

Sabor Latino

Latin Cuisine & Entertainment

REUNIÓN CON FAMILIARES Y AMIGOS VIP

Para eventos SEMI PRIVADOS (mínimo 15 invitados)
\$45 por persona + tax + servicio

MENU

INCLUDES SOFT DRINKS / INCLUYE BEBIDAS GASEOSAS

Appetizers / Bocaditos (Choose 2)

CALAMARES FRITOS:

Crujientes y dorados anillos de calamares, servido con salsa marinara.

ENSALADA CESAR:

Fresca lechuga romana, queso parmesano y crutones tostados.

PATACON SABOR LATINO:

2 camarones jumbo cocidos en salsa de Jack Daniels Honey, servidos con ensalada fresca con aderezo de maracuyá.

CEVICHE DE CAMARÓN:

Tradicional combinación de camarones marinados en jugo de limon y frescos ingredientes aromáticos.

GUACAMOLE:

Fresca y deliciosa base de aguacate maduro, tomate, cebolla, cilantro, chiles e ingredientes aromáticos.

Entree / Plato Fuerte (Choose 3)

POLLO A RELLENO:

Pechuga de pollo relleno con jamón y queso y servido en una salsa blanca.

SIRLION STEAK:

390g / 14oz de filete de solomillo cocido a la parrilla bañado en salsa de vino rojo.

POLLO EN SALSAS MARSALA:

Pechuga de pollo tierna y dorada bañada en salsa marsala con un sabor agridulce.

SALMÓN AL HORNO:

280g / 10oz de filete fresco de salmón marinado con cítricos y cocido al horno

ENTRAÑA A LA PARRILLA:

340g / 12oz de entraña marinada con hierbas finas y cocido a la parrilla.

ARROZ CON MARISCOS:

Deliciosa combinación de frutos del mar con arroz cocidos en un sabroso caldo de mariscos.

Sides / Complementos (Choose 2)

Arroz blanco / Arroz primavera / Arroz amarillo / Yuca frita / Maduro / Menestra de fréjol

Desert / Postre (Choose 1)

Flan / Tiramisú / Tres Leches

2 CÓCTELES POR \$15 ADICIONALES

Margarita, Sangría, Blue Hawaiian o Sex on the Beach

**BAR & DECORATION SERVICE AVAILABLE /
SERVICIO DE BAR & DECORACIÓN DISPONIBLE**