

NOMBRE:
COORDINADOR:
FECHA EVENTO:
HORA:
DE PERSONAS:

CLIENTE:
TELEFONO:
EMAIL:
MENU: S & T

La Casona

RESTAURANTE

MENU 1

ENTREMESES - HORSD'OEUVRE

Buñuelos de bacalao - Codfish fritters
Croquetas de jamón Serrano - Serrano ham croquettes
Sorullitos de maíz - Corn zorrullos and mozzarella cheese
Queso frito - Fried cheese

APERITIVO - APPETIZER

Crema del día
Soup of the day

PLATO PRINCIPAL - MAIN COURSE

Pescado del día
Fish of the day
&
Pechuga de pollo a la parrilla gratinada con queso parmesano
Acompañado con fettuccini al pesto
Grilled Chicken breast gratinated with parmesan cheese,
served with fettuccini al pesto

POSTRE - DESSERT

Selección del Chef - Chef's selection

Café o Té - Coffee or tea

La Casona

RESTAURANTE

MENU 2

ENTREMESES - HORSD'OEUVRE

Buñuelos de bacalao - Codfish fritters

Croquetas de jamón Serrano - Serrano ham croquettes

Canapés de salmón ahumado en tosta de ajo - Smoke salmon canapes in garlic toast

Sorullitos de maiz - Corn zorrullos and mozzarella cheese

APERITIVO - APPETIZER

Crema del día

Soup of the day

PLATO PRINCIPAL - MAIN COURSE

Pescado del día

Fish of the day

&

Lomo de cerdo con salsa Oporto

Manzana confitada en gajos y arroz primavera

Pork loin with Oporto wine sauce, confited sliced apple and spring rice

POSTRE - DESSERT

Selección del Chef - Chef's selection

Café o Té - Coffee or tea

La Casona

RESTAURANTE

MENU 3

ENTREMESES - HORSD'OEUVRE

Buñuelos de bacalao - Codfish fritters
Croquetas de jamón Serrano - Serrano ham croquettes
Sorullitos de maíz - Corn zorrillos and mozzarella cheese
Empanaditas de queso crema - Cheese turnover

APERITIVO - APPETIZER

Crema del día
Soup of the day

PLATO PRINCIPAL - MAIN COURSE

Pescado del día
Fish of the day
y
Churrasco "Angus Beef"
Arroz primavera y amarillos a la miel
Skirt steak "Angus Beef",
Spring rice and sweet plantain in honey

POSTRE - DESSERT

Selección del Chef - Chef's selection

Café o Té - Coffee or tea

La Casona

RESTAURANTE

MENU 4

ENTREMESES - HORSD'OEUVRE

Buñuelos de bacalao - Codfish fritters
Croquetas de jamón Serrano - Serrano ham croquettes
Chistorra hojaldrada - Spanish sausage in puff-pastry
Queso frito - Fried cheese

APERITIVO - APPETIZER

Crema del día
Soup of the day

PLATO PRINCIPAL - MAIN COURSE

Pescado del día
Fish of the day

y

Medallones de filete "Angus Beef" con chimichurri
Arroz Mamposteo y amarillos a la miel
Beef medallions fillet "Angus Beef" natural chimichurri sauce,
Mamposteo rice and sweet plantain in honey

POSTRE - DESSERT

Selección del Chef - Chef's selection

Café o Té - Coffee or tea

La Casona

TELS: 787-727-2717 787-727-3229

FAX: 787-728-7619 Email: mail@lacasonapr.net

MENU DE BEBIDAS - BEVERAGE MENU

LICOR POR BOTELLA – LIQUOR BY BOTTLE

DEWAR'S	\$ 75.00
BLACK LABEL	\$ 85.00
BLUE LABEL	\$350.00
DON Q	\$ 75.00
BACARDI	\$ 75.00
FINLANDIA	\$ 75.00
ABSOLUT	\$ 75.00
GREY GOOSE	\$125.00
TANQUERAY	\$ 75.00
VINO DE LA CASA - HOUSE WINE	\$ 30.00
CHAMPAÑA DE LA CASA – HOUSE CHAMPAGNE	\$ 35.00
CERVEZA - BEER	\$ 5.00

BEBIDAS NO ALCOHOLICAS – NON-ALCOHOLIC BEVERAGES BY GLASS

REFRESCOS – SOFT DRINK	DESDE STARTING \$ 3.00
JUGOS DE FRUTAS – FRUIT JUICE	DESDE STARTING \$ 3.00
AGUA EMBOTELLADA – BOTTLED WATER	\$ 5.00

Todo Precio de Comida y Bebida está sujeto a un cargo de 17 % por Servicio
Precios de Comida o Bebidas Sujetos a Cambio

All Food and Beverages are Subject To a 17 % Service Charge
Food and Beverages Prices are Subject to Change

La Casona

TELS: 787-727-2717 787-727-3229

FAX: 787-728-7619 Email: mdcasona@gmail.com

MENU CORDIALES Y OPORTOS *After Dinner Drinks and Port Wines*

CORDIALES POR TRAGO - *Cordials by Drink*

COINTREAU	\$ 10.00
FRANGELICO	\$ 10.00
AMARETTO DISARONNO	\$ 10.00
SAMBUCA ROMANA	\$ 10.00
BAILEY'S	\$ 10.00
REMY MARTIN VSOP	\$ 15.50

OPORTOS POR COPA - *Port Wines by Glass*

FERREIRA VINTAGE '82	\$ 20.00
FERREIRA LATE BOTTLED VINTAGE '95	\$ 15.00
FERREIRA 20 YEARS 8.9	\$ 18.00
FERREIRA WHITE EXTRA DRY	\$ 9.00
FERREIRA TAWNY	\$ 9.00
BARROS, COLHEITA	\$ 20.00
BARROS, QUINTA D'MATILDE VINTAGE '96	\$ 20.00
BARROS, TAWNY	\$ 9.00
BORGES '92	\$ 15.00
CROFT DISTINCTION, RESERVE 5.9	\$ 20.00
CROFT '77	\$ 20.00
CROFT 20 YEARS	\$ 18.00
FONSECA, 10 YEARS	\$ 15.00
TAYLOR, SPECIAL TAWNY 1.9	\$ 12.00
GRAHAMS 20 YEARS	\$ 18.00
GRAHAMS SIX GRAPES	\$ 9.00
DOW'S 77.4	\$ 20.00
NOVAL '92 LATE BOTTLED VINTAGE	\$ 18.00

VINOS DE POSTRE POR COPA - *Dessert Wines by the Glass*

NIVOLE, MICHELE CHIARLO	\$ 30.00
JOSEPH PHELPS, LATE HARVEST, HOHANNISBERG RIESLING	\$ 55.00
SATERNERS	\$ 15.00

Todo Precio de Comida y Bebida está sujeto a un cargo de 17 % por Servicio
Precios de Comida u Bebidas Sujetos a Cambio
All Food and Beverages are Subject To a 17 % Service Charge

Food and Beverages Prices are Subject to Change