





# San Justo

Oferta diseñada en su mayoría con productos locales y frescos de nuestro país.

## APERITIVOS

(Escoger Tres Opciones)

- Batey Criollo
  - Surtido de Sorullitos de Maíz , Sombreritos de Guayaba , Bacalaitos y Croquetas de Jamón
- Pinchitos de Cerdo con Demiglaze de Tamarindo 
- Shots de Pescado Fresco en Escabeche 
- Barquillas Rellenas de Pollo
- Tostadas de Gazpacho de Bacalao
- Barquillas Rellenas de Carne Molida de Res
- Buñuelos de Yautía
- Yuca al Mojo 
- Canapés de Gandules en Escabeche 






## SOPAS O ENSALADA

(Escoger Una Opción)

- Crema de Plátano  
- Crema de Viandas  
- Sopa de Gandules y Plátano  
- Ensalada "Wedge" Tropical  
  - Maíz, Panza de Cerdo, Tomates Cherry, Crocante de Plátano y Aderezo de Parcha
- Ensalada Nuestra Cultura  
  - Lechuga del País, Espinaca, Cebolla Lila, Tomates Cherry, Queso Fresco del País, Crocante de Malanga y Vinagreta de Guanábana
- Ensalada Verde Mixta  
  - Salanova, Repollo Lila, Zanahoria, Rábano, Tomates Cherry y Vinagreta de Sofrito

## CENA

(Escoger Dos Opciones para Servirse como Dúo)

- Pechuga de Pollo Rellena de Mofongo de Yuca con Salsa de Guayaba y Ron 
- Filete de Pescado Fresco del País con Gastrique de Ajíes Dulces 
- Carne Ahumada Fresca del País 
- Ribeye a la Parrilla con Chimichurri (Costo Adicional de \$4.95 por persona) 
- Lomo de Cerdo con Mojo Verde 

Todos los Platos Incluyen Vegetales Frescos de Temporada al Sartén

## ACOMPAÑANTE








(Escoger uno)

- Arroz Princesa 
  - Cebolla Lila, Pimiento Tri-Color, Tocino y Maduros
- Arroz con Cebolla 
- Arroz Mamposteo 
- Arroz con Gandules 
- Majado de Viandas  

Todos los arroces pueden ser confeccionados sin productos animales de ser solicitado.

## POSTRE

(Escoger uno)

- Flan de Queso 
- Flan de Vainilla 
- Flan de Coco 
- Dulce de Papaya con Queso del País  
- Tres Leches
- Ensalada de Frutas Frescas de Temporada  

Bebidas Ilimitadas: Agua en Jarra y Sodas

**Costo por Persona: \$49.95**

# Bebidas Alcohólicas

- Paquetes de Bebidas Alcohólicas Aplican a todo Mayor de 18 Años.
- Todos los Paquetes tiene una Duración de 4 Horas.
- Incluyen un Cóctel de Bienvenida por Persona.

## OPCIÓN #1

Rones de Puerto Rico

Don Q Cristal, Don Q Flavors, Don Q Spiced, Barrilito Dos Estrellas, Bacardí Superior, Bacardí 4 Años, Bacardí Spiced, Trigo Reserva Añejo, Palo Viejo Chichaito, Pitorro y Cerveza Medalla

Welcome Drink: (Escoger uno) Rum Punch ó Sangría Tinta

**Costo por Persona: \$34.95**

## OPCIÓN #2

Incluye Rones de Puerto Rico (Opción #1)

Dewar's White Label, Vodka Bravada, Beefeater,  
Vino Tinto y Vino Blanco

Welcome Drink: (Escoger uno) Spritz de Acerola ó Sangría Blanca

**Costo por Persona: \$44.95**

## OPCIÓN #3

Incluye Rones de Puerto Rico (Opción #1)

Don Q 7 Años, Bacardí 8 Años, Dewar's 12, Maker's Mark, Vodka Bravada, Beefeater, Tequila Lunazul, Hennessy, Cerveza Michelob, Vino Tinto, Vino Blanco y Espumoso

Welcome Drink: (Escoger uno) Copa de Espumoso ó Bembé

**Costo por Persona: \$54.95**

# Coctelería

*Paquetes de Bebidas Aplican a todo Mayor de 18 Años*

*Todos los Paquetes tiene una duración de 4 horas*

## COCTELERÍA CLÁSICA

Old Fashioned

Moscow Mule

Mojitos: Tradicional, Parcha y Coco

**Costo por Persona: \$54.95**

**Añade a tu Open Bar: \$24.95 por persona**

## COCTELERÍA DE LA CASA

**Barlovento**

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

**Bembé**

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

**El Jibarito**

Bacardí Oakhaert, Jarabe de Piña y Recao, Lima Fresca, Ginger Beer hecha en Casa

**Don Siete**

Don Q Reserva 7 Años, Jarabe de Clavos y Canela, Hielo de Agua de Coco, Amargo de Angustura

**Costo por Persona: \$65.95**

**Añade a tu Open Bar: \$39.95 por persona**

## Mocktails

*Coctelería sin Alcohol durante 4 horas*

**Mojito**

Tradicional Parcha, Mango, Coco y Fresa

**Mula Tropical**

(Jugo de Frutas Fresco con Cerveza de Jengibre)

**Daiquiri**

Parcha, Mango y Fresa

**Bembé**

(Jugo de Parcha, Pulpa de Parcha y Sidra)

**Costo por Persona: \$24.95**

# ¡Otras Opciones!

## CERVEZA & VINO

Vino Tinto, Vino Blanco y Vino Espumoso  
Medalla

Cerveza Ligera

**Michelob**

Laggar Americana

**Magna**

Premium Laggar

**Costo por Persona: \$29.95**

## AGUA EMBOTELLADA

**Aqua Panna 1lt.**

Caja: \$60.00

(12 unidades)

**S.Pellegrino 1lt.**

Caja: \$60.00

(12 unidades)

## Notas

1. El menú y paquete de bebidas deben ser previamente seleccionados.
2. Para la separación de fecha, el cliente debe hacer un pago inicial del 25% de la cantidad estimada y saldar 10 días antes de el evento.
3. El pago inicial del 25% no tiene devolución bajo ninguna circunstancia.
4. Todo evento se realiza en un periodo de 4 horas, de ser necesario se brindan por cortesía 2 horas de decoración. Horas adicionales conllevarán un cargo adicional.
5. Se aplica los impuestos de 7% (comida), 11.5% (bebidas) y Cargos por Servicio.
6. Precios sujetos a cambio según temporada.

Contacto: Elba Barreto & Carlos Cortez

Teléfono: 787-408-0734

Correo Electrónico: [princesapr@zaprici.com](mailto:princesapr@zaprici.com)

Revisado en marzo 2024