



PLATO PRINCIPAL 24 AGO AL 18 SEPT 2026

1. Chuletas en Salsa Teriyaki
2. Asopao de Pollo
3. Serenata de Bacalao
4. Pescado Frito con Salsa Tarta
5. Sopon de Garbanzo, Jamon y Chorizo
6. Lomo de Cerdo relleno de amarillo y Bacon
7. Caderitas Rostizados con Romero
8. Pechuga Rellena de Jamon Salsa Alfredo
9. Jamon con Piña
10. Pepper Steak
11. Pechuga en Salsa Marsala
12. Lasagna Carne y Ricotta
13. Filete Pescado con Salsa Tarragon
14. Pasta Alfredo con Camarones
15. Carne Guisada
16. Ropa Vieja

ACOMPAÑANTES 24 AGO AL 18 SEPT 2026

1. Arroz Blanco/ Garbanzos con Patitas o Habichelas Guisadas
2. Arroz Guisado con Salchichas
3. Pasta Alfredo con Setas
4. Yuca al Ajillo
5. Batata Rostizada
6. Vianda Hervida
7. Ensalada de Papas
8. Majado de Papa y Zanahoria
9. Spaguettis en Salsa Roja con Vegetales
10. Majado de Malanga
11. Arroz Coliflor Pilaf
12. Vegetales Rostizados
13. Papas Rostizadas con Crema
14. Majado de Amarillo
15. Broccoli con Crema de Ajo
16. Ensalada de Granos

POSTRES DE TEMPORADA Molde Redondo 9" \$25 c/u

Molde de 18oz \$15

- Bizcocho Calabaza
- Biscocho Guineo
- Bizcocho Zanahoria
- Flan de Calabaza, Vainilla, Queso y Almendra
- Biscocho Manzana y Canela
- Arroz con Dulce, Tembleque y Majarete

Quiches \$25

- (molde redondo 9 pulg)
- Quiche Lorraine
- Quiche Espinaca y Feta
- Quiche Jamon y Queso

Cremitas de Desayuno \$8 (encase 16 oz)

- Maiz, Maizene, Farina y Avena

Homemade Cinnamon Rolls 6 X\$29

PLATO PRINCIPAL 21 SEPT AL 16 OCT 2026

1. Lomo de Cerdo Rostizado con Salsa de Guayaba
2. Masitas de Cerdo Encebolladas
3. Pollo en Fricasse
4. Pollo Agridulce
5. Bacalao a la Vizcaina
6. Fricasse de Ternera
7. Picadillo Cubano con Amarillos
8. Pastelon de Papa Relleno de Corned Beef
9. Chicken Tenders al Ajillo
10. Alitas Rostizadas Glace Piña
11. Empanadas de Res
12. Meat Loaf con Salsa de Setas
13. Canelones Rellenos de Ricotta y Parmesano
14. Carne Mechada
15. Pechuga Rellena de Yuca
16. Filete Pescado en Salsa de Cilantro

ACOMPAÑANTES 21 SEPT AL 16 OCT 2026

1. Arroz Blanco /Guisantes con Calabaza y Jamon o Habichuelas Guisadas
2. Arroz con Gandules
3. Ensalada de Broccoli, Pecans y Cramberries
4. Yuca en Escabeche
5. Ensalada de Coditos
6. Vegetales Rostizados
7. Wedges de Batata Rostizadas
8. Ensalada Coleslaw
9. Papas Wedge con Parmesano y Aceite de trufa
10. Papas Majadas
11. Zanahorias Glaceadas
12. Amarillos en Almibar
13. Arroz de Coliflor con Jamon
14. Majado de Malanga
15. Guineitos en Escabeche
16. Ensalada de Repollo, Bacon y Maiz

PRECIOS

- 3 Platos y acompañantes: \$75.00 + IVU
- 4 Platos y acompañantes: \$85 + IVU
- 5 Platos y acompañantes: \$95 + IVU
- 6 Platos y acompañantes: \$135 + IVU
- 7 Platos y acompañantes: \$145 + IVU