

Sabor Latino

Latin Cuisine & Entertainment

REUNIÓN CON FAMILIARES Y AMIGOS

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

MENU

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.

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
pimiento 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 pimiento
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

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