomato, Monterey Jack cheese, avocado crema, sour crema, salsa fresca, Mexican rice, black beans

Steak Tacos 18

corn tortillas, steak, Kula onion, cilantro, avocado salsa, roasted tomato salsa, lime, Mexican rice, black beans

add Monterey Jack cheese +1.50

BRAISED SHREDDED CHICKEN TACOS 16

corn tortillas, braised shredded chicken, shredded romaine, sour crema, roasted tomatillo salsa, lime, Mexican rice, black beans

add Monterey Jack cheese +1.50

Hamakua Mushroom Tacos 17

corn tortillas, Ali'i oyster mushrooms, shredded romaine, guacamole, salsa fresca, lime, Mexican rice, black beans

Choose Any "3" Tacos 26

Mix and match any 3 tacos, lime, Mexican rice, black beans

Cantina Burrito 19

Choice of steak, braised shredded chicken, Kalua pig or Hamakua mushrooms, Mexican rice, black beans, shredded romaine, Monterey Jack cheese, sour crema, salsa fresca

SIDES

Black Beans 2.50

Mexican Rice 2.50

Sour Cream 1.50

Guacamole 4

Salsa 3

DESSERTS

TRES LECHES CAKE 9

strawberry mango, bird of paradise tuile cookie

Churros Fondue 9

Mexican chocolate dipping sauce, cinnamon, sugar

PLEASE INFORM YOUR SERVER OF ANY ALLERGY OR DIETARY RESTRICTIONS AS MENU ITEMS CAN CONTAIN UNLISTED INGREDIENTS

Hawaii State Tax will be applied. 15% gratuity will be added for parties of 6 or more.

Consuming raw or undercooked meats, poultry, shellfish or eggs may increase your risk of food-borne illness. 12_29_15

margaritas



housemade sour mix
with fresh lime

Especial del Día 13.95

today's freshest idea

Baja Margarita 12.95

Sauza Silver, triple sec, housemade calamansi 'rita mix

Kohala Coast Margarita 16.95

Patrón Silver, Cointreau,
housemade lime sour, Grand Marnier

Infusion Margarita 13.95

house infused tequila, triple sec, housemade lime sour

Lava Rita 12.95

1800 Silver, triple sec, coconut,
housemade lime sour, strawberry purée

Jalapeño Lilikoi Rita 13.95

1800 Silver, triple sec, housemade lime sour,
jalapeño, passion fruit

Skinny St. Rita 13.95

1800 Silver, St. Germain, lime juice, club soda

Corona Rita 16.95

Beer or Liquor? Why choose?

a Baja Margarita garnished with a Coronita and lime

Hibiscus Sunrise 13.95

La Pinta Pomegranate Tequila,
orange and pineapple juice, grenadine

Naked Turtle Punch 12.95

Naked Turtle Rum, passion fruit, lime,
orange, pineapple, grenadine

DRINKS WITHOUT alcohol

Horchata 6

rice, sugar, milk, cinnamon, vanilla

Agua Fresca 6

watermelon, hibiscus, simple syrup

CALAMANSI ICED TEA 5

calamansi purée, lemonade, iced tea

SANGRIAS

12.95

blanco

crisp white wine
fresh island fruits

rojo

rich red wine
fresh island fruits

WINE

by the glass

15736 La Marca, Prosecco 13

17162 Wente 'Morning Fog', Chardonnay 12

17151 Matetic 'EQ', Sauvignon Blanc 13

16302 Cavit Alta Luna, Pinot Grigio 13

15085 14 Hands, Cabernet Sauvignon 13

16316 Parker Station, Pinot Noir 14

17146 Columbia Valley, Merlot 13

BEER

bottles & cans

Tecate, Sol, Corona or Corona Light 7

Negra Modelo 8

DRAFT

beers 16 oz 8

Pacifico, Dos Equis Amber Ale,
Lavaman Red Ale, Castaway IPA,
Longboard Lager, Big Wave Golden Ale

TEQUILAS



Blanco

Sauza Silver	10	Cabo Wabo Reposado	15
Sauza Blue	11	123 Reposado	17
1800 Silver	11	Corzo Reposado	17
Hornitos Plata	11	Casamigos Reposado	17
Herradura Silver	12	Partida Reposado	17
Espolon Blanco	12	Don Julio Reposado	17
Azuña Platinum	13	Patrón Reposado	18
Milagro Silver	13	Kah Reposado	23
Cabo Wabo Blanco	14	Clase Azul Reposado	25
123 Blanco	15		
Avión Blanco	15		
Corazón Reposado	15		
Maestro Dobel Diamond	15		
Patrón Silver	15		
Tres Generaciones Plata	15		
Don Julio Blanco	16		
Kah Blanco	18		
Jose Cuervo Platino	19		

REPOSADO

100 Años Reposado	11		
Corralejo Reposado	11		
Hornitos Reposado	11		
1800 Reposado	12		
Cazadores Reposado	12		
Espolon Reposado	12		

AÑEJO

Hornitos Añejo	11
Patrón XO Café	12
Del Maguey Mezcal	14
La Piña Pomegranate	15
1800 Añejo	15
Tres Generaciones Añejo	16
Kah Añejo	16
Chinaco Añejo	17
Cabo Wabo Añejo	17
Don Julio Añejo	17
Casino Azul Añejo	18
Partida Añejo	18
Casa Noble Añejo	19
Patrón Añejo	19
123 Añejo	20
Don Julio 70 Añejo Claro	22
Don Julio 1942	35

TEQUILA



TASTING

Sammy

Cabo Wabo Blanco	17
Cabo Wabo Reposado	
Cabo Wabo Añejo	

Bartender's Favorites

Milagro Silver	15
Corralejo Reposado	
La Piña Pomegranate	

Don Julio

Don Julio Blanco	19
Don Julio Reposado	
Don Julio Añejo	

Los Grandiosos

Clase Azul Reposado	32
Don Julio 70 Añejo Claro	
Don Julio 1942	

EL PATRON 20

Patron Silver	
Patron Reposado	
Patron Añejo	

Tequila Tastings feature
samples of one half-shot
of each Tequila listed,
Hawaiian Pink Alaea Salt
and Fresh Lime

Hawaii State Tax will be applied. 15% gratuity will be added for parties of 6 or more.
Consuming raw or undercooked meats, poultry, shellfish or eggs may increase your risk of food-borne illness.

APPETIZERS 前菜

CRISPY CORN CHIPS WITH SALSA FRESCA 6

クリスピーコーンチップスとサルサソース トマト、クラオニオン、チリ、コリアンダー、ライム

BLC NACHOS 14

BLC ナチョス クリスピーコーンチップス、モントレージャックチーズ、ブラックビーン、コーン、ワカモレ、ハラペーニョ、サワークリーム、サルサソース。6ドル追加でナチョスに下記の1点をつけることができます。
ステーキ、チキンティンガ、チュチャロンポーク 又は ハマクアマッシュルーム

Frijoles con Chorizo 7

フリホーレス、チオリソ(ソーセージ) 自家製ソーセージ、ブラックビーン、クラオニオン、モントレージャックチーズ、クリスピーコーンチップス

Quesadilla 9

ケサディア コーントルティーヤ、又は小麦粉トルティーヤ、モントレージャックチーズ、フライドチーズ、ワカモレ、サルサソース。6ドル追加でケサディアに下記の一点をつけることができます。
ステーキ、チキンティンガ、チュチャロンポーク 又は ハマクアマッシュルーム

Shrimp Empanada 13

シュリンプ エンパナーダ(パイ包み揚げ)
自家製コーントルティーヤ、クラオニオン、ガーリック、チリ、モントレージャックチーズ、千切りレタス、カムエラトマト、アボカドサルサ、サワークリーム、チーズ、ローストトマトサルサ

Tableside Guacamole Single 13 Double 19

テーブルサイドで作るワカモレ 地元アボカド、クラオニオン、チリ、コリアンダー、ライム、ソルト、クリスピーコーンチップス

Acapulco Style Seaviche Tostada 16

アカプルコ風 魚介セビーチェ トスターダ シュリンプ、タコ、トマト、オレガノ、クラオニオン、トマトソース、オレンジジュース、ライムジュース、ローストガーリック、アボカド、ラディッシュ、コリアンダー、ブラックビーン、千切りレタス、クリスピーコーントルティーヤ

SALADS サラダ

ISLAND GREEN SALAD 14

アイランドグリーンサラダ ケケラファームグリーンズ、アボカド、キュウリ、ニンジン、レッドオニオンピクルス、ハマクアチェリートマト、ラディッシュ、ブラックビーンズ、ヒカマ(大根のような根菜)テキーラオレンジビネグレット、クリスピーコーンチップス

TACOS タコス

FISH TACOS 17

フィッシュタコス コーントルティーヤ、新鮮なマヒマヒ、ローストガーリック、チポトレアイオリ、レッドラディッシュ、サルサ、コリアンダー、ライム

TACOS DE CHICHARRON 13

タコ・デ・チチャロン コーントルティーヤ、ブラックビーンズ、ワカモレ、サルサ、コリアンダー、ハラペーニョピクル、ライム

Steak Tacos 15

ステーキ タコス コーントルティーヤ、ステーキ、クラオニオン、コリアンダー、アボカド、サルサ、ローストトマトサルサ
2ドル追加でモントレージャックチーズが付きます。

CHICKEN TINGA TACOS 13

ティンガ チキン タコス コーントルティーヤ、シュレッドチキン、千切りレタス、サワークリーム、ローストマティーヨサルサ
2ドル追加でモントレージャックチーズが付きます。

AHI POKE TOSTADA 19

アヒポケ トスターダ クリスピーコーントルティーヤ、ブラックビーン、千切りレタス、クラオニオン、アボカドサルサ、チリ、サンバル、ソーイシロップ、海草、長ネギ

SIDES サイドオーダー

リフライドビーンズ 3 ワカモレ 3
サワークリーム 1.50 サルサ 3
ベジタリアン メキシカンライス 3

アレルギーや食事制限のある方は係りへお知らせください。
メニューに書かれていない食材が含まれる場合もございます。

料金にはハワイの州税が加算されます。
6名様移住のグループのお客様には15%のサービス料をあらかじめ加算させていただきます。
生もしくは半生の材料が含まれるものもございます。肉、鶏、魚介類、卵などを生あるいは半生で摂取した場合、
食物が原因で生じる病気のリスクが高まる可能性があることをご了承ください。 5_22_15

DESSERTS デザート

TRES LECHES CAKE 9

トレス レチェス ケーキ(スポンジケーキ)
オレンジホワイトチョコガナシェ、フォチュンクッキー

PASTEL DE MAIZ DULCE 9

メキシコ デザート ラズベリージャム、チョコレートマーブルシガレットクッキー、ローカルイチゴ、フォーチュンクッキー



DRINKS 飲み物

WITHOUT alcohol ノーアルコール

Horchata 6

オルチャータ

米、砂糖、ミルク、シナモン、バニラ

Agua Fresca 6

アグアフレスカ (スイカのジュース)

スイカ、ハイビスカス、シロップ

CALAMANSI ICED TEA 5

カラマンシー(ライム)アイステイー
カラマンシー(ライム)ピューレー、
レモネードアイステイー

margaritas

マルガリータ

house-made sour mix
with fresh lime



Especial del Día

本日のスペシャル(イスペシャル デル ディア)
today's freshest idea

12.95

Baja Margarita

バハ マルガリータ

Sauza Silver, triple sec,
house-made calamansi 'rita mix

10.95

Kohala Coast Margarita

コハラコースト マルガリータ

Patrón Silver, Cointreau,
house-made lime sour, Grand Marnier

15.95

Infusion Margarita

インフュージョン マルガリータ

house infused tequila, triple sec,
house-made lime sour

12.95

Lava Rita

ラバ リタ

1800 Silver, triple sec, coconut,
house-made lime sour, strawberry purée

11.95

Jalapeño Lilikoi Rita

スパイシーリリコイ リタ

1800 Silver, triple sec, house-made lime sour,
jalapeño, passion fruit

12.95

Skinny St. Rita

スキニーリタ

1800 Silver, St. Germain, lime juice, club soda

12.95

Corona Rita

コローナ リタ

Beer or Liquor? Why choose? A Baja Margarita
garnished with a Coronita and lime

15.95

La Piñta Sunrise

ラピンタ サンライズ

La Piñta Pomegranate Tequila,
orange and pineapple juice, grenadine

12.95

Naked Turtle Punch

ネーキッド タートル パンチ

Naked Turtle Rum, passion fruit, lime,
orange, pineapple, grenadine

10.95

SANGRIAS

サンゲリア (ワイン)

11.95

blanco ブランコ(ホワイトワイン)
ホワイトワイン、グランマニエ、
新鮮なフルーツ

rojo ロホ(レッドワイン)
レッドワイン、グランマニエ、
新鮮なフルーツ

WINE

by the glass

グラスワイン

15736	La Marca, Prosecco	12
	ラ マルカ プロッセッコ	
17162	Wente 'Morning Fog', Chardonnay	11
	ウェンテモーニングフォグシャルドネ	
17151	Matetic 'EQ', Sauvignon Blanc	12
	マテティック ソーヴィニヨンブラン	
16302	Cavit Alta Luna, Pinot Grigio	12
	カヴィト アルト ピノグリージョ	
15085	14 Hands, Cabernet Sauvignon	12
	14ハンズウィニヤーズカルベネソーヴィニヨン	
16316	Parker Station, Pinot Noir	13
	パーカーステーションピノアール	
17146	Columbia Valley, Merlot	12
	コロニアヴァレーメルロー	

BEER

bottles & cans

ビール (瓶 & 缶入り)

Corona or Corona Light	コロナ 又 コロナライト	7
Negra Modelo	ネグラ モデル (メキシコ)	8
Tecate	テカテ	7
Sol	ソル	7
Maui Coconut Porter	マウイ ココナッツポーター	8
Budweiser	バドワイザー	6
Heineken	ハイネケン	7
Michelob Ultra	ミシュロブアルトラ	6
Miller Lite	ミラーライト	6
Blue Moon	ブルームーン	7
Bud Light	バドライト	6
Coors Light	クアーズライト	6
O'Douls N/A	オードウールズ(ノンアルコール)	6

DRAFT

beers

生ビール

16 oz 8

Lavaman Red Ale	ラバマン レッドエール
Castaway IPA	キャストアウェイ IPA
Longboard Lager	ロングボードラガー
Big Wave Golden Ale	ビッグウエーブゴールドデン エール
Pacifico	パシフィコ
Dos Equis Amber Ale	ドスエキスアンバーエール

料金にはハワイの州税が加算されます。

6名様移住のグループのお客様には15%のサービス料をあらかじめ加算させていただきます。
生もしくは半生の材料が含まれるものもございます。肉、鶏、魚介類、卵などを生あるいは半生で摂取した場合、
食物が原因で生じる病気のリスクが高まる可能性があることをご了承ください。