



PLATO PRINCIPAL 27 OCT AL 21 NOV 2025

1. Pastelon de Amarillo y Carne
2. Lasagna Vegetales y Salsa Blanca
3. Revoltito de Bacalao y Papas
4. Asopao de Pollo
5. Pollo Agri dulce
6. Chuleta Ahumada con Salsa de Piña
7. Honey Chrispy Chicken
8. Patitas de Cerdo con Garbanzo y Chorizo
9. Masitas de Cerdo Agri dulce
10. Chuletas a la Jardinera
11. Arepa Reina Peppiada (2ea)
12. Pescado Frito con Salsa Tartar
13. Camarones con Vegetales al Ajillo
14. Caderitas BBQ
15. Albondigas en Salsa Marinara
16. Muslitos Rostizado en mantequilla de ajo

ACOMPAÑANTES 27 OCT AL 21 NOV 2025

1. Arroz Blanco/ habichuelas Rosadas
2. Arroz Chino
3. Batata Rostizada Glace Miel
4. Pasta al Pesto
5. Vianda Hervida
6. Guineitos en Escabeche
7. Yuca al Ajillo
8. Ensalada de Chayote al Ajillo
9. Zanahorias Glaceadas
10. Ensalada de Papa con Manzana
11. Ensalada de Coditos
12. Arroz Coliflor Chino
13. Vegetales Rostizados
14. Majado de Papa y Batata
15. Majado Papa y Ajo Rostizado
16. Papas Wedge
17. Ensalada de Repollo y Maiz Cajum

POSTRES DE TEMPORADA

Molde Redondo 9" rinde 6 porciones regulares o 8

pequeñas \$25 c/u

Molde de 18oz \$15

Biscocho Calabaza

Biscocho Zanahoria

Biscocho Manzana y Canela

Flan Vainilla, Queso, Calabaza y Almendra

Quiches \$25

(molde redondo 9 pulg)

Quiche Lorraine

Quiche Espinaca y Feta

Quiche Jamon y Queso

Cremitas \$8 (encase 16 oz)

Maiz, Maizena, Farina y Avena

Aderezos Chef Vilmary \$15

Vinagreta Balsamica

Vinagreta Mostaza y Miel

Vinagreta Cramberries

PLATO PRINCIPAL 24 NOV AL 12 DIC 2025

1. Pechuga en Salsa de Espinaca y Alcachofa
2. Carne Guisada
3. Fricasse de Pollo
4. Mollejititas en Escabeche
5. Sopa de Pollo, Broccoli y Queso
6. Sopa de Salchichon y Fideos
7. Masitas de Cerdo Encebolladas
8. Milanese de Res
9. Bistek Encebollado
10. Pechuga rellena de Mofongo
11. Pollo a la Naranja
12. Chuletas Teriyaki
13. Masitas de Cerdo en Salsa Oriental
14. Corned Beef Guisada con Papas
15. Picadillo de Res Cubano

ACOMPAÑANTES 24 NOV AL 12 DIC 2025

1. Arroz Blanco Jazmin/ Guisantes guisados con Jamon y Calabaza
2. Arroz Pilaf Tomate Disecado y Cheedar
3. Ensalada de Pasta, Vegetales y Granos Vinagreta Balsamica
4. Yuca en Escabeche
5. Coleslaw
6. Vegetales Rostizados
7. Papas Wedge
8. Majado Malanga
9. Ñame Encebollado
10. Ensalada de Broccoli, Walnuts y Manzanas
11. Zanahorias Glaceadas
12. Pasta en Salsa de Setas
13. Arroz de Coliflor Pilaf Zanahoria
14. Ensalada de Papa Tradicional
15. Ensalada de Chayote y Cebollas Rojas Encurtidas

PRECIOS

3 Platos y acompañantes: \$70.00 + IVU

4 Platos y acompañantes: \$78 + IVU

5 Platos y acompañantes: \$88 + IVU

6 Platos y acompañantes: \$116 + IVU
7 Platos y acompañantes: \$135 + IVU