

# MENÚ CENAS Y ESTACIONES



COLISEO DE PUERTO RICO  
JOSÉ MIGUEL AGRELOT

# MENÚ CENAS

## CAMERINO

---

### Crema de Espinacas

### Ensalada de Habas Verdes

Habichuelas Tiernas Rostizadas con Cebollines, Tomates Picados en Cuadros, Lechuga Risada y cubiertas con Cebollas cortadas al estilo Juliana acompañado de una Vinagreta de Mostaza Dijon

### Pechuga de Pollo Asada

Salsa de Queso Roquefort y Cebollas Caramelizadas

### Dorado Meuniere

Sazonado y ligeramente pasado por Harina en Caldo de Perejil y Limón

### Risotto con Setas Silvestres y Parmesano

### Papas Rojas Rostizadas Marinadas en Tomillo

### Selección de Pastelería en Miniatura

### Café y Té

**\$44.00 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 CENAS

## SKY BOX

---

### Crema de Papas y Ajo Puerro

#### Lechuga Risada

con Pepinillos, Tomates Cherry y Zanahoria cortadas al estilo Juliana, Vinagreta Balsámico y aderezo Ranch

### Ensalada de Pasta con Esencia de Trufas

Setas Portobello y Guisantes

### Papas Rostizadas al Limón

con Orégano y Tomillo

### Pasta Penne al Pomodoro

y cubiertos con Queso Parmesano

### Mero al Horno

en una Salsa de Tomates Secos, Nueces y Vino Pinot Grigio

### Pollo Relleno

con Tomates Secos, Espinaca, Queso Mozzarella y Queso de Cabra con Hierbas acompañado de Salsa Demi de Tomates Rostizados

### Vegetales de Temporada Succotash

### Bizcocho de Guineo

servido en Crema Inglesa

### Tarta de Queso estilo Nueva York

### Café y Te

**\$50.00 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 CENAS

## AL RITMO DE LA CONGA

---

### **Ensalada Mixta de Lechugas**

con Pepinillos, Tomates en Cuadros y Zanahorias cortadas estilo Juliana, aderezo Caesar y Vinagreta de Granada

### **Ensalada de Pasta**

con aderezo de Mostaza y Miel, Vegetales Rostizados y Albahaca

### **Arroz Salvaje**

con Calabacín y Almendras

### **Papas Rojas Majadas**

### **Rollo de Carne**

servido con una Salsa de Zetas

### **Costillas de Cerdo a la Parilla**

en una Salsa Barbacoa hecha a Base de Raíz de Cerveza

### **Pollo Horneado al Romero**

con Pimientos Salteados

### **Cazuela de Habichuelas Tiernas**

Crema de Apio, Zetas, Tomates y Cebolla Crujiente

### **Pastel de Brownies**

### **Pastel de Manzana**

### **Café y Te**

**\$58.00 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 CENAS

## ARENA

---

### **Ensalada Mixta de Lechugas**

Tomates Roma, Pepinillos Ingleses, Ralladura de Queso Parmesano y Vinagreta Balsámico

### **Ensalada Toscana de Fusilli**

con Queso Mozzarella, Ajo, Prosciutto, Tomates Rostizados, Albahaca, y Parmesano

### **Papas Rojas Horneadas en Trozos**

#### **Arroz Basmati**

con Confeti de Vegetales

### **Pechuga de Pollo con Ajo, Tomillo y Limon**

en una Reducción de Vino Chianti

### **Churrasco a la Parilla**

acompañado de Salsa Soya, Jengibre, Ajo y Azúcar Negra

### **Vegetales de Cosecha Cortados estilo Juliana**

salteados en Mantequilla de Hierbas

### **Crème Brulee de Chocolate**

### **Bizcocho Tiramisú**

### **Café y Té**

**\$46.00 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 ESTACIONES

## ESTACIÓN DE PASTA

---

OPCIÓN DE TRES

### Pasta Penne a la Arriabata

Salchicha Italiana y Salsa Marinara Picante

### Pasta Orichiette al la Pesto

Pollo a la Parilla, Nueces de Pino, Chalotas, Albahaca y Queso Parmesano

### Pasta Tortellini al Pomodoro

Concassé de Tomate, Albahaca, Ajo, Chalotas y Vino Pinot Grigio

### Pasta Linguini Integral a la Primavera

Portobello, Calabacín Amarillo y Verde, Pimientos y Albahaca

### Pasta Gnocchi con Calabacín

Calabacines Suaves, Aciago, Salvia y Mantequilla derretida

### Acompañantes Incluidos

Queso Parmesano, Pimientos Rojos Molido, Queso Asiago Molido

### Pan Con Ajo Molido

---

1 Hora de Estación \$18.00 por persona

2 Horas de Estación \$24.00 por persona

Chef para la estación opcional @ \$150.00 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 ESTACIONES

## ESTACIÓN MEDITERRÁNEA

SERVIDO EN PALITOS DE BAMBOO

### Pollo Marinado Al Tandoni

#### Filetas de Res

Sazonados con Adobo Tradicional

#### Cordero Marinado

con Especies Mediterráneas

### Vegetales de Temporada

Marinados en Hierbas

### Panes suaves en Forma de Triángulos

### Salsa Yogurt de Pepinillos Tabouleh, Hummus y aderezo Picante de Feta

---

1 Hora de Estación      \$18.00 por persona

2 Horas de Estación      \$25.00 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 ESTACIONES

## ESTACIÓN DE RISOTTO

---

### SU SELECCIÓN DE INGREDIENTES

Setas Salteadas con Esencia de Trufas  
Vegetales y Queso Robiola  
Alcachofas Fritas  
Crema de Espinacas y Queso Talegio De Origen Italiano  
Espiga de Ternera con Tomates y Alcaparras  
Pollo Desmenuzado al Limón

1 Hora de Estación     \$8.00 por persona  
2 Horas de Estación     \$13.00 por persona

## BARRA DE MARISCOS

---

Camarones, Palancas de Cangrejo de Alaska y Ostras servido con Salsa Coctel, Tabasco, Rábano Picante y Rodajas de Limón

1 Hora de Estación     \$18.00 por persona  
2 Horas de Estación     \$25.00 por persona

## SABORES DE MÉJICO

---

Fajitas de Carne y Pollo, Pinchos de Camarones Marinados en Tequila y Jugo de Limas, Tacos, Arroz Mejicano, Tortillas de Harina, Guacamole, Salsa de Tomate, Crema Agria, Ensalada de tres Granos y Maíz, Mayonesa de Pimiento Chipotle y Limas Frescas

1 Hora de Estación     \$16.00 por persona  
2 Horas de Estación     \$22.00 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 ESTACIONES

## ESTACIÓN DE MINI HAMBURGERS

---

### O P C I Ó N D E T R E S

Carne con Pepinillos, Tomates y Cebollas  
Pollo al Búfalo con Ensalada de Repollo  
Zeta Portobello con Mayonesa de Albahaca  
Cerdo Desmenuzado con Ensalada de Repollo  
Cordero Servido Crème Fraîche, Pimientos Asados, Pepinillos y  
Salsa Picante de Mangó

1 Hora de Estación     \$15.00 por persona  
2 Horas de Estación     \$22.00 por persona

## ESTACIÓN ASIÁTICA

---

Pato Pekín en envase de Bamboo al Vapor, Carne Mongol con  
Cebollines, Pollo en Salsa Agridulce y Arroz Frito

1 hora de Estación     \$18.00 por persona  
2 horas de Estación     \$25.00 por persona

## CREA TU ENSALADA

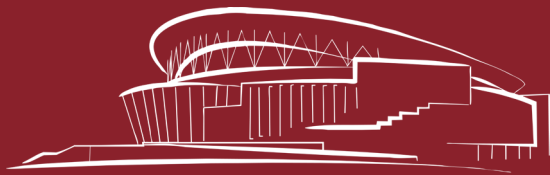
---

Pollo a la Parilla, Tocineta Ahumada, Feta, Gorgonzola,  
Cheddar, Pimientos Rostizados, Nueces, Cebollas Rojas,  
Tomates, Zanahorias, Guisantes, Pepinillos, Moras Secas ,  
Aceitunas Kalamata, aderezo de Queso Parmesano con  
Granos de Pimienta y Vinagreta de Hierbas

1 hora de Estación     \$7.00 por persona  
2 Horas de Estación     \$11.00 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.



COLISEO DE PUERTO RICO  
JOSÉ MIGUEL AGRELOT