

— PLAZA TROPICAL SUPERMARKET · ORLANDO, FL —



Menú de Catering



EST. 2005 · 665 W LANCASTER RD

— *Sabor latino para tu mesa* —

[CATERING ORDER](#)

— CAPÍTULO I —

Carne de Res

la fuerza de la mesa

CATEGORÍA

01

Cortes guisados a fuego lento, encebollados con cebolla criolla, y clásicos como el rabo de res cocinado por horas hasta soltarse del hueso. La sección más pedida en cumpleaños y aniversarios.

PLATO	MEDIANA	GRANDE
Bistec Encebollado RES SALTEADA · CEBOLLA CRIOLLA	\$65	\$120
Bistec Salteado	\$65	\$120
Carne de Res Guisada GUIZO CASERO, PAPA, ZANAHORIA	\$65	\$120
Costilla de Res Guisada	\$55	\$100
Hígado de Res	\$40	\$75
Mondongo	\$65	\$120
Pepper Steak RES, PIMIENTOS, SALSA CRIOLLA	\$75	\$140
Rabo de Res LA RECETA DE LA CASA	\$110	\$200
Ropa Vieja	\$75	\$140
Chivo Guisado	\$85	\$160
Albóndigas	\$45	\$80



MEDIANA

15-20 personas

GRANDE

30-40 personas

— CAPÍTULO II —

Carne de Cerdo

del horno a la mesa

CATEGORÍA

02

El perril es la estrella de cada navidad latina. Aquí lo hacemos como en casa — marinado por días, horneado lento. Pídelo desmenuzado para fiestas grandes, o entero por unidad.

PLATO	MEDIANA	GRANDE
Pernil Desmenuzado	\$60	\$110
Chicharrón de Cerdo	\$55	\$99
Chuleta de Cerdo a la Jardinera	\$55	\$100
Chuleta de Cerdo Frita	\$55	\$100
Chuleta de Cerdo Guisada	\$55	\$100
Costilla de Cerdo BBQ	\$55	\$100
Costilla de Cerdo al Horno	\$55	\$100
Costilla de Cerdo Guisada	\$55	\$100
Cuajito	\$40	\$75
Lomo de Cerdo	\$65	\$120
Masitas de Cerdo Fritas	\$40	\$75
Masitas de Cerdo Guisadas	\$40	\$75
Patitas Guisadas	\$30	\$50



— POR UNIDAD —

Pernil Entero al Horno

Marinado tradicional con ajo, orégano y comino. Horneado por 6 horas hasta dorarse. Pídelo con anticipación.

Pernil Delantero	\$34.99
Pernil Trasero	\$79.99

MEDIANA
15-20 personas

GRANDE
30-40 personas

— CAPÍTULO III —

Pollo & Pavo

tradición casera

CATEGORÍA

03

El pollo guisado es nuestro plato más vendido. La pechuga rellena para ocasiones especiales. Y para Thanksgiving, el pavo entero horneado con relleno latino — pídelo con dos semanas de anticipación.

PLATO	MEDIANA	GRANDE
Pollo Guisado ★ EL MÁS PEDIDO	\$35	\$60
Pollo Horneado	\$35	\$60
Pechuga de Pollo a la Criolla	\$55	\$100
Pechuga Salteada	\$55	\$100
Pechuga Rellena JAMÓN & QUESO	\$65	\$120
Pepper Steak de Pollo	\$55	\$100
Alitas de Pollo BBQ	\$40	\$75
Alitas Fritas	\$40	\$75
Chicken Tenders	\$40	\$75
Leg 1/4 al Horno	\$30	\$55
Mollejas	\$25	\$45
Gallina Guisada	\$40	\$75
Gallina Vieja	\$40	\$75



— POR UNIDAD —

Aves Enteras al Horno

Para fiestas grandes, ordena el ave completa. Reserva con anticipación.

Pollo Horneado Entero **\$7.99**

Pavo Horneado Entero **\$39.99**

Pavo: ordenar 2 semanas antes para temporada navideña.

MEDIANA

15-20 personas

GRANDE

30-40 personas

— CAPÍTULO IV —

Pescado & Mar

fresco del Caribe

CATEGORÍA

04

Pescados y mariscos preparados con mano latina — desde el bacalao guisado tradicional hasta el salmón con glaseado de miel y mostaza. La ensalada de mariscos para eventos especiales se prepara la mañana del servicio.

PLATO	MEDIANA	GRANDE
Bacalao GUISADO AL ESTILO DE LA CASA	\$75	\$160
Camarones al Ajillo	\$85	\$145
Salmón Miel Mostaza	\$85	\$160
Pescado Sierra	\$65	\$125
Tilapia Frita	\$65	\$120
Pasta Alfredo con Camarones	\$60	\$110



— ENSALADAS FRÍAS DE MAR —

Ensalada de Mariscos CAMARÓN, CALAMAR, PULPO	\$150	\$275
--	--------------	--------------

MEDIANA
15-20 personas

GRANDE
30-40 personas

— CAPÍTULO V —

Pasta & Otros

para todos los gustos

CATEGORÍA

05

El pastelón de plátano maduro con carne molida es el plato favorito de los niños — un cariño caribeño en cada bocado. Lasagna y pastas para eventos mixtos donde quieres opciones para todos.

PLATO	MEDIANA	GRANDE
Lasagna	\$45	\$85
Pasta Alfredo con Pollo	\$55	\$100
Pasta con Pollo	\$55	\$100
Pastelón de Plátano Maduro CON CARNE MOLIDA	\$50	\$95
Pimientos Rellenos	\$25	\$45
Dominican Chofan ARROZ FRITO A LA DOMINICANA	\$60	\$120
Berenjena Empanizada	\$40	\$75
Berenjena Guisada	\$40	\$75



— VEGETARIANO —

Opciones sin carne

Para invitados vegetarianos, recomendamos:

- Berenjena empanizada
- Berenjena guisada
- Pasta Alfredo (sin pollo, bajo pedido)
- Ensaladas y acompañantes (ver pág. 08)

MEDIANA

15-20 personas

GRANDE

30-40 personas

— CAPÍTULO VI —

Ensaladas & Arroces

la base de toda mesa

CATEGORÍA

06

— ENSALADAS —

PLATO	MEDIANA	GRANDE
Ensalada Verde	\$25	\$45
Ensalada Caesar	\$35	\$65
Ensalada de Vegetales	\$30	\$55
Ensalada de Aguacate	\$40	\$75
Ensalada de Codito	\$30	\$50
Ensalada de Papa	\$35	\$65
Ensalada Caesar con Pollo		\$45

— ARROCES —

PLATO	MEDIANA	GRANDE
Arroz Blanco	\$30	\$50
Arroz con Fideo	\$35	\$60
Arroz con Gandules ★ CLÁSICO BORICUA	\$35	\$60
Arroz Congrí	\$35	\$60
Arroz Moro	\$35	\$60
Arroz Amarillo con Vegetales	\$35	\$60
Arroz con Salchichas	\$35	\$60

— CAPÍTULO VII —

Acompañantes

lo que hace el plato

CATEGORÍA

07

Plátanos en todas sus formas, tubérculos, mangú dominicano y puré de papa. Las habichuelas se sirven en vaso de 32 oz para que cada quien sirva su porción.

PLATO	MEDIANA	GRANDE
Plátanos Maduros	\$40	\$75
Tostones	\$45	\$80
Mangú PLÁTANO VERDE MAJADO	\$45	\$85
Yuca	\$30	\$55
Batata Asada	\$35	\$65
Puré de Papa	\$35	\$65
Guineítos al Escabeche	\$30	\$60
Espagueti	\$15	\$30



— HABICHUELAS · VASO 32 OZ —

Granos guisados

Servidos en vaso de 32 oz, listos para acompañar cualquier arroz.

Habichuela Roja	\$9
Habichuela Blanca	\$9
Habichuela Negra	\$9
Gandules	\$9
Lentejas	\$9

MEDIANA
15-20 personas

GRANDE
30-40 personas

Catering Combo!

Incluye: Pernil Delantero Entero o Pavo Entero, Bandeja de Arroz Blanco MD, Bandeja de Yuca MD.

PLATO

Catering Combo!

\$79.99



— LISTOS PARA TU EVENTO —

Hagamos algo *delicioso.*

[CATERING ORDER](#)

VISÍTANOS

Plaza Tropical Supermarket

665 W Lancaster Rd
Orlando, FL 32809

HORARIO

Lun – Sáb

7:00 am – 8:00 pm

Domingo

8:00 am – 7:00 pm

PEDIDOS

(407) 582-0140

Catering · 24 horas.

