

Santa Catalina

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









APERITIVOS

(Escoger Cuatro Opciones)

- Atún Tatar sobre Mini Tostones de Plátano 
- Croquetas de Bacalao
- Buñuelos de Yautía
- Mini Arepa con Fricasé de Ovejo
- Causa de Batata con Ensalada de Pulpo 
- Ceviche de Pesca Fresca y Guanábana 
- Dip de Escabeche de Gandules con Chips de Viandas de Temporada  
- Ensalada de Pollo y Apio sobre Chips de Viandas de Temporada 
- Hummus de Habichuelas Blancas servido con Crostini de Focaccia 
- Mini Empanadas de Espinaca y Queso de Cabra
- Pinchitos de Camarones y Pimientos con Mojo Verde 
- Pulpo a la Gallega 
- Sliders de Ropa Vieja y Queso Fresco del País
- Barquillas Rellenas de Berenjena y Bacalao

SOPAS

(Escoger Una Opción)

- Caldo Gallejo 
- 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

(Escoger Una Opción)

- Ensalada Nuestra Cultura  
 - Lechuga del País, Espinaca, Cebolla Lila, Tomates Cherry, Queso Fresco del País, Crocante de Malanga y Vinagreta de Guanábana
- Ensalada Nuestra Cocecha  
 - Pepinillo, Tomates Cherry, Queso Fresco del País y Vinagreta de Chalotas
- Ensalada Fresca  
 - Tomates, Sandía, Pepinillo, Cebolla Lila, Espinaca y Vinagreta de Hierba Buena

CENA

(Escoger Dos Opciones para Servirse como Dúo)

- Pechuga Marinada en Orégano y Limón con Ratatouille de Vegetales Frescos 
- Filete de Pesca Fresca en Mantequilla de Alcaparras y Vino Blanco 
- Panza de Cerdo en Demiglace de Malta 
- NY Steak en Demiglace de Cacao 

Todos los Platos Incluyen Habichuelas Tiernas al Vapor




ACOMPANANTES

(Escoger Una Opción)

- Arroz Verde  
- Arroz Mamposteo de Gandules 
- Arroz Mamposteo de Habichuelas Rosadas 
- Batatas Rostizadas  
- Majado de Viandas  
- Malanga en Escabeche  

POSTRE

(Escoger Una Opción)

- Budín de Mallorca con Guayaba
- Flan de Queso Manchego 
- Mousse de Chocolate con Barrilito Dos Estrellas y Maní Caramelizado 
- Panna Cotta de Coco y Mermelada de Parcha 

Bebidas Ilimitadas: Agua en Jarra y Sodas

Costo por Persona: \$69.95



Vegano o Vegetariano



Libre de Gluten

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

Revisado en marzo 2024