



## DESAYUNO

### FRUTAS

ENSALADA DE FRUTAS DE TEMPORADA

AÑADE: YOGURT Y GRANOLA HECHA EN CASA (COSTO ADICIONAL DE 2.95 PP)

### FARINÁCEOS

#### Seleccione 1:

AVENA (FRUTAS SECAS, MIEL, NUECES)  
FARINA O MAICENA CON CASCARA DE LIMÓN, CANELA  
HARINA DE MAÍZ CON QUESO DE PAPA

### HUEVOS

#### Seleccione 1:

MINI TORTILLAS DE LONGANIZA  
MINI TORTILLAS DE CALABACÍN + QUESO DE CABRA  
MINI TORTILLAS DE MALANGA + CEBOLLA  
ESTACIÓN EN VIVO DE TORTILLAS Y REVUELTOS

### DEL PRADO

#### Seleccione 1:

PAN ARTESANAL Y MALLORCAS  
PAN SOBAO Y DE AGUA  
PAN DE MAÍZ

### DULCE

#### Seleccione 1:

PASTELILLOS DE GUAYABA O FRUTA DE TEMPORADA  
QUESITOS  
BESITOS DE COCO

Todos los desayunos incluyen Agua en Jarra, Jugo de China y Parcha Natural, Café del País, Leche de Vaca y Almendra, Té Frio de Flor de Jamaica.

## ALMUERZO

### PROTEÍNAS

Seleccione 2 para servirse como Duo.

FILETE DE PESCADO FRESCO + MANTEQUILLA DE AJO  
POLLO PASTOREO EN SALSA FRICASÉ  
PANZA DE CERDO + CALABAZA EN VINAGRETA  
PERNIL ENCEBOLLADO  
FILETE DE RES + MOJITO VERDE  
ROPA VIEJA DE RES  
COSTILLAS DE CERDO AHUMADAS + BBQ GUAYABA

### GUARNICIÓN

Seleccione 1:

- MAJADO DE VIANDAS
- VIANDAS AL HORNO
- BATATAS GRATINADAS
- ARROZ CON GANDULES
- ARROZ DE LA FINCA
- ARROZ CON LONGANIZA

### DE LA HUERTA

Seleccione 1:

- CALABACINES A LA PARRILLA
- ENSALADA DE LA FINCA
- ENSALADA DE TOMATES Y PEPINILLOS
- CEBOLLINES A LA PARRILLA

### POSTRES

Seleccione 1:

- FLAN DE CALABAZA
- FLAN DE PANA
- BIENMESABE
- DULCE DE PAPAYA + QUESO FRESCO

Todos los almuerzos incluyen Agua en Jarra, Sodas y Jugos de China y Parcha Natural



## MERIENDAS

### Selección 1:

Yogurt con Frutas Frescas y Granola  
Barritas de Granola de Coco  
Variedad de Galletas  
Bocadillo de Ternera y Queso Ahumado  
Empanadillitas (Pollo, Conejo, Cerdo, Carne)  
Arepas (Variedad de Carnes)

+ Café, Agua en Jarra y Jugos China y Parcha Natural

**Disponible opción de añadir coctel de cierre con Open Bar y Picadera**

Precio por persona  
69.95 +Tax y 18% Service

oferta disponible para 20 personas o más

Toda nuestra oferta gastronómica es creada en relación a los productos cosechados en nuestra finca, de agricultores locales y alimentos de temporada.

### Notas:

1. El menú de talleres y seminarios es ofrecido es un punto de partida. Todos los eventos se preparan con una Propuesta personalizada por cliente.
2. Dependiendo la cantidad de personas, ciertos eventos pueden requerir contratar servicios externos de carpas y otros.
3. Área de Taller tiene cabida para 60 personas, con Aire Acondicionado. Espacio del Rancho es al Aire Libre con cabida de 300 personas aproximadamente. Grupos Mayores de 300 personas se preparan montajes especiales.
4. Generador Eléctrico disponible para todas las facilidades.
5. Sistema Audiovisual disponible.
6. El Menú debe ser previamente seleccionado con 10 días de anticipación. Todo nuestro menú es producto de nuestros suplidores puertorriqueños.
7. Open Bar aplica a todo mayor de 18 años.
8. Para separar la fecha, el cliente debe hacer un pago inicial del 25% de la cantidad estimada y Saldar 10 días antes del evento.
9. Pago Inicial del 25% no tiene devolución bajo ninguna circunstancia.
10. Tiempo de reserva para la actividad será de 5 horas. Hora adicional conllevará un cargo de \$10.00 por persona por la cantidad contratada. \$15.00 por persona en caso de Open Bar.
11. Aplica cargo de 7%(Comida) / 11.5% (Bebidas) de IVU y 18% de servicio.
12. Precios sujetos a cambios según temporada.
13. Otros Términos y Condiciones serán enviados al momento de la cotización.

Para propuestas puede contactarnos al:

fincalazafra@zaprici.com

787.412.5200