LAS EXPERIENCIAS

Las cuatro propuestas

Atarazana ofrece tres experiencias gastronómicas escalonadas —Colonial, Patrimonio y Signature— y una propuesta especial de identidad dominicana: Dominicanísimo. Cada buffet tiene una composición definida; los planes de bebidas pueden cambiarse a elección de la pareja.

EXPERIENCIA	INCLUYE	PRECIO P/P EN ESPOT
Colonial	Buffet Colonial + bar Standard (3 h)	**RD$5,810**
Patrimonio RECOMENDADA	Buffet Patrimonio + bar Premium (3 h)	**RD$8,800**
Signature Atarazana	Buffet Signature + bar Black (3 h)	**RD$12,300**
Dominicanísimo Bodas destino	Buffet dominicano + bar Premium (3 h)	**RD$9,390**

Valores por persona en pesos dominicanos, con ITBIS (18%) y propina legal (10%) incluidos: es lo que se paga al reservar en Espot. El alquiler del salón cubre hasta 5 horas de evento.


COCINA PROPIA


MESA COLONIAL DE QUESOS


EL BRINDIS

El detalle de cada menú, los planes de bebidas, los complementos y las condiciones están en la segunda parte de este catálogo.

Fichas gastronómicas



EL BUFFET SE SIRVE EN EL PATIO DEL ALMIRANTE

Colonial

CON BAR STANDARD · RD$5,810 P/P

La puerta de entrada a Atarazana.



PIERNA DE CERDO ASADA AL ESTILO ATARAZANA



SUPREMA DE POLLO A LA NARANJA, LASAÑA DE VEGETALES Y ARROZ AL AZAFRÁN

ENTRADAS Y ENSALADAS	Ensalada César con crostini al ajo, parmesano y romero; brocheta caprese con pesto de albahaca y sirope balsámico.
PLATOS PRINCIPALES	Pierna de cerdo asada al estilo Atarazana, trinchada en vivo; suprema de pollo a la naranja.
ACOMPAÑAMIENTOS	Lasaña de vegetales; arroz al azafrán.
PANADERÍA	Selección de panecillos variados.

Patrimonio

CON BAR PREMIUM · RD$8,800 P/P

La experiencia recomendada.



ARROZ CON AJÍES Y CHAMPIÑONES



COCINA PROPIA · SISTEMA HACCP CERTIFICADO

ENSALADAS	Ensalada de orzo con menta, aceitunas negras y pimientos; mézclum con manzana, blue cheese, bacon y vinagreta de guayaba.
PLATOS PRINCIPALES	Tenderloin Angus a las hierbas provenzales en salsa de vino Madeira; suprema de pollo a la Atarazana; filete de mero con escamas de aceitunas y vino Chablis.
ACOMPAÑAMIENTOS	Pastelón Aurora de berenjena y plátano maduro; milhojas de papa trufada con trilogía de quesos y cebolla caramelizada; arroz con ajíes y champiñones.
COMPLEMENTO	Tartaleta de mousse de salmón.
PANADERÍA	Selección de panecillos variados.

Signature Atarazana

CON BAR BLACK · RD$12,300 P/P

La propuesta gastronómica más completa.



PAPAS BABY AL ROMERO Y BACON



BOCADOS DE LA CASA

ENTRADAS	Ensalada Nicole Marie con mézclum, maíz, tortilla, dátiles, nueces, parmesano y pollo; shots de ceviche de pescado, camarones, mango y coco; espejo de canapés de tres variedades.
PLATOS PRINCIPALES	Medallones de tenderloin Angus Roquefort; filete de salmón en salsa de alcaparras; suprema de pollo rellena de manchego y chistorra sobre salsa de maíz, cilantro y almendras.
ACOMPAÑAMIENTOS	Ñoquis de yuca con chorizo ibérico y Grana Padano; almohaditas de crepes rellenas de pollo y porcini con crema de pistacho y mascarpone; papas baby al romero y bacon; arroz con frutos secos.
PANADERÍA	Selección de panecillos variados.

Dominicanísimo

CON BAR PREMIUM · RD$9,390 P/P

Propuesta de identidad dominicana, recomendada para destination weddings.



BUFFET EN EL PATIO DEL ALMIRANTE



JALAO DE COCO Y MIEL · DULCE TÍPICO DOMINICANO

ENTRADAS Y ENSALADAS	Mosaico de yuca con camarones, pimientos, reducción de cilantro y apio, chicharrón de cerdo, aguacate y queso de hoja; ensalada Abraham.
PLATOS PRINCIPALES	Chivo montecristeño; pescado samanense; suprema de pollo a la criolla.
ACOMPAÑAMIENTOS	Moro de guandules; pastelón de berenjena Atarazana; canastitas de plátano rellenas de mariscos.
SABORES DOMINICANOS	Variedad de frituras dominicanas; casabe; jalao de coco y miel.
PANADERÍA	Selección de panecillos variados.

BEBIDAS

Planes de bebidas *· servicio continuo de 3 horas*

PLAN	VA INCLUIDO EN
Sin alcohol	Pídelo por el chat
Standard	Experiencia Colonial
Premium	Patrimonio y Dominicanísimo
Black	Signature Atarazana

Standard RECOMENDADO PARA COLONIAL

Brindis novios: Segura Viudas Brut Reserva. **Brindis general:** Rigol Brut. **Whisky:** Dewar's White Label y Black & White. **Vodka:** Stolichnaya. **Ron:** Brugal Doble Reserva y Barceló Gran Añejo. **Ginebra:** Beefeater. **Tequila:** José Cuervo. **Vinos:** selección de tinto y blanco. Refrescos, fruit punch, jugo de naranja y mezcladores.

Premium RECOMENDADO PARA PATRIMONIO Y DOMINICANÍSIMO

Brindis novios: Santa Margherita Prosecco Brut. **Brindis general:** Segura Viudas Brut Reserva. **Whisky:** Johnnie Walker Black Label, Chivas 12 y Old Parr 12. **Vodka:** Absolut y Stolichnaya. **Ron:** Brugal Leyenda y Barceló Imperial. **Ginebra:** Beefeater y Tanqueray. **Tequila:** José Cuervo. **Vinos:** Emilio Moro Finca Resalso, Marqués de Cáceres Blanco y Casillero del Diablo. **Digestivo:** limoncello. Refrescos, fruit punch, jugo de naranja y mezcladores.

Black RECOMENDADO PARA SIGNATURE

Brindis novios: Perrier-Jouët Grand Brut. **Brindis general:** Santa Margherita Prosecco Brut. **Whisky y malt:** Johnnie Walker Gold Label Reserve, The Singleton y Chivas 18. **Vodka:** Grey Goose y Ketel One. **Ron:** Brugal 1888 y Barceló Imperial Porto Cask. **Ginebra:** Citadelle y Bombay Sapphire. **Tequila:** Don Julio. **Vinos:** Marqués de Riscal Reserva, Santa Margherita Pinot Grigio y Silk & Spice. **Digestivos:** Frangelico, Cointreau, limoncello y amaretto. **Cócteles:** mojito, sangría y ron punch. Refrescos, fruit punch, jugo de naranja y mezcladores.

Sin alcohol

Brindis con sidra sin alcohol, refrescos, fruit punch y jugo de naranja; servicio ilimitado durante las 3 horas contratadas.

DESCORCHE · BEBIDAS DE LA PAREJA

Las bebidas van incluidas en cada experiencia. Si quieren llevar sus propias bebidas, pregúntenlo por el chat de Espot antes de reservar.

COMPLEMENTOS

Momentos que completan la celebración

Mesa Colonial de Quesos y Embutidos

RD$2,050 POR PERSONA

Una selección de quesos y embutidos para recibir a los invitados.





QUESO PREPARADO AL PESTO CON NUECES

Quesos: Manchego semicurado, Brie, Gouda ahumado, Grana Padano y queso preparado al pesto con nueces.

Embutidos: jamón serrano, salami de Genoa, lomo embuchado y pastrami de res.

Panes y acompañamientos: casabe tostado, grissinis, panes artesanales, uvas verdes y rojas, dátiles, higos, nueces y aceitunas verdes y negras.

Conservas: mermelada de guayaba; mermelada de piña y mango con toque de mamajuana.

Selección de bocados

RD$1,280 POR PERSONA





- Wrap de roast beef con rúcula, parmesano, tomates secos y alioli de bacon y pimientos.
- Dátiles rellenos de queso crema, nueces, miel y queso de cabra, envueltos en bacon.
- Champiñones de París rellenos de camarones al termidor.
- Satay de res en salsa de cacahuate.

Momento Dulce

RD$1,020 POR PERSONA



Estación adicional de postres con 4–5 variedades y montaje de autoservicio.