



PLATO PRINCIPAL 9-20 DICIEMBRE 2024

1. Revoltillo de Papas y Camarones
2. Muslitos a la BBQ
3. Masitas Cerdo al Caldero
4. Pastelon de Amarillo y Carne
5. Carne Mechada
6. Sopa de Pollo, Vegetales y Fideos
7. Meat Loaf Relleno Mozzarella en Salsa Marinara
8. Fricasse Ternera
9. Mollejititas con Guineo en Escabeche
10. Pechugas al Ajillo
11. Hígado Encebollado
12. Filete Pescado en Crust de Pan
13. Chuletas Ahumadas Salsa Manzana
14. Pollo Asado



ACOMPAÑANTES 9-20 DICIEMBRE 2024

1. Arroz Blanco Jazmin y Habichuelas Rojas
2. Arroz Guisado con Maiz y Jamon
3. Almojabanas (frituritas de arroz y queso del paiz)
4. Yuca en Escabeche
5. Majado de Papa y Queso
6. Vegetales Rostizados
7. Majado Malanga y Batata
8. Ensalada Repollo y Maiz
9. Ensalada de Coditos
10. Majado Papa y Parmesano
11. Batata Rostizada
12. Amarillos Rostizados con Mantequilla
13. Arroz de Coliflor con maiz y jamon
14. Pasta al Pesto
15. Remolachas Encebolladas

POSTRES DE TEMPORADA Molde Redondo 9' pug rinde 6 porciones regulares o 8

pequeñas \$25 c/u

Molde de 18oz \$15

Bizcocho Calabaza

Biscocho Guineo

Biscocho Zanahoria

Flan de Calabaza

Biscocho Manzana y Canela

Quiches \$25

(molde redondo 9 pulg)

Quiche Lorraine

Quiche Espinaca y Feta

Quiche Jamon y Queso

Cremitas \$8 (encase 16 oz)

Cremita de Maiz

Maizena

Farina Vainilla

Avena Vainilla

*Tambien disponible cremitas con sabor de coco y coco y Jengibre

PLATO PRINCIPAL 23 DIC-3 ENERO 2025

1. Lomo Cerdo en Salsa Ciruela
2. Pechuga Rellena de mofongo
3. Filete de Chillo al Ajillo
4. Asopao de Camarones
5. Lasagna Carne y Ricotta
6. Berengena a la Parmesana
7. Pastelon Yuca y Carne
8. Tortilla Española
9. Bistek en Salsa Criolla
10. Carne Guisada
11. Pepper Steak
12. Fricasse de Pollo
13. Caderitas al Ajillo
14. Chuleta a la Jarninera

ACOMPAÑANTES 23 DIC- 3 ENERO 2025

1. Arroz Blanco y Habichuelas Rosadas
2. Mamposteo con Amarillos
3. Papas Majadas con Ajo Rostizado
4. Yuca al Ajillo
5. Ensalada de Papa y Manzana
6. Vegetales Rostizados
7. Pasta Alfredo
8. Zanahorias Glaceadas
9. Batatas Wedges
10. Ñame Encebollados
11. Majado de Malanga
12. Ensalada de Maiz y Chayote
13. Guineitos en Escabeche
14. Arroz Coliflor Cebolla y Bacon
15. Amarillos en Almibar

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