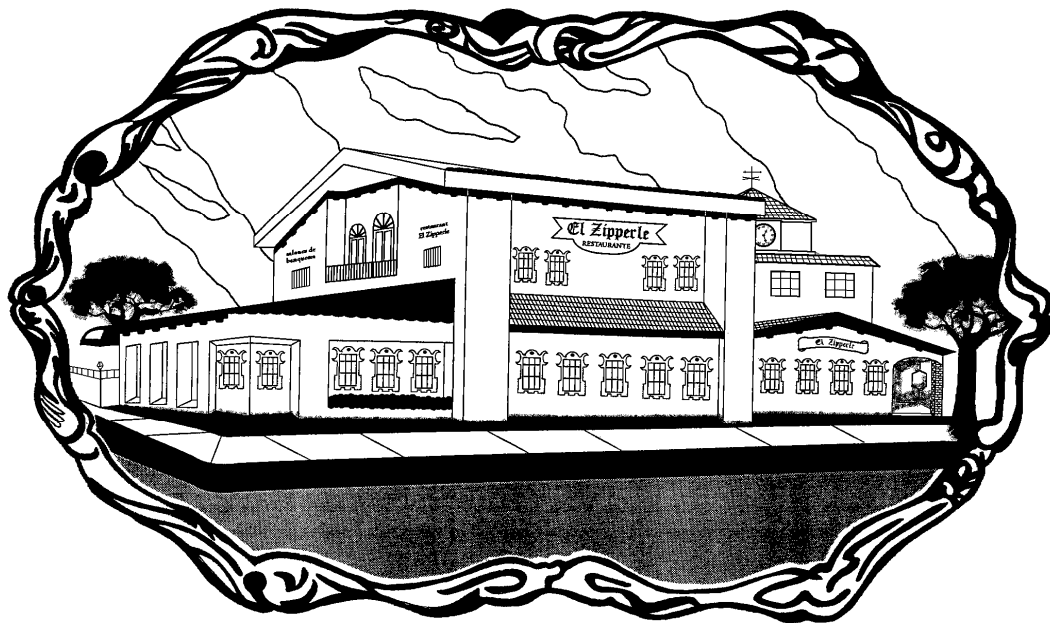


Menú





El Zipperle

Restaurante

CARTA

Ave. F. D. Roosevelt #352, Hato Rey, Puerto Rico 00918
(787) 763-1636 / (787) 753-2629 Fax

Rvd: 12/13





Comer es uno de los grandes placeres de la vida; pero no sólo es una fuente de placer, ya que la vida misma depende de ello. Los alimentos que comemos influyen grandemente en cómo nos sentimos; por lo tanto, es conveniente saber en qué consiste una dieta sana.

En nuestra Carta tenemos una extensa variedad de productos frescos para que usted pueda escoger una comida bien balanceada y rica en proteínas, vitaminas y minerales. Nuestro menú se fundamenta en la Dieta Mediterránea, la dieta más sana del mundo.

* ^ * ^ * ^ *

Eating is one of life 's greatest pleasures; but it is not only a source of pleasure, since life itself depends on food. This food influences our well-being; therefore, it is convenient to know what is a good meal.

Our menu offers such a wide variety of fresh products that you may select a balanced meal, rich in proteins, vitamins, and minerals. Our menu is based on the Mediterranean diet, the healthiest in the world.



Aperitivos

Appetizers

<i>Cocktail de Camarones</i> Shrimp Cocktail	12.25	<i>Espárragos Rellenos</i> Stuffed Asparagus with Ham and Cheese	12.50
<i>Copa de Frutas Frescas</i> Fresh Fruit Cup	5.75	<i>Entremeses Variados Fríos</i> Assorted Hors d'Oeuvres	13.75
<i>Coronas de Calamares a la Romana</i> Fresh Deep Fried Squid	12.75	<i>Jamón Serrano</i> Spanish Style Cured Ham	12.75
<i>Pulpo Fresco a la Gallega</i> Fresh Octopus in Galician Sauce	13.75	<i>Caracoles en Mantequilla</i> Escargots in Butter Sauce	13.75
<i>Almejas al Natural*</i> Clams on the Shell	12.75	<i>Croquetas de Jamón y</i>	
<i>Gambas al Ajillo</i> Shrimp in Garlic and Pepper Sauce	13.75	<i>Bolitas de Queso</i> Ham Croquettes and Cheese Balls	12.50
		<i>Entremeses Calientes Surtidos</i> Hot Assorted Appetizers	18.00

**Advertencia: Alimentos no cocinados pueden representar un peligro para la salud de algunas personas.*

Sopas

Soups

<i>Sopa de Plátano</i> Green Plantain Soup	7.75	<i>Crema del Día</i> Cream of the Day	7.75
<i>Sopa de Pollo</i> Chicken Soup	7.75	<i>Sopa de Habichuelas Negras</i> Cuban Black Beans Soup	7.75
<i>Sopa de Cebolla a la Francesa</i> French Onion Soup	7.75	<i>Gazpacho Andaluz</i> Cold Vegetable Soup	7.75
<i>Caldo Gallego</i> Galician Style Soup	7.75		

Tortillas

Omelettes

<i>Tortilla Vasca</i> Basque Style Omelette	14.50	<i>Tortilla Española</i> Spanish Style Omelette	14.50
<i>Tortilla de Jamón</i> Ham Omelette	14.50	<i>Tortilla de Chorizo</i> Sausage Omelette	14.50

Ensaladas

Salads

<i>Ensalada de Camarones</i> Shrimp Salad	25.00	<i>Ensalada de Frutas Frescas</i> Fresh Fruit Plate	18.50
<i>Ensalada de Pulpo</i> Octopus Salad	19.75	<i>Ensalada Griega Mare Noustrun</i> Pickled Grouper, Lobster, Octopus and Shrimps Cold Plate	26.75
<i>Ensalada a lo Chef</i> Zipperle's Chef Salad Bowl	18.00	<i>Ensalada Mediterránea de Mero</i> Fresh Vegetables and Pickled Grouper Marinade	23.00
<i>Ensalada de Pollo a la Hawaiiiana</i> Honey Roasted Chicken Breast on a Bed of Greens	18.75	<i>Ensalada de Lechuga y Tomate</i> Lettuce and Tomato Salad	6.75
<i>Ensalada de Tuna</i> Tuna Salad	14.75		

Pescados y Mariscos

Seafood

<i>Langosta a la Parrilla</i> Broiled Lobster Tail	49.50	<i>Pescado del Día Saute Meuniere</i> Fresh Catch of the Day in Butter and Lemon Sauce	27.00
<i>Langostinos a la Plancha</i> Broiled Jumbo Prawns	42.75	<i>Pescado del Día Almendrina</i> Fresh Catch of the Day in Almond Sauce	27.50
<i>Langosta a la Catalana</i> Lobster in Brandy Sauce	48.50	<i>Pescado del Día a la Parrilla</i> Broiled Fresh Catch of the Day	27.50
<i>Langosta al Ajillo</i> Lobster in Garlic and Pepper Sauce	48.50	<i>Camarones al Ajillo</i> Shrimps in Garlic and Pepper Sauce	27.50
<i>Camarones Empanizados</i> Breaded Shrimps with Tartar Sauce	27.50	<i>Camarones a la Catalana</i> Shrimps in Brandy Sauce	27.50

Vegetales - Vegetables

<i>Calabacín</i> Squash	5.75	<i>Brocoli</i> Broccoli	5.75
<i>Zanahorias</i> Carrots	5.75	<i>Espinacas</i> Spinach	5.75
<i>Habichuelas Tiernas</i> Whole Green Beans	5.75	<i>Vegetales Mixtos</i> Mixed Vegetables	5.75
<i>Zuchinni</i>	5.75		

Platos Criollos

Puerto Rican-Creole Dishes

<i>Asopao de Langosta</i> Puerto Rican Style Rice and Lobster Soup	38.75	<i>Arroz con Langosta</i> Spanish Rice with Lobster	40.75
<i>Asopao de Camarones</i> Puerto Rican Style Rice and Shrimp Soup	27.75	<i>Arroz con Camarones</i> Spanish Rice with Shrimp	27.75
<i>Asopao de Pollo</i> Puerto Rican Style Rice and Chicken Soup	17.75	<i>Arroz con Pollo</i> Spanish Rice with Chicken	17.75
<i>Asopao de Gandules con</i> <i>Bollitas de Plátano</i> Puerto Rican Style Rice and Pigeons Peas and Mashed Plantains	21.75	<i>Arroz con Lomo de Cerdo</i> Spanish Rice with Pork Loin	22.75
<i>Asopao de Pollo con Gandules y</i> <i>Bollitas de Plátano</i> Puerto Rican Style Rice and Chicken, Pigeons Peas, and Mashed Plantains Soup	22.00	<i>Pechuga de Pollo Encostrada en</i> <i>Almendra con Salsa de Mangó</i> Chicken Breast with Almond Crust in Mango Sauce	23.75
		<i>Asopao de Bacalao</i> Puerto Rican Style Rice and Codfish Soup	26.75

Platos Dietéticos

Low Cholesterol & Low Calories

<i>Pechuga de Pollo al Limón</i> Broiled boneless, skinless Chicken in Lemon Sauce	21.00	<i>Pescado del Día al Caldo Corto</i> Poached Fish du Jour	28.75
---	-------	---	-------

Carnes a la Parrilla

Broiled Steaks and Chops

<i>Bistec de Solomillo 16 oz.</i> Prime Sirloin Steak	31.75	<i>Chuletas de Ternera a la</i> <i>Parrilla</i> Broiled Veal Chops	29.75
<i>Bistec de Solomillo 12 oz.</i> Prime Sirloin Steak	25.50	<i>Medallones de Filete al Jerez</i> Two Mignonettes of Filet in Sherry Wine	31.50
<i>Filete Fresco Americano</i> <i>de Primera</i> U.S. Prime Filet 8 oz.	30.50	<i>Chateaubriand Para Dos</i> Chateaubriand Filet with Bearnaise Sauce	69.00
<i>Filete Fresco Americano</i> <i>de Primera Grande</i> U.S. Prime Filet 10 oz.	34.75	<i>Filete Empanado</i> Breaded Beef Tenderloin	28.75
<i>Churrasco a la Parrilla</i> Broiled Skirt Steak	26.25	<i>Chuletas de Cerdo Fritas</i> Fried Pork Chops	20.75
		<i>Chuletón de Res en Salsa de Vino</i> Roasted Rib of Beef in Wine Sauce	34.75

Advertencia: Carnes ordenadas 'rare' o levemente cocinadas pueden representar un peligro para la salud de algunas personas.

Platos Españoles y Mediterráneos

Spanish and Mediterranean Dishes

<i>Zarzuela de Mariscos a La Vasca</i> 38.75 Assorted Seafood in Wine Sauce	<i>Mar y Tierra</i> 49.50 Baked half Lobster Tail and Filet Mignon
<i>Paella Zipperle de Mariscos</i> 26.75 Assorted Seafood with Spanish Rice	<i>Parrillada de Mariscos</i> 49.50 A gourmet combination of Grilled Seafood with Scargot Sauce
<i>Paella Zipperle de Mariscos, Pollo y Chorizo</i> 24.50 Assorted Seafood and Chicken with Spanish Rice	<i>Sopón de Mariscos Andaluza</i> 38.75 Assorted Seafood and Spanish Rice in Fish Broth
<i>Paella Zipperle de Carnes</i> 24.00 Assorted Meat Cuts with Spanish Rice	<i>Pechuga de Pollo a la Parmesana</i> 22.50 Chicken Breast Parmigiana
<i>Fideuá de Mariscos a la Valenciana</i> 27.75 Assorted Meat Cuts with Spanish Rice	

Platos Alemanes

German Dishes

<i>Filete Relleno a Lo Zipperle</i> 30.75 Zipperle's Stuffed Tenderloin	<i>Pechuga de Pollo Rellena a lo Zipperle</i> 22.50 Zipperle's Boneless Stuffed Breast of Chicken
<i>Ternera Empanada a la Holstein</i> 28.50 Breaded Veal with One Egg on Top	<i>Saurbraten con Coles Rojas</i> 22.75 A famous German Dish with Beef and Red Cabbage
<i>Weiner Schnitzel</i> 28.50 Breaded Young Veal Fried in Butter	<i>Knockwurst mit Sauerkraut</i> 21.75 Salchichas Alemanas con Coles Agrias

Postres

Desserts

Gran Variedad de Postres Finos Preparados Diariamente en Nuestro Carrito

Large Variety of Daily made Fine Desserts on our 'Sweet Temptation Cart'

6.75

Flan de Coco

Coconut Custard

6.25

Flan de Queso

Cream Cheese Custard

6.25

Tembleque de Coco

Puerto Rican Style Coconut Cream

6.25

Cascos de Guayaba con Queso

Guava Shells with Cheese

6.25

Natilla Flambé

Spanish Sweet Cream Flaming with Brandy

6.75

Papaya o Piña Fresca del País

Fresh Papaya or Pineapple

6.25

Flan de Vainilla

Caramel Custard

6.25

Cafés

Hot Beverages

Café Irlandés

Irish Coffee

6.75

Café Americano

American Coffee

3.00

Café Espresso

Coffee Espresso

3.00

Café Cappuccino

Cappuccino Coffee

5.25

Café Descafeinado

Decaffeinated Coffee

3.00

Té Caliente

Hot Tea

3.00

Manzanilla Española

Spanish Chamomille

3.00



El Zipperle

Menú para Actividades Privadas

Desde 10 hasta 200 personas

Bodas

Cumpleaños

Aniversarios

Conferencias

Presentaciones

Seminarios

Reuniones de Negocios

Y mucho más...

(787) 763-1636

Fax 753-2629

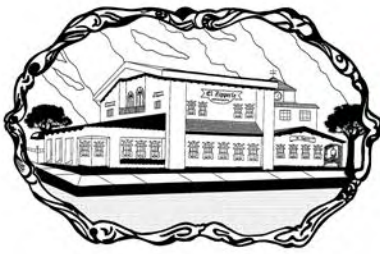
elzipperle@prtc.net



www.elzipperlepr.com

Ave. F.D. Roosevelt #352, Hato Rey, PR 00918

BM0114 rev.A011414 - German & Spanish Restaurant, Inc.2014



Requisitos para reservación de salón privado

El salón se reserva con un depósito de \$1,000.00 para grupos de 50 personas o más. Para grupos menores de 50 personas, se requiere un depósito de \$500.00. **(En caso de cancelación, sólo el 10% del depósito le será reembolsado.)** Dicho depósito será aplicado como crédito a la factura de la actividad al finalizar la misma. El importe total—al cual le será añadido la **propina (15%)** y el **IVU (7%)**—menos el depósito y cualquier abono, debe ser pagado al finalizar la actividad. Puede pagar con tarjetas de crédito reconocidas, tales como: **American Express, Visa, Master Card, y Discover.** También puede pagar con **cheque certificado** por banco, ATH o al **contado.** **NO se aceptan cheques personales, sin distinción de persona.**

Al momento de la reservación, según la cantidad de invitados que garantice para su actividad, se asignará el salón de banquetes adecuado a utilizar. Es responsabilidad del cliente, si después de hacer la reservación aumenta considerablemente la cantidad de invitados y el salón asignado no tiene la capacidad necesaria. Cambios a la garantía de asistencia se permitirán hasta dos días antes de la fecha de su actividad. Puede reducir la garantía de asistencia, siempre y cuando dicha cantidad no represente más de un 20% de la garantía de asistencia informada **al momento** de la reservación. De reducir la misma por debajo de lo antes estipulado, el cliente se verá en la obligación de pagar por el 80% de la garantía de asistencia establecida al momento de reservar.

Selección de menú y refrigerios

Para asegurar la disponibilidad de ciertos platos para banquetes, es necesario que presente su selección de menú con no menos de cinco días de anticipación a la fecha reservada. El importe total del menú servido se calculará en base a la garantía de asistencia o a la asistencia recibida en la actividad, la que sea mayor. Toda comida, licores y otros refrigerios serán suplidos **exclusivamente** por el Restaurante.

Servicios incluidos con su reservación

Se incluye el salón privado con mesas, sillas, manteles, cubiertos, platos de loza, cristalería, servilletas de tela, rodapiés (si la actividad lo amerita), podio con micrófono amplificado y otros artículos de servicio necesarios. Se incluyen los mozos y 'bartender' necesarios para servir su actividad y el servicio de 'valet-parking'. Se entregará el salón de banquetes con los artículos antes mencionados preparado para la cantidad garantizada de invitados a asistir.

Responsabilidad sobre daños causados a la propiedad

La reservación del salón privado le brinda la oportunidad de utilizar el mismo para el servicio de su banquete y la celebración de actividades lícitas en el mismo. Usted puede decorar el salón a su gusto, pero es responsable de cualquier daño causado a cualquiera de los artículos de servicio propiedad del Restaurante, mobiliario y decoración. No se permite el agujerear o aplicar ningún tipo de adhesivo a las paredes o puertas. Debe informar a la gerencia sobre velas decorativas u otros artículos que puedan causar fuego y ser un peligro para sus invitados.

El Restaurante no se hace responsable por objetos perdidos o daños ocurridos a artículos dejados en el salón de banquetes, tales como: espejos de bizcochos, mantelería, artículos personales o de decoración, , entre otros.

Datos de Reservación

Nombre Cliente: _____

Fecha Reservada: _____

Hora de Reservación: _____ \$ _____

Garantía de Asistencia: _____ Depósito

Firma Cliente _____

Teléfono _____

Firma Autorizada _____

Fecha _____

Desayunos



El Americano

Zumo de Naranja, Toronja o Arándano

Avena Caliente

Revoltillo 'Western' con Vegetales, Pimientos Verdes y Rojos

Dos Tiras de Tocineta

Papas de la Casa salteadas en Perejil y Mantequilla

'Muffin'

Pan Tostado

Café \$21.75

El Criollo

Zumo de Naranja, Toronja o Arándano

Variedad de Frutas de Temporada

Revoltillo de Huevos

Jamón Ahumado y Salchichas

Papas de la Casa salteadas en Perejil y Mantequilla

Pastelillos de Queso y de Guayaba

Pan Tostado

\$21.75 Café

'Brunch Buffet' (mínimo 40 personas)

Zumo de Naranja, Toronja o de Arándano

Ensalada de Frutas de Temporada y 'Cottage Cheese'

Avena Caliente

Estación de Carnes con Pechuga de Pavo y 'London Broil'

Estación de Tortillas con selección de Jamón, Tomate, Cebolla,

Pimientos Verdes y Queso Rallado.

Repostería Surtida

Panecillos con Mantequilla

Café o Té \$26.75

Desayuno Continental B (Requiere almuerzo)

Zumo de Naranja, Toronja o Arándano

Bocadillos de Jamon y Queso

Café \$8.00

Desayuno Continental A (Requiere almuerzo)

Zumo de Naranja, Toronja o Arándano

Quesitos, Pastelillos de Guayaba, Pastelillos de Piña

Café \$7.50

¡Plato Principal!

Todo plato incluye la selección de una sopa ó ensalada, acompañamiento, y un postre. Vea la página ⑤ para más opciones.

Crema de Garbanzos



Pollo a la Riojana

*Arroz con Azafrán
Vegetales Salteados*



Flan de Vainilla

\$22.75

Crema de Calabaza



**Crepas Rellenas
de Pollo y Espinacas**

Vegetales Salteados



Flan de Queso

\$22.75

Sopa de Plátano



**Lomito de Cerdo
Deshuesado con
Salsa de Cilantrillo**

*Arroz con Gandules
Vegetales Salteados*



Tembleque de coco

\$22.75

Caldo Gallego



**Pechuga de Pollo
Salteada al Estragón**

*Papas Moradas
Vegetales Salteados*



Flan de Coco

\$23.75

Crema de Papas



**Pechuga con Jamón
Ibérico y Salsa de
Vino Oporto**

*Arroz con Azafrán
Vegetales Salteados*



Natilla Española

\$24.75

Ensalada de La Casa



**Ternera Asada
en su Jugo**

*Arroz a la Greca
Vegetales Salteados*



Flan de Vainilla

\$25.75

Sopa de Habichuelas Negras



London Broil al Jerez

*Papa Asada
Vegetales Salteados*



Natilla Española

\$26.00

Ensalada Griega



**London Broil al Jerez
Camarones a las
Especias Caribeñas**

Puré de Papas



Flan de Queso

\$28.75

Crema de Yautia



Churrasco Parrillero

*Camarones en
Mantequilla y Ajo*

Arroz Mampostado



Tembleque de Coco

\$28.75

Ensalada Campesina



**Pechuga Parrillera
Medallón de Cerdo
al Merlot**

Arroz con Champiñones



Flan de Vainilla

\$28.75

Crema de Cebolla Vidalia



**Medallones de Filete
Al Vino de Jerez**

*Papas Salteadas al Perejil
Vegetales Salteados*



Flan de Coco

\$32.75

Caldo Gallego



**Tenderloin en Salsa de
Setas Morel**

*Langostinos a la Plancha
Papa Asada*



Natilla Española

\$39.75

②

Menú Selección (máximo 40 personas)

Borikén

Su Selección de Sopa ó Ensalada (vea pg.5)
Pan con Ajo o Panecillo

Sus invitados podrán seleccionar entre estas tres (3) opciones de Plato Principal:

Pescado del Día Salteado en Salsa a su Gusto

con Vegetales Frescos Hervidos (vea pg.5)

Pechuga de Pollo al Mango con Mofongo de Yuca

con Arroz con Gandules, Cilantrillo y Coco (vea pg.5)

Churrasco a la Parrilla con Mojito Criollo y Chimichurri

con Puré de Yuca (vea pg.5)

Su Selección de Postre (vea pg.5)

\$31.00



Todo plato incluye la selección de una sopa ó ensalada, acompañamiento, y un postre. Vea la página ⑤ para más opciones.

Internacional

Su Selección de Sopa ó Ensalada (vea pg.5)
Pan con Ajo o Panecillo

Sus invitados podrán seleccionar entre estas tres (3) opciones de Plato Principal:

Paella Zipperle de Mariscos, Pollo y Chorizo

con Tostones (vea pg.5)

Pechuga de Pollo Sazonada al Estragón

con Vegetales Frescos Hervidos (vea pg.5)

London Broil

con Papas Salteadas al Perejil (vea pg.5)

Su Selección de Postre (vea pg.5)

\$31.75

Ibérico

Su Selección de Sopa ó Ensalada (vea pg.5)
Pan con Ajo o Panecillo

Sus invitados podrán seleccionar entre estas tres (3) opciones de Plato Principal:

Paella Zipperle de Mariscos

con Tostones (vea pg.5)

Pechuga de Pollo con Jamón Ibérico en Salsa de Vino de Oporto

con Papas Gratinadas (vea pg.5)

Medallones de Filete Sellados y Salteados al Vino de Jerez

con Papas a la Leonesa (vea pg.5)

Su Selección de Postre (vea pg.5)

\$32.75

¡Buffets!

Buffet Maggie (mínimo 50 personas)

*Su Selección de Sopa ó Ensalada
(vea pag. 5)*

Pan con Ajo

*Paella Zipperle de Mariscos,
Pollo y Chorizo*

Roast Beef au Jus

*Lomito de Cerdo Deshuesado
al Cilantrillo*

*Pasta Italiana a la Primavera
Papas a la Leonesa*

*Arroz con Nueces y Tres Pimientos
Variedad de Postrecitos Zipperle*

\$32.25

Buffet Estrella

(mínimo 50 personas)

*Su Selección de Sopa ó Ensalada
(vea pag. 5)*

Pan con Ajo

Paella Zipperle de Mariscos

*Asado de Res a la Inglesa
al Ajo Negro Balsámico*

*Pescado Fresco del Día
al Saute Meuniere*

*Pechuga de Pollo Sazonada
con Almendras,*

Aceitunas y Vino Blanco

Papas a la Crema

Pasta Italiana Ali-Oli

Vegetales Frescos

Variedad de Postrecitos Zipperle

\$34.75



Cocktail Buffet Terrero

*Estación de Carnes 'Carving Station'
Roast Beef au Jus*

Jamón de Pata Asado a las Dulces Especias

Salsa de Setas, Salsa de Frutas Frescas

Y Salsa Barbacoa de la Casa

Panecillos

Su Selección de Bandejas de

Entremeses Surtidos Fríos

o Calientes (vea pag. 6)

\$23.00

Cocktail Buffet Chorrera

*Asopao de Pollo con Gandules
y Bolas de Plátano*

Panecillos

Su Selección de Bandejas de

Entremeses Surtidos Fríos

o Calientes (vea pag. 6)

\$22.25

Cocktail Buffet Paellero

*Paella Zipperle de Mariscos ó
Paella Zipperle de Carnes*

Panecillos

Su Selección de Bandejas de

Entremeses Surtidos Fríos

o Calientes (vea pag. 6)

\$24.00

Cocktail Buffet Picadera

Su Selección de Bandejas de

Entremeses Surtidos Fríos

o Calientes (vea pag. 6)

\$17.00

Sopas

Sopa de Plátano Zippplerle
Crema de Garbanzo
Crema de Calabaza
Crema de Yautía
Copa de Frutas

Caldo Gallego
Sopa de Pollo
Crema de 'Brocoli'
Crema Alemana de Papa



Ensaladas

Ensalada de la Casa con Aderezos a Escoger
(*Vinagreta de la Casa, Vinagreta de Parcha o 'Honey Mustard'*)

Ensalada Daly
(*Aderezo con Moztaza y Vinagre Blanco*)

Ensalada Griega
(*Vinagre Balsámico de Vino, Aceitunas Negras y Queso Fetta*)

Ensalada 'Coleslaw' con Tomate Fresco
'Caesar Salad' al Natural con Crotones

Acompañantes

<i>Pasta Italiana</i>	<i>Papas Salteadas al Perejil</i>
<i>Puré de Yautía</i>	<i>Arroz con Champiñones</i>
<i>Papas Majadas</i>	<i>Arroz a la Jardinera</i>
<i>Arroz Provenzal</i>	<i>Arroz con Gandules</i>
<i>Arroz con Azafrán</i>	<i>Croquetas de Papa</i>
<i>Papas Gratinadas</i>	<i>Papa Hervida</i>
<i>Papas a la Leonesa</i>	<i>Arroz Blanco</i>
<i>Tostones de Plátano</i>	<i>Papa Asada</i>
<i>Arroz Mamposteado</i>	<i>Amarillos</i>
<i>Vegetales a la Crema</i>	

Postres*

Mousse de Dulce de Leche
Mousse de Chocolate
Tartaletas de Frutas
Mousse de Vainilla
Tenbleque de Coco
Natilla Espanola
Flan de Vainilla
Flan de Queso
Flan de Coco
Milhojas
Y MUCHOS MAS...



* En lugar de un solo postre, puede ofrecerle a sus invitados la opción de seleccionar entre la gran variedad disponible en nuestro...

"Carrito de la Dulce Tentación"

Sólo \$1.25 adicional



Entremeses

Bandeja #6

*Chicharroncitos de Pollo Deshuesado,
Pastelillos de Carne, de Pollo,
y Queso Frito del País*

Bandeja #1

*Canapés con Caviar, Salmón
Ahumado, Jamón Serrano y
Ensaladilla de Pollo*

Bandeja #7

*Filetitos de Pechuga de Pollo
Empanados y Cebollitas Rebosadas
acompañadas de rica Salsa Ranchera*

Bandeja #2

*Jamón Serrano, Pechuga de Pavo, Queso
Manchego, Honey Cured Ham,
Chorizo Cantimpalo, y Aceitunas.*

Bandeja #8

*Miniaturas de Quiche Lorraine,
Jamón Serrano y Florentina.*

Bandeja #3

*Tortilla Española con Papas y Cebolla,
Tortilla de Vegetales y Jamón*

Bandeja #9

*Bolitas de Mofongo, Bacalaítos,
Chorizo Salteado al Vino Tinto*

Bandeja #4

*Albondigas 'Home Made' de Filete de
Res en sabrosa Salsa de Vino de Jerez*

Bandeja #10

*Variedad de Bocadillos de Jamón
Ahumado, Queso 'Cheddar',
Pavo y Repollo Morado*

Bandeja #5

*Croquetas de Jamón, Bolitas de
Queso, Camarones Rebosados
y Daditos de Pescado con Salsa Tártara*

Bandeja #11

*Crudités de Zanahoria, Celery, y
Pimientos Verdes, con Salsa Ranchera
Salsa Francesa y 'Sweet and Tangy'*

Precio por Bandeja \$155

Licores por Botellas y Refrigerios para la Barra de su Banquete



Licores Destilados

- Ron *Don Q* (oro o blanco) \$34.00
- Ron *Don Q Limón* \$34.00
- Ron *Bacardi* (oro o blanco) \$34.00
- Ron *Bacardi Limón* \$34.00
- Ron *Palo Viejo* \$34.00
- Scotch *Cutty Sark* \$57.00
- Scotch *J&B* \$57.00
- Scotch *Dewars' White Label* \$57.00
- Scotch *Pinch* \$79.00
- Scotch *Chivas Regal* \$79.00
- Scotch *J. Walker Black Label* \$79.00
- Ginebra *Beefeater* \$57.00
- Ginebra *Bombay* \$57.00
- Vodkas \$59.00
(Skyy, Stolichnaya, Finlandia, Absolut)
- Vodka *Sobieski* \$55.00
- Licor *Passoa* \$57.00



Sin Alcohol

- Galón de Ponche de Frutas \$48.00
- Galón de Piña Colada \$48.00
- ½ gal. jugo de naranja \$10.00
- ½ gal. jugo de toronja \$10.00
- ½ gal. 'cranberry cocktail' \$10.00
- Refrescos (regulares y de dieta) \$2.00
- Bot. de agua *Perrier* \$2.00
- Bot. de agua mineral \$2.00

Vinos

- Vinos de mesa de la casa
 - Realeza Tinto* \$22.00
 - Realeza Blanco* \$22.00
- Vinos varietales de la casa
 - Cabernet Sauvignon* \$26.00
 - Sauvignon Blanc* \$26.00
 - Chardonnay* \$26.00
 - Chenin Blanc* \$26.00
 - Merlot* \$26.00
 - White Zinfandel* \$26.00



*(Pregunte por muestra extensa **carta de vinos** para muchas más opciones)*

Champaña y Espumosos

- Espumosos de la casa
 - Freixenet (demi-sec)* \$39.00
 - Cordon Negro (brut)* \$39.00
 - Rosado* \$35.00
- (Pregunte por muestra extensa **carta de Espumosos** para muchas más opciones)*
- Mimosa *Freixenet* \$42.00
de Naranja o Parcha
- Sidra *La Gaita* \$20.00

Cervezas

- Cervezas surtidas, bot. 12oz. \$4.50
(Heineken, Heineken Lager, Lowenbrau, Medalla, Budweiser, Coors' Light, Michelob Ultra, Presidente, Corona Extra, y Sol)
- Cervezas sin alcohol, bot. 12oz. \$4.50
(Buckler, Haake Beck, y O'Douls)
- Galón de Sangría Zipperle \$58.00
- Galón de Mojito \$58.00

Los precios de botellas de licores incluyen el servicio de refrescos y el hielo necesarios para acompañar las bebidas.

Kid's Menu*

(Sólo para niños(as) de 12 años o menos.)

Fettucini Alfredo con Pollo

Filetitos de Pechuga de
Pollo Empanados
(con Papas Fritas)

Fettucini Marinara con
Albondiguitas de Carne



Baby Filet
(con Papa Majada)

Filete de Ternera Empanado
(con Arroz y Habichuelas)

Arroz con Pollo
(Amarillos)

\$15.75

* Incluye refresco regular o de dieta
y mantecado de vainilla