



## 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 (Costo Adicional de 4.95 pp)

### 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



## ALMUERZO

### PROTEÍNAS

Seleccione 2

Filete de Pescado Local + Pimientos Rostizados y Limón  
Caderas de Pollo Pastoreo en Fricasé  
Pollo de Pastoreo Ahumado + Mojo  
Codorniz del País al Horno Rellena de Mofongo  
Conejo Local Confitado en Aceite Extra Virgen + Oregano Brujo  
Panza de Cerdo+ Ajilimójili de Pimientos  
Pernil Encebollado al Fogón  
Filete de Res del País + Mojito Verde  
Ropa Vieja de Tasajo  
Rabo de Res Local en su Caldo  
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 Langaniza

### DE LA HUERTA

Seleccione 1:

- Calabacines a la Parrilla
- Ensalada de la Finca
- Ensalada de Tomates y Pepinillos

### 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

Seleccione 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

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