



(787) 598-4767 (787)528-0814

paellasyalgomas@gmail.com

www.paellasyalgomaspr.com

MENU

ENTREMESES:

(Bandejas de 50 piezas)

- Mini piononitos rellenos (tasajo, carne molida o blue cheese) \$75.00
- Mini pie relleno de (chorizo cantimpalo, cebolla caramelizada, pollo o carne) \$75.00
- Mini tortilla (papas o vegetales) \$75.00
- Puff relleno (carne, jamón o espinaca) \$75.00
- Napoleones rellenos (pollo, jamón, espinaca, dip de tomates o amarillo) \$75.00
- Mini Wellington: (filete, salmón, morcillas o longaniza) \$105.00
- Mini wrap (pollo, jamón o espinaca) \$75.00
- Mini sandwiches (pollo, mezcla o espárragos) \$50.00
- Bandeja de cortes fríos desde \$95.00
- Setas rellenas de espinaca con queso. \$75.00
- Mini quiche \$75.00
- Pechuguita rellena lasqueada (amarillo, yuca o chorizo cantimpalo) \$85.00
- Tostones rellenos (carne, pollo, tasajo, escabeche de gandules, guacamole o camarones. \$85.00
- Mini tostones de arroz "pegao" (spicy crab o tuna tartar) \$95.00
- Camarones jumbo o vieiras \$125.00
- Crudité desde \$95.00
- Mini hamburgers \$105.00
- Mini empanadillas (filete, churrasco, pollo, queso y cebolla caramelizada, carne molida, longaniza, morcilla, pizza, carne y amarillos o espinacas). \$85.00
- Yuca o amarillo con tocineta. \$75.00
- Arepitas de coco rellenas (spicy crab, tuna tartar o ropa vieja) \$95.00
- Taquitos de malanga rellenos de (ropa vieja, ceviche o tuna tartar). \$105.00
- Brochetitas (pollo, filete, cerdeo, vegetales o caprese-tomate y queso) \$85.00
- Mini filete mignon \$125.00
- Longaniza de Orocovis de pollo. \$95.00
- Morcillas \$75.00 *sujeto a disponibilidad por temporada*
- Mini pasteles (pollo o cerdo) \$4.00 cada uno *sujeto a disponibilidad*
- Chicharrones de pollo \$85.00
- Albondiguitas de res \$85.00

- Salpicón de mariscos desde \$125.00
- **Servicio de frituras** (con personal chef) llamar para precios

Incluye: Bacalaítos, mini alcapurrias, sorullitos de maíz, arepitas de coco, bolitas de queso, queso frito, bolitas de yuca, bolitas de Rissotto (gandules, setas o queso), croquetas de jamón, tostones rellenos (tasajo, guacamole, escabeche de gandules y pollo), mini empanadillas surtidas (filete, pollo, carne molida, churrasco, queso y chimichurri, cebolla caramelizada, pizza, lechón y morcilla). Servido con sus respectivas salsas.

DIPS: envase de 32 oz

- Hummus. \$30.00
- Cielito lindo. \$30.00
- Dip de pollo y queso. \$30.00
- Tuna tartar \$55.00
- Spicy crab. \$40.00

ENSALADAS

(Precios por persona-orden mínimo de 10 personas)

- Ensalada de amarillos (amarillos, pimientos, cebolla lila, recaó y vinagreta hecha en casa) \$6.50
- Ensalada Caesar (lechuga romana, queso parmesano y croutones) \$4.50
- Ensalada de siete pisos (lechuga romana, queso parmesano, tocineta, cebolla, pitupuás, huevo y aderezo a base de mayonesa) \$6.50
- Ensalada de brócoli (brócoli, cebolla lila, nueces, tocineta y aderezo a base de mayonesa) \$4.50
- Ensalada griega (lechuga, tomate, pepino, cebolla, aceitunas negras, queso feta y vinagreta hecha en casa) \$4.50

SOPAS Y CALDOS

(Precio por persona-orden mínimo de 10 personas)

- | | | | |
|---------------------|--------|---------------------|--------|
| • Caldo Gallego | \$8.50 | • Crema de plátano | \$7.50 |
| • Sopón de gandules | \$8.50 | • Crema de viandas | \$7.50 |
| • Sopa de lentejas. | \$8.50 | • Crema de calabaza | \$7.50 |
| • Sancocho | \$8.50 | • Crema de yautía | \$7.50 |

PAELLAS

(Precio por persona-orden mínimo 10 personas)

- Paella Jíbara (filete de cerdo, longaniza de pollo, gandules y plátano rallado) \$17.50
- Paella de pollo, chorizo y garbanzos \$17.50
- Paella de pollo y filete. \$17.50
- Paella de carnes (ternera, pollo y filete) \$20.50
- Paella Argentina (churrasco, pollo, chorizo parrillero, chimichurri y garbanzos) \$20.50
- Paella de pollo y vegetales (habichuelas tiernas, zanahoria, brócoli, coliflor, setas y espinacas) \$14.50
- Paella vegetariana-vegana (alcachofas, zanahorias, habichuelas tiernas y pitipúas) \$15.50
- Paella de mariscos (langostinos, camarones jumbo, calamares, mejillones y vieiras) \$22.50
- Paella valenciana ejecutiva (pollo, chorizo, langosta, camarones jumbo, calamares, mejillones y vieiras) \$26.50
- Paella Negra (calamares en su tinta, camarones y almejas). \$20.50
- Paella Catalana o verde (arroz bomba, camarones y almejas en salsa de pesto) \$20.50
- Paella de pescado (lubina, rodaballo y bacalao) \$26.50

ASADOS

(llamar para precios)

- Pernil
- Pavo
- Pavochón
- Pechuga de pavo entera rellena de mofongo
- Jamón dulce
- Roast Beef
- Pernil o pavo ahumado
- Porchetta

ARROCES

(Precios por persona-mínimo de orden 10 personas)

- | | |
|---------------------------------|---------|
| • Arroz con cebolla | \$8.50 |
| • Arroz con recaó o arroz verde | \$8.50 |
| • Arroz con gandules | \$8.50 |
| • Arroz con amarillos | \$8.50 |
| • Arroz con longaniza | \$12.50 |
| • Arroz congri | \$8.50 |
| • Arroz mamposteao | \$8.50 |
| • Arroz de coliflor | \$9.50 |

ESTACIONES:

(Mínimo 50 personas-Incluyen Personal Chef-Llamar para precios)

- **Frituras:** El servicio de frituras incluye la persona, el equipo para freír y hasta 12 diferentes frituras.
- **Pastas:** (Pasta Bar). Haga su selección de pasta con filete, pollo, camarones o vegetales con salsa blanca, roja o rosada. Preparación en vivo.
- **Parrillada:** Un surtido de carnes preparadas en vivo para su actividad. Nos encargamos de llevar y recoger la parrilla. (Incluye NY steak angus, churrasco angus, pechugas de pollo y chorizo parrillero con sus salsas).
- **Lechón:** El tradicional lechón asado en su varita que no puede faltar en su fiesta. Incluye la persona encargada de picar el lechón. Se puede alquilar bohío rústico por un costo adicional.
- **Ensaladas:** Haga su selección de diferentes ensaladas y coordinamos su buffet con las otras estaciones.
- **Crepas:** Crepas preparadas al momento al gusto de cada persona. Puede escoger entre filete, pollo, vegetales o dulces con frutas frescas, Nutella o dulce de leche.
- **Risotto:** Risotto preparado al momento al gusto de cada persona. Puede escoger entre filete, pollo, vegetales, camarones o diferentes quesos.
- **Sliders:** Sliders confeccionados en vivo con su selección de vegetales, quesos y sus respectivas salsas.
- **Pizzas:** (Pizza Bar). Escoja los ingredientes como pepperoni, chorizo, jamón, salchichas, pollo y variedad de vegetales, salsa roja o blanca. Hechas al carbón en vivo.

COMIDAS PREPARADAS:

Pechugas de pollo, pavo o filetes rellenos. (incluyen arroz mamposteo)

- Pechuga de pollo o pavo rellena de yuca \$18.50 (filete \$22.50)
- Pechuga de pollo o pavo rellena de amarillo y queso crema \$18.50 (filete \$22.50)
- Pechuga de pollo o pavo rellena de chorizo cantimpalo y queso \$18.50 (filete \$22.50)
- Pechuga de pollo o pavo rellena de espinaca y queso \$18.50 (filete \$22.50)

Lasagnas

(Mínimo 20 personas)

- Lasagna de Carne en salsa roja o blanca. \$155.00
- Lasagna de Carne con amarillos en salsa roja. \$175.00
- Lasagna de pollo en salsa rojo o blanca. \$155.00
- Lasagna de pollo y espinacas en salsa blanca. \$175.00
- Lasagna de vegetales en salsa roja o blanca. \$175.00

Piñón de amarillos

(Mínimo 20 personas)

- Piñón de amarillos relleno de carne. \$155.00
- Piñón de amarillos relleno de pollo. \$155.00
- Piñón de amarillos relleno de tasajo. \$175.00

Pastelones

(Mínimo 20 personas)

- Pastelón de papa con carne molida o pollo. \$155.00
- Pastelón de papa y amarillos con carne molida o pollo. \$175.00

Crepas

(Mínimo 20 personas)

- Crepas de pollo. \$155.00
- Crepas de filete. \$195.00
- Crepas de vegetales. \$175.00

Arroz relleno

(Mínimo 20 personas)

- Carne o pollo \$155.00

DESAYUNOS (Mínimo-para 40 personas)

- **Desayuno continental:** Cortes fríos, variedad de panes, yogurt con granola, frutas frescas, variedad de pastries. Jugos variados, agua y servicio de café. \$18.50
- **Desayuno buffet:** Revoltillo, jamón, tocineta o salchichas, papas salteadas, cremas (avena, maicena o harina de maíz) variedad de panes, french toast o pancakes, pastries, yogurt y frutas frescas. Jugos variados, agua y servicio de café. \$20.50
- **Desayuno en vivo:** Huevos preparados en vivo variedad de vegetales, jamones, tocineta o salchichas. Pancakes, waffles o french toast. Crema (avena, maicena o harina de maíz). Variedades de panes, pastries, yogurt con granola y frutas frescas. Jugos variados, agua o servicio de café. \$25.50
- **Meriendas:** Sandwiches o wraps surtidos, donas o cupcakes, jugos variados o servicio de café. \$12.50

que cosa divina...

POSTRES

- **Bizcochos**

(Tamaño regular 10 personas *puede ordenar para la cantidad de personas que guste*)

Vainilla con merengue \$55.00

Chocolate (con merengue o ganache) desde \$55.00

Canela \$30.00

Limón \$55.00

Pistachio \$55.00

Almendra \$55.00

Ron \$55.00

- **Cupcakes** \$3.00 c/u

Mini cupcakes (50 piezas) \$85.00 (vanilla, chocolate, limón, almendras o ron)

- **Cheesecakes**

Mini cheesecakes (50 piezas) \$85.00 (guayaba, Oreo, dulce leche, Nutella o frutas)

- Mini Brownies (50 piezas) \$65.00
- Brownies de Nutella (50 piezas) \$85.00
- Tartitas de limón con merengue o frutas (50 piezas) \$95.00
- Panetela de guayaba (50 piezas) \$65.00
- Cajetas de dulce de leche (50 piezas) \$75.00
- Churros con chocolate (50 piezas) \$65.00
- Pastelillos de guayaba (50 piezas) \$65.00
- Bolitas de quesito (50 piezas) \$55.00
- Bolitas de quesito y guayaba (50 piezas) \$60.00
- Bolitas de Nutella (50 piezas) \$70.00
- Pecan pie \$75.00

- Mini pecan pie (50 piezas) \$95.00
- Mantecaditos (50 piezas) \$50.00
- Crema de Frutas con bizcocho de chocolate (50 piezas) \$ 95.00
- Tembleque \$3.00 c/u
- Arroz con dulce \$3.00 c/u
- Tres Leche \$45.00
- Tres leche de Guayaba \$50.00

- **Budines**

Original: \$50.00

Guayaba y queso: \$50.00

Calabaza \$50.00

Coquito (Botella \$22.00)

- Tradicional, Amaretto, Chocolate o Pistachio.

Sangría (Galón \$75.00)

- Blanca o Tinta

Margarita (Botella \$35.00) Confeccionada con Tequila premium y limón natural.

Servicios especiales:

- Servicios de mozo y bartender
- Alquiler de equipo (paelleras, parrillas, BBQ's etc.)
- Tenemos la capacidad y el equipo para confeccionar paellas hasta 50,000 personas.
- Competencias de comida (equipos y coordinación)
- Paella Challenge, Pasta Challenge, Mexican Challenge, BBQ challenge...

Términos:

- Toda actividad requiere el 50% de depósito para ser confirmada. Balance día del evento.
- Métodos de pago: Cheque, Visa, Master Card, American Express, Ath móvil (pay a business: "paellasyalgomas")