

MENÚ

ALMUERZO



COLISEO DE PUERTO RICO
JOSÉ MIGUEL AGRELOT

MENÚ ALMUERZO

CHOLI-LICIOUS

Ensalada Mixta de Lechugas

con Pepinillos, Tomates Cherry y Crutones, Vinagreta
Balsámica y Aderezo italiano

Ensalada de Repollo con Piña y Parcha

Majado de Malanga

mezclado con Queso Boursin y Ajo Rostizado

Arroz Carnaval

Arroz Guisado con Pimientos Amarillos, Rojos y Verdes,
Cebolla Roja y Cilantro

Lomo de Cerdo

acompañado de un Glaseado hecho de Ron

Pechuga de Pollo Rostizada

con una Salsa de Mantequilla y Vino Blanco

Vegetales de Temporada Salteados

Tarta de Queso y Brownie

Tarta Tradicional de Limas

\$36.00 por persona

Un cargo por servicio de 20% y los impuestos correspondientes se añadirán a su cuenta.

Consumir carnes, aves, pescados, mariscos o huevos crudos o pocos cocidos puede incrementar el riesgo de enfermedades transmitidas o generadas por los alimentos.

MENÚ ALMUERZO

THE SUNSET

Ensalada César

Crujiente Lechuga Romana, Queso Parmesano Rellano,
Crutones con Ajo y Cremoso Aderezo César

Ensalada de Papa Tradicional

Sopa de Calabaza con Hierba de Limoncillo

Papas Rojas Rostizadas con Romero y Pimienta Negra Fresca

Arroz Pilaf

con Almendras Rostizadas y Hierbas

Pechuga De Pollo

a la Parilla Bañada en una Salsa de Limón y Eneldo

Churrasco Finamente Rebanado

con Salsa Chimichurri de Tamarindo

Espárragos

en una Salsa Cremosa de Ajo

Tres Leches

Pudin de Chocolate

\$40.00 por persona

Un cargo por servicio de 20% y los impuestos correspondientes se añadirán a su cuenta.

Consumir carnes, aves, pescados, mariscos o huevos crudos o pocos cocidos puede incrementar el riesgo de enfermedades transmitidas o generadas por los alimentos.

MENÚ ALMUERZO

EL TAÍNO

Ensalada Verde

Ensalada Mixta de Lechugas, Pepinillos del País, Tomates y Zanahorias cortadas al estilo Juliana con Vinagreta de "Ajonjolí" y Aderezo Ranch

Ensalada de Chayote

acompañada pedacitos de Tocineta, Cebolla Caramelizada y Zanahorias cortadas al estilo Juliana

Yuca al Mojo

Sopa de Plátano

Arroz Agrelot

hecho a base de Sofrito y Cilantro

Batata Mamella al Horno

Filete de Dorado sellado al Sartén

en una salsa ligera de Vino Sauvignon Blanc

Costillas de Cerdo

servidas en Salsa BBQ de Melocotón

Pechuga de Pavo Rellena

de Mofongo de Plátano

Bizcocho de Zanahorias

Flan de Vainilla

Tarta de Queso y Piña

\$48.00 por Persona

Un cargo por servicio de 20% y los impuestos correspondientes se añadirán a su cuenta.

Consumir carnes, aves, pescados, mariscos o huevos crudos o pocos cocidos puede incrementar el riesgo de enfermedades transmitidas o generadas por los alimentos.

MENÚ ALMUERZO

ESTACIONES DE CORTES

Lomo de Res

servido con Salsa Bordelaise

\$14.00 por persona

Lomo de Cerdo

servido en su Jugo

\$12.00 por persona

Pavo Entero

servido en su Salsa o en Salsa de Arandano

\$7.00 por persona

Tarifa por Servicio de Chef

\$75.00 por Hora

Un cargo por servicio de 20% y los impuestos correspondientes se añadirán a su cuenta.

Consumir carnes, aves, pescados, mariscos o huevos crudos o pocos cocidos puede incrementar el riesgo de enfermedades transmitidas o generadas por los alimentos.

MENÚ SANDWICHES

LET'S WRAP IT UP

Ensalada Mixta de Lechugas

con Pepinillos, Tomates y Crutones acompañada de una Vinagreta de Granada y Arándano o una Vinagreta de Limas y Albahaca

Ensalada de Pasta

Papitas Kettle

Buffalo Blue Wrap

Filetes de Pollo en una Salsa de Buffalo con Lechuga, Tomates, Apio con Salsa de Mostaza y Miel

Wrap de Pavo y Arándano

Pavo Rebanado con Mayonesa de Arándano, Ensalada Mixta de Lechugas, Radiquios a la Parilla y Queso Provolone

Wrap de Vegetales

Calabacín Verde y Amarillo, Zanahorias, Setas Portobellos y Pimientos cortados estilo Juliana Marinados en Salsa Teriyaki

Galletas Grandes Horneadas en la Casa

Brownies con Nueces

\$28.00 por persona

Un cargo por servicio de 20% y los impuestos correspondientes se añadirán a su cuenta.

Consumir carnes, aves, pescados, mariscos o huevos crudos o pocos cocidos puede incrementar el riesgo de enfermedades transmitidas o generadas por los alimentos.

MENÚ SANDWICHES

“BOCATA”

Crujiente Lechuga Romana

acompañada de Tomates Roma picados en cuadros,
Pepinillos Europeos sin semillas, Vinagreta Balsámica o
Aderezo de Semillas de Amapola

Ensalada de Papa Tradicional

Ensalada de Frutas

Papitas Kettle

Sandwiches Preparados

Pavo y Queso Suizo con Espinacas en Pan estilo Submarino

Jamón Rebanado con Queso Cheddar, Lechuga Tomates

servido en Pan Ciabatta

Vegetales a la Parilla con Queso de Cabra

servido en Pan Panini con Salsa Pesto de Nuez y
Mayonesa de Mostaza

Tarta de Queso y Guayaba

Bizcocho de Guineo

\$32.00 por Persona

Un cargo por servicio de 20% y los impuestos correspondientes se añadirán a su cuenta.

Consumir carnes, aves, pescados, mariscos o huevos crudos o pocos cocidos puede incrementar el riesgo de enfermedades transmitidas o generadas por los alimentos.

MENÚ SANDWICHES

LONCHERAS

Todas las Loncheras incluyen una Fruta de Temporada, Bolsa de Papitas y Galleta Grande Horneada en la Casa.

Buffalo Chicken

Pechuga de Pollo a la Parilla, Lechuga, Tomate, con Salsa no muy Picante y aderezo de Queso Azul

\$15.00

Mediterráneo

Prosciutto, Salami y Queso Suizo

\$16.00

Chicken César

Pechuga a la Parilla, Crujiente Lechuga Romana, Queso Parmesano, Croutones y aderezo César

\$14.00

Churrasco César

Churrasco a la Parilla, Crujiente Lechuga Romana, Queso Parmesano, Crutones Y aderezo Cesar

\$15.00

Pollo a la Albahaca

Pechuga de Pollo, Tomates, Pepinillos, Albahaca Fresca y Queso Suizo acompañado de una Salsa Pesto

\$14.00

Pavo

Pechuga de Pavo, Queso Suizo, Tocineta Ahumada, Lechuga y Tomates.

\$13.00

Steak Fajita

Filetitos de Res a la Parilla, Pimientos Verdes, Cebolla, Crema Agria, Guacamole y Queso Blanco con Pimientos

\$16.00

Un cargo por servicio de 20% y los impuestos correspondientes se añadirán a su cuenta.

Consumir carnes, aves, pescados, mariscos o huevos crudos o pocos cocidos puede incrementar el riesgo de enfermedades transmitidas o generadas por los alimentos.

MENÚ SANDWICHES

PARRILLADAS

Hamburguesa

con Queso Cheeddar acompañado de Lechuga, Tomate y
Cebollas
\$10.00

Hot Dog

Nuestro Famoso Nathans Extra Grande
\$9.00

Sándwich de Pollo

marinado en Salsa Pesto y servido en Pan Kaiser Roll
\$11.00

Sándwich de Cerdo Desmenuzado

Con Queso Suizo
\$10.00

Un cargo por servicio de 20% y los impuestos correspondientes se añadirán a su cuenta.

Consumir carnes, aves, pescados, mariscos o huevos crudos o pocos cocidos puede incrementar el riesgo de enfermedades transmitidas o generadas por los alimentos.



COLISEO DE PUERTO RICO
JOSÉ MIGUEL AGRELOT