

Sabor Latino

Latin Cuisine & Entertainment

REUNIÓN CON FAMILIARES Y AMIGOS

Para eventos SEMI PRIVADOS (mínimo 15 invitados)
\$35 por persona + tax + servicio

MENU

INCLUDES SOFT DRINKS / INCLUYE BEBIDAS GASEOSAS

Appetizers / Bocaditos (Choose 2)

AREPA DE CHICHARON:

Rico guacamole, chicharrón, y cebolla crocante.

EMPANADAS DE VERDE:

Empanadas tradicionales de plátano verde con queso.

MADURO CON QUESO:

Delicioso maduro en su punto con queso derretido.

ENSALADA CESAR:

Fresca lechuga romana, queso parmesano y croutones tostados.

ENSALADA MIXTA:

Ensalada de papas, zanahoria y huevo en salsa cremosa de mayonesa.

BROCHETA DE POLLO.

Pechuga de pollo marinado en finas hierbas y cocidos a la parrilla.

Entree / Plato Fuerte (Choose 2)

POLLO A LA PARRILLA:

Pechuga de pollo marinado en finas hierbas y cocido a la parrilla.

POLLO AL AJILLO:

Tierna pechuga de pollo sazonado con sal y pimienta servido en salsa de ajo dorado en aceite de oliva.

BISTEC EN SALSA DE CHAMPIÑONES:

Combinación de filete de res con salsa cremosa de champiñones.

BISTEC AL VINO TINTO:

Delicioso filete de res sazonado con una variedad de especias frescas, sal y pimienta con una salsa elaborada con vino tinto.

FILETE DE PESCADO AL HORNO:

Delicioso filete de pescado marinado en hierbas finas y cítricos.

FILETE DE PESCADO AL LIMON:

La combinación de jugo de limón y vino que realza el sabor del pescado fresco.

Sides / Complementos (Choose 1)

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

Desert / Postre

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**