

Oferta Santa Catalina

Oferta diseñada en su mayoría con producto local y fresco de nuestro país.

ENTREMESES

(Elegir CUATRO Opciones)

ATÚN TARTAR SOBRE WONTON CHIPS

BARQUILLITAS RELLENAS DE BERENJENA ASADA Ó BERENJENA ASADA & BACALAO 

BUÑUELOS DE BACALAO

BUÑUELOS DE YAUTÍA 

CANAPÉS DE MINI AREPA CON OVEJO EN FRICASÉ

CASUELA DE BATATA CON ENSALADA DE PULPO 

CEVICHE DE PESCA FRESCA & GUANÁBANA 

DIP DE ESCABECHE DE GANDULES CON CHIPS DE VIANDAS DE TEMPORADA  

ENSALADA DE POLLO & APIO SOBRE CHIPS DE VIANDAS DE TEMPORADA 

HUMMUS DE HABICHUELAS BLANCAS SERVIDO CON CROSTINI DE FOCACCIA 

MINI EMPANADILLA DE ESPINACA Y QUESO DE CABRA 

PINCHITOS DE CAMARONES & PIMIENTOS CON MOJO VERDE 

PULPO A LA GALLEGA 

SLIDERS DE ROPA VIEJA & QUESO FRESCO DEL PAÍS

COCTÉL DE BIENVENIDA

(Opcional por un Costo Adicional de \$7.95)

SANGRÍA BLANCA DE TORONJA

SOPA  

(Elegir UNA Opción) (Selección puede ser preparada vegetariana)

CALDO GALLEGO

CREMA DE BATATA CON SERENATA DE BACALAO

CREMA DE CALABAZA ROSTIZADA CON ARAÑITA DE PLÁTANO

CREMA DE ESPÁRRAGOS CON PANZA DE CERDO

CREMA DE YUCA CON TRUFA Y QUESO PARMESANO

SOPA DE GRANOS LOCALES CON TROZOS DE CARNE AHUMADA

ENSALADA  

(Elegir UNA Opción)

ENSALADA DE PEPINILLO, TOMATE & QUESO FRESCO DEL PAÍS

con vinagreta de Shallots

ENSALADA DE TOMATE, SANDÍA, PEPINILLO & CEBOLLA LILA

en cama de espinaca & vinagreta de yerba buena

ENSALADA NUESTRA CULTURA

*espinaca & berro, tomatillos, cebolla lila, queso fresco del país,
crumble de chips de viandas & vinagreta de guanábana*

CENA

(Elegir DOS opciones para servirse como un DÚO)

PECHUGA DE POLLO MARINADA EN OREGANO & LIMÓN

con ratatouille de vegetales frescos locales

FILETE DE PESCA FRESCA EN MANTEQUILLA DE ALCAPPARRAS Y VINO BLANCO

PANZA DE CERDO EN DEMIGLACE DE MALTA

NY STEAK EN DEMIGLACE DE CACAO

ACOMPAÑANTE 
(Elegir UNA Opción)

ARROZ VERDE 

ARROZ MAMPOSTEAO DE GANDULES

ARROZ MAMPOSTEAO DE HABICHUELAS ROSADAS

BATATAS ROSTIZADAS 

MAJADO DE VIANDAS 

VEGETALES DE TEMPORADA AL SARTÉN 

Todos los platos incluyen habichuelas tiernas al vapor

POSTRE 
(Elegir UNA Opción)

BUDÍN DE MALLORACA CON GUAYABA

FLAN DE QUESO MANCHEGO 

MOUSSE DE CHOCOLATE CON BARRILITO DOS ESTRELLAS & AVELLANAS CAMELIZDAS 

PANACOTA DE COCO & MERMELADA DE PARCHA 

BEBIDAS ILIMITADAS

Refrescos, Agua en Jarra y Piña colada sin alcohol

COSTO POR PERSONA \$69.95

BEBIDAS ALCÓHOLICAS

OPEN BARS APLICAN A TODO MAYOR DE 18 AÑOS

OPCIÓN # 1

"OPEN BAR POR 4 HORAS, CON RONES DE PUERTO RICO"

DON Q CRISTAL, DON Q FLAVORS, DON Q SPICE, BARRILITO DOS ESTRELLAS, BACARDÍ, BACARDÍ 4 AÑOS, BACARDI SPICE, TRIGO RESERVA AÑEJO, PALO VIEJO CHICHAITO, PITORRO, MEDALLA

\$24.95 P/P

OPCIÓN # 2

INCLUYE OPCION #1 +

"OPEN BAR" POR 4 HORAS:

DEWAR'S WHITE LABEL, ABSOLUT, BEEFEATER

VINOS: TINTO & BLANCO

\$34.95 P/P

OPCIÓN # 3 PREMIUM SPIRITS

INCLUYE OPCION #1 +

"OPEN BAR" POR 4 HORAS:

DON Q 7 AÑOS, BACARDI 8 AÑOS, BLACK LABEL, MAKER'S MARK, TITO'S VODKA, ABSOLUT, BEEFEATER, HENNESSY, MICHELOB

VINOS: TINTO, BLANCO & ESPUMOSO.

\$38.95 P/P

AÑADE COCTELERÍA A TU "OPEN BAR"

POR LAS 4 HORAS

COCTELERÍA CLÁSICA

OLD FASHION, MOSCOW MULE & MOJITO ORIGINAL, PARCHA O COCO

+\$24.95 P/P

COCTELERÍA DE LA CASA

BARLOVENTO

Ron Rincón, Velvet Falernum, Jugo de Acerola, Sandía Local, Lima Fresca & Simple Syrop

BEMBÉ

Don Q Pasión, Aperol, Pulpa de Parcha, Vino Espumoso

EL JIBARITO

Bacardi Oakheart. Jarabe de Piña y Recao, Lima Fresca, Ginger Beer hecho en Casa

DON SIETE

Don Q Reserva 7 Años, Jarabe de Clavos y Canela, Hlelo de Agua de Coco, Angostura Bitters

+\$39.95 P/P

OPCIÓN # 4

(BEBIDAS POR BOTELLA - 750ML.)

*DON Q CRISTAL \$40.00 DON Q LIMON \$45.00 BACARDÍ \$40.00 BACARDÍ LIMON \$45.00,
RON CALICHE \$80.00 DEWAR'S WHITE LABEL \$70.00, CUTTY SARK \$65.00 BLACK LABEL
\$95.00 FINLANDIA \$50.00, ABSOLUT \$55.00 TITO'S VODKA \$75.00, GREY GOOSE \$95.00
BEEFEATER \$60.00, PATRÓN SILVER \$95.00*

OPCIÓN # 5

DESCORCHE: EL

*PRECIO A COBRARSE POR EL DESCORCHE DE CADA BOTELLA DE LICOR TRAÍDA, ES LA MITAD
DEL PRECIO DE VENTA EN LA OPCIÓN # 4 (INCLUYE LAS MEZCLAS)
DESCORCHE DE VINO \$15.00 C/U*

CERVEZAS BOTELLA POR CAJA:

*MICHELOB \$80.00, MEDALLA, \$70.00, COORS, \$80.00,
HEINEKEN Y HEINEKEN LIGHT \$90.00*

**VINOS, JARRA DE SANGRÍA O ESPUMOSOS DE TEMPORADA DESDE \$28.00 LA BOTELLA*

** ACQUA PANNA 1L(AGUA EMBOTELLADA SIN GAS) O SAN PELLEGRINO 1L(AGUA
EMBOTELLADA CON GAS) A \$5.00 LA BOTELLA.*

**JUGOS NATURALES NO INCLUIDOS EN PAQUETES DE "OPEN BAR", SOLO INCLUIDOS EN
PAQUETES DE COCTELERÍA*

NOTAS:

- 1. EL MENÚ DEBE SER PREVIAMENTE SELECCIONADO.*
- 2. TODO NUESTRO MENÚ ES PRODUCTO DE NUESTROS SUPLIDORES 100% PUERTORRIQUEÑOS.*
- 3. PARA SEPARAR LA FECHA, EL CLIENTE DEBE HACER UN PAGO INICIAL DEL 25% DE LA CANTIDAD ESTIMADA Y SALDAR 10 DÍAS ANTES DEL EVENTO.*
- 4. PAGO INICIAL DEL 25% NO TIENE DEVOLUCIÓN BAJO NINGUNA CIRCUNSTANCIA.*
- 5. TIEMPO DE RESERVA PARA LA ACTIVIDAD SERÁ DE 4 HORAS. CON CIERRE DE RESTAURANTE HASTA 6 HORAS. HORA ADICIONAL CONLLEVARÁ UN CARGO DE \$10.00 POR PERSONA POR LA CANTIDAD CONTRATADA.*
- 6. APLICA CARGO DE 7%(COMIDA) / 11.5% (BEBIDAS) DE IVU.*
- 7. PRECIOS SUJETOS A CAMBIOS SEGÚN TEMPORADA.*
- 8. ESTACIONAMIENTO DISPONIBLE EN LA PUNTILLA POR COSTO ADICIONAL.*

*CONTACTO: **NATASHA ALVIRA & ELBA BARRETO***

*TEL: **787-408-0734***

*EMAIL: **PRINCESAPR@ZAPRICI.COM***

*DIR. FISICA: **EDIF. 1 PASEO DE LA
PRINCESA, VIEJO SAN JUAN, PR***