

Hispanic MENU

Hors D'Oeuvres

Choose from these favorite items with a Hispanic flair or combine with our other selections on pages 32 & 33. Choose from two service levels: 3 hot options for 30 minutes or 6 hot options for 60 minutes (see page 31 for details).

Bean Pupusas

Traditional Salvadoran stuffed corn cakes filled with seasoned beans.

Beef Empanadas

Flaky pastry dough encases a flavorful blend of beef, tomatoes, potatoes, chimichurri, caramelized onions and manzanilla olives.

Chicken Empanadas

Ground chicken with vegetables, roasted poblanos and chimichurri wrapped in crispy empanada dough.

Chicken Quesadilla

Flour tortillas filled with melted cheese and seasoned chicken.

Fried Plantains

Sweet and crispy fried plantains, a delightful tropical treat.

Guacamole and Chips

Freshly made guacamole served with crispy tortilla chips on a station.

Poached Shrimp "Ceviche"

Lightly poached shrimp marinated in citrus juices, mixed with fresh vegetables.

Pork Pupusas

Traditional Salvadoran stuffed corn cakes filled with seasoned pork.

Stuffed Jalapeño Poppers

Spicy jalapeños stuffed with cheddar cheese, breaded, and fried to golden perfection.

Vegetable Quesadilla

Oven crisped flour tortilla filled with fresh vegetables, mild cheddar and Monterey jack cheeses.

Cold Displays

Each selection is \$4.00 per person and served for one (1) hour.

- **Cheese:** a selection of cheeses served with assorted crackers.
- **Fruit:** a selection of seasonal fruits garnished with grapes and seasonal berries.
- **Vegetables:** a selection fresh vegetables served raw or grilled.



Arreglos Frios

Cada selección cuesta \$4.00 por persona y se sirve durante una (1) hora.

- **Queso:** una selección de quesos servidos con una variedad de galletas.
- **Frutas:** una selección de frutas de temporada adornadas con uvas y bayas de temporada.
- **Verduras:** una selección de verduras frescas servidas crudas o a la parrilla.

Entremeses

Elija entre estos favoritos con un toque hispano o combínelos con nuestras otras selecciones en la páginas 32 & 33. Elija entre dos niveles de servicio: 3 opciones calientes por 30 minutos o 6 opciones calientes por 60 minutos (vea la página 31 para más detalles).

Pupusas de Frijol

Pupusas tradicionales salvadoreñas rellenas de frijoles sazonados.

Empanadas de Res

Masa de hojaldre envuelve una mezcla sabrosa de carne de res, tomates, papas, chimichurri, cebollas caramelizadas y aceitunas verdes.

Empanadas de Pollo

Pollo desmenuzado con verduras, poblanos asados y chimichurri envueltos en masa crujiente de empanada.

Quesadilla de Pollo

Tortillas a la parrilla rellenas de queso derretido y pollo sazonado.

Plátanos Fritos

Plátanos fritos dulces y crujientes, un delicioso manjar tropical.

Guacamole con Totopos

Guacamole recién hecho servido con crujientes chips de tortilla, servido en una estación.

"Ceviche" de Camarones Escalfados*

Camarones ligeramente escalfados marinados en jugos cítricos, mezclados con vegetales frescos.

Pupusas de Cerdo

Pupusas tradicionales salvadoreñas rellenas de cerdo sazonado.

Jalapeños Rellenos

Jalapeños picantes rellenos de queso cheddar, empanizados y fritos a la perfección.

Quesadilla de Vegetales

Tortilla de harina crujiente al horno, rellenas de vegetales frescos, queso cheddar suave y queso Monterey Jack.

Hispanic MENU

Choose from this menu or combine items from our traditional options on menu pages 20-23 with these beloved cultural dishes for a personalized dining experience.

Soup Selections

Begin with soup or choose from the appetizer menu on page 20, which offers a variety of seafood, fruit, and salad options.

Beef Vegetable | Black Bean | Chicken Vegetable | Cream of Corn | Roasted Red Pepper | Tortilla with Beans

Entrée Selections

For a buffet, choose one entree' from each section. Replace one entree' selection with a second seafood selection for \$3.00 pp.

For a plated meal, choose one option, plus vegetable and starch. Choose two options for a combination meal (limit one seafood option.) Some menu items are only available as a single entrée.

Chicken Options

Chicken Enchiladas (S)

Soft corn tortillas filled with seasoned shredded chicken, topped with a rich and savory enchilada sauce.

Chicken Fajitas (B)

Chicken sautéed with peppers and onions, served with warm flour tortillas, salsa, sour cream and shredded cheese.

Chicken "Pollo Guisado" (S)

Hearty roasted chicken and vegetable stew with onions, carrots, celery, and potatoes, finished with fresh cilantro.

Grilled Chicken

Perfectly grilled chicken breast served with a rich mushroom cream sauce.

Santa Fe Chicken

Roasted chicken breast served on a bed of fire-roasted bell peppers, black beans, and corn, topped with a smoky ancho chili sauce.

Sautéed Chicken

Sautéed chicken thighs served with Spanish rice and peas.

Beef and Pork Options

Adobe Flank Steak

Marinated, grilled and braised in red wine sauce, garnished with pico de gallo.

Beef Enchilada (S)

Grilled seasoned steak smothered in roasted tomato pico de gallo.

Carne Asada

Grilled seasoned steak smothered in roasted tomato pico de gallo.

Churrasco Flank Steak

Marinated flank steak, grilled and sliced, served with a spicy brown sauce, sautéed onions, and chopped tomatoes.

Grilled Flank Steak

Marinated flank steak grilled and sliced, served with caramelized onions and fresh cilantro.

Pork and Tomatillo Stew (B)

Searred pork cubes with tomatillo, celery, green pepper, onion, jalapeños and garlic, served with a side of rice.

Roasted Chipotle Pork Loin

Pork loin slow roasted with chipotle peppers and blackening seasoning, garnished with roasted peppers and onions.

Spanish Beef Stew (B)

Searred beef cubes cooked with garlic, tomatoes, potatoes and carrots, served with a side of rice.



Fish and Seafood Options

Sautéed Shrimp

Shrimp sautéed until tender and served with Spanish rice and peas.

Shrimp Fajitas (B)

Shrimp sautéed with peppers and onions, served with warm flour tortillas, salsa, sour cream and shredded cheese.

Grilled Shrimp

Grilled shrimp served with a savory garlic and tomato sauce.

Shrimp la Playa

Shrimp sautéed with diced tomatoes, fresh cilantro, spicy jalapeño, and a splash of lime.

Orange Roughy

Lemon pepper seasoned and served with pineapple salsa.

Chipotle Salmon Primavera

Salmon brushed with chipotle marinade, served with julienne vegetables, finished with a citrus cream sauce.

Fresh Fish with Habanero Mango Salsa

Your choice of 1 fish and 1 side:

Salmon | Mahi Mahi | Orange Roughy.

Rice and Beans, | Cilantro Rice, | Spanish Rice.

(B) Buffet Only (S) Single Entree Only

Hispanic MENU

Elija de este menú o combine con platillos de nuestras opciones tradicionales en las páginas 20-23 del menú con comua platos culturales para una experiencia gastronómica personalizada.

Selección de Sopas

Comience su comida con una sopa de la lista a continuación, o elija del menú de aperitivos en la página 20, que ofrece una variedad de opciones de mariscos, frutas y ensaladas.

Caldo de res con verduras | Sopa de frijoles | Caldo de pollo con verduras | Crema de Elote | Crema de chile pimiento asado | Sopa de tortillas con frijoles

Selección de Plato Principal

Para un bufé, elige un plato principal de cada sección. Sustituye una selección de plato principal por una segunda opción de mariscos por \$3.00 por persona.

Para una comida servida en plato, elige una opción, además de un vegetal y un carbohidrato. Elige dos opciones para una comida combinada (limitada a una opción de mariscos). Algunas opciones del menú solo están disponibles como un solo plato principal.

Enchiladas de Pollo S

Tortillas suaves de maíz rellenas con pollo desmenuzado sazonado, cubiertas con una rica y sabrosa salsa de enchilada roja.

Fajitas de Pollo B

Pollo salteado con pimientos y cebollas, servido con tortillas de harina, salsa, crema agria y queso rallado.

Pollo Guisado S

Un abundante estofado de pollo asado y verduras con cebollas, zanahorias, apio y papas, con cilantro fresco.

Opciones de Res y Cerdo

Falda de Res Adobe

Falda de res marinada y a la parrilla, cocinada a fuego lento en salsa de vino tinto, con pico de gallo.

Enchilada de Res S

Tortilla de maíz tradicional rellena con carne de res, cubierta con salsa picante.

Carne Asada

Bistec sazonado a la parrilla cubierto con pico de gallo y tomate asado.

Churrasco de Falda de Res

Filete de falda marinado, asado a la parrilla y rebanado, servido con una salsa picante, cebollas salteadas y tomates picados.

Falda de Res a la Parrilla

Falda de res marinada, cocinada, a la parrilla y rebanada, servida con cebollas caramelizadas y cilantro fresco.

Estofado de Cerdo y Tomatillo B

Cubos de cerdo dorados con tomatillo, apio, pimienta verde, cebolla, jalapeños y ajo, servidos con una guarnición de arroz mexicano.

Lomo de Cerdo Asado con Chipotle

Lomo de cerdo cosinado lentamente con chiles chipotle y condimento ennegrit, adornado con pimientos y cebollas asados.

Estofado de Res Español B

Cubos de res dorados cocidos con ajo, tomates, papas y zanahorias, servidos con arroz.

Opciones de Pollo

Pollo a la Parrilla

Una jugosa pechuga de pollo cocinada, perfectamente a la parrilla y servida con una rica salsa de crema de champiñones.

Pollo Santa Fe

Pechuga de pollo asada servida sobre pimientos asados al fuego, frijoles negros y elote, cubierta con una salsa de chile ancho ahumado.

Pollo Salteado

Muslos de pollo salteados servidos con arroz Mexicano y chícharos.

Opciones de Pescado y Mariscos

Camarones Salteados

Camarones salteados a la perfección, servidos con arroz español y chícharos.

Fajitas de Camarón B

Camarones salteados con cebollas y pimientos, servidos con tortillas de harina, lechuga, crema agria, salsa y queso.

Camarones a la Parrilla

Camarones a la parrilla servidos con una sabrosa salsa de ajo y tomate.

Camarones a la Playa

Camarones salteados con tomates picados, cilantro fresco, jalapeño picante y un toque de limón.

Rugoso Anarajado con Salsa de Piña

Sazonado con pimienta de limón y servido con salsa de piña.

Salmón Primavera con Chipotle

Salmón marinado con chipotle, servido con vegetales cortados ala juliana, terminado con una salsa de crema cítrica.

Pescado Fresco con Salsa de Mango y Habanero

Su elección de 1 pescado y 1 acompañamiento:
Salmón | Mahi Mahi | Rugoso Anarajado
Arroz y frijoles | Arroz con cilantro | Arroz Mexicano

B Solo bufé

S Solo un plato servido

