



Puerta de San Juan

Aperitivos

Seleccionar Tres Opciones

Chicharrones de Pollo
Masitas de Pollo o Cerdo Estilo Tailandés
Tiburón en Tempura con Salsa Tártara
Bandeja de Quesos Variados
Shots de Ceviche de Mero Tropical (3 oz.)
Cortes Fríos Mediterráneos
Chistorra al Jerez
Barquillas Rellenas de Pollo
Barquillas Rellenas de Cangrejo Picante
Barquillas Rellenas de Carne Molida
Croquetas Españolas
Tostonachos
Ensalada de Frutas Frescas
Chorizo al Vino
Albóndigas en Salsa
Batey Criollo (Surtido de delicias Puertorriqueñas)
Arancinis de Longaniza
Croquetas de Manchego y Prosciutto
Croquetas de Chorizo y Mozzarella
Croquetas de Yuca, Tasajo y Queso de cabra
Croquetas de Apio y Bacalao (Boronía)
Croquetas de Batata y Cangrejo

Sopas y Ensaladas

(Seleccione una opción)

Crema de Calabaza
Crema de Papa y Tocineta
Sopa de Plátanos
Sopa Cremosa de Viandas
Sopa Cremosa de Yautía
Sopa de Gandules y Plátano
Ensalada Cesar
Ensalada Mixta con Vinagreta Balsámica
Ensalada Nuestra Cultura (Confecionada con Productos de aquí)

Platos Principales

(Seleccione Dos Opciones)

Churrasco en Salsa Chimichurri de Mango

Lomo de Cerdo Salsa de Tamarindo

☞Ropa Vieja Andaluza

Roast Beef en Salsa Marsala

Envoltini de Pollo Relleno Mofongo de Yuca en Salsa de Guayaba

Medallones de Pavo en Salsa Cremosa de Pesto

Pechuga de Pollo en Salsa Velouté de Setas

Filete de Mero en Crema de Calabaza

Filete Chillo al Ajillo ó Parcha y Coco

☞Garbanzada de Bacalao

Acompañante

(Seleccione Uno)

Arroz Princesa

Arroz con Cebolla

Arroz con Vegetales

Papas Rojas Salteadas

Arroz con Coco

Majado de Viandas

Todos los platos incluyen Vegetales Mixtos al Sartén

Postres

Variedad de postres en miniatura

(Selecciones tres opciones)

Pannacotta de Pistacchio

Mousse de Chocolate

Bienmesabe

Chesecake de Fresa

Dulce de Leche

Chesecake de Oreo

Tres Leche

Flan de Queso, Coco o Vainilla

Servicios

Bartender, Mozos

(Incluye descripción de los de Rones de Puerto Rico)

Montaje básico (mesas, sillas, servilletas de tela,

Personal de Limpieza, Área de Tarima

Bebidas Ilimitadas

Refrescos, Piñas Coladas Virgen

Costo por persona: \$54.95

Bebidas Alcohólicas

Opción # 1

“Open Bar por 4 horas, con Ronces de Puerto Rico”

Don Q Cristal, Don Q Flavors, Don Q Añejo, Barrilito Dos Estrellas, Bacardí, Bacardí Flavors, Trigo Reserva Añejo, Caray, Palo Viejo Cañita, PitoRico, Pitorro, Club Caribe, Medalla, Refrescos y Piñas Coladas

\$24.95 p/p

Opción # 2

Incluye opción 1+

“Open Bar” por 4 horas: Coors Light Lata, Medalla Lata, Dewars White Label, Absolut, Beefeater, Felipe II,

Vinos: *Tinto, Blanco y Rosado de Temporada*

Refrescos y Piñas Coladas

\$34.95 p/p

Opción # 3

(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

Opción # 4

Descorche: El precio a cobrarse por el descorche de cada botella de licor traída, es la mitad del precio de venta en la opción # 2 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, Cavas o Espumosos de Temporada desde: \$25.00

Notas:

1. Oferta válida para grupos de 15 a 50 personas.
2. Grupos mayores de 50 personas conllevará un cargo de cierre de restaurante “Venue” sujeto a temporada.
3. El Menú debe ser previamente seleccionado.
4. 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.
5. Aplica cargo de 11.5% de IVU y 18% de servicio.
6. Precios sujetos a cambios según temporada.
7. Estacionamiento en la Puntilla por costo adicional.

Revisión: octubre 2016

Para información adicional comunicarse con José Daniel al 787-397-7664 ó al 787-723-7878