



EL LUGAR IDEAL PARA TUS ACTIVIDADES EN EL CAMPO

# Menú Premiun

## Arroces

- Pilaf
- Griego
- Con cebolla
- Con chorizo
- Con longaniza
- Con almendras
- Arroz verde al cilantro

## Carnes (seleccione dos)

- Parrillada (pollo, churrasco y costillas)
- Lomito de cerdo relleno de mariscos
- Pechugas de pavo rellena de mofongo de yuca
- Pechuga de pollo rellena de queso y espinaca
- Medallones de cerdo en salsa de setas salvajes
- Lomo de cerdo relleno de mousse de viandas
- Filete de pescado de temporada en salsa de alcaparras y mantequilla
- Salmón en salsa de alcaparras y mantequilla

## Paellas

- Negra (calamares en su tinta y vegetales)
- Pollo y chorizo (pollo, chorizo y vegetales)
- Criolla (cerdo, ternera, pollo, chorizo, longaniza y vegetales)
- Marinera (pescado, camarones, langosta, calamares y almejas)
- Vegetariana (cebolla, pimientos, espárragos, brócoli, guisantes verdes y setas)

## "Theme Dinners" (50 personas o menos)

- Arabe
- Italiana
- Mejicana
- Francesa
- "Seafood dinner"
- Comida creativa o Nuevo Latino
- Full Service (5 course) Dinner Party

## Ensaladas (seleccione uno)

- Caesar tradicional
- De pasta al pesto
- De papas rojas al curry
- Mesclun con arándanos y nueces
- De tomates, queso y albahaca fresca
- Ensalada verde con aderezos hechos en casa <sup>(1)</sup>

## Postres

- Flan de coco
- Flan de queso
- Flan de vainilla
- Cheesecake de guayaba
- Surtido de dulces típicos

(1) Vinagreta de tamarindo, parcha, guayaba o balsámico, aderezo Caesar de ajo y cilantro.