



BELMOND
MAROMA RESORT & SPA
RIVIERA MAYA

MENÚS DE BANQUETES

Algunos de nuestros alimentos contienen alérgenos. Por favor, contáctenos para más información y háganos saber si usted tiene alguna alergia o requerimientos dietéticos especiales. Precios en USD y sujetos al 16% de impuestos y al 15% de servicio.

DESAYUNO

CONTINENTAL

US\$29 por persona

Variedad de jugos naturales, naranja, toronja y jugo verde
Selección de fruta local de temporada
Variedad de yogurt y leche
Cereales y granola
Bagels y queso crema
Selección de pan horneado en casa, mermelada y mantequilla
Café regular, descafeinado y té

RIVIERA MAYA

US\$35 por persona

Variedad de jugos naturales, naranja, papaya y jugo de chaya.
Selección de fruta local de temporada
Variedad de yogurt y leche
Cereales y granola
Tamales dulces
Atole de cajeta
Bagels y queso crema
Selección de pan horneado en casa, mermelada y mantequilla
Café regular, descafeinado y té

AMERICANO

US\$37 por persona

Variedad de jugos naturales, naranja, toronja, jugo verde y detox
Selección de fruta local de temporada
Variedad de yogurt y leche
Cereales, muesli y granola
Queso cottage y queso crema
Huevos revueltos, tocino ahumado, salchicha y papas cambray asadas
Selección tradicional de bagels, muffins ingleses, mermelada de frutas y mantequilla
Café regular, descafeinado y té

MEXICANO

US\$39 por persona

Variedad de jugos naturales, naranja, piña, jugo verde y papaya
Selección de fruta local de temporada
Tradicional muesli con leche de coco
Huevos revueltos a la mexicana con chorizo
Chilaquiles verdes, crema ácida, queso fresco, cebolla y cilantro
Frijoles refritos y queso fresco
Tamales poblanos
Huevos revueltos, tocino ahumado, salchicha y papas cambray asadas
Selección de pan dulce horneado en casa, pan tradicional, mermelada de frutas y mantequilla
Café regular, descafeinado y té

Algunos ingredientes pueden variar de acuerdo con la temporada. El buffet está diseñado para un mínimo de 20 invitados. Grupos de menor cantidad, se le cobrará un costo por servicio de US\$150

Algunos de nuestros alimentos contienen alérgenos. Por favor, contáctenos para más información y háganos saber si usted tiene alguna alergia o requerimientos dietéticos especiales. Precios en USD y sujetos al 16% de impuestos y al 15% de servicio.

EXTRAS PARA UN DESAYUNO COMPLETO

US\$4 EXTRA POR PERSONA POR CADA OPCIÓN

Variedad en cereales y leche
Variedad de yogurt
Granola tradicional con frutos secos a elegir
Avena con azúcar morena, frutos secos y leche

US\$5 EXTRA POR PERSONA POR CADA OPCIÓN

Papas asadas con cebollas caramelizadas y hierbas frescas
Rajas poblanas (chile poblano, elote dulce y crema ácida)
Papa hash brown
Guarniciones adicionales: chorizo, tocino, salchichas o jamón
Frijoles charros o refritos

US\$6 EXTRA POR PERSONA POR CADA OPCIÓN

Bagel tradicional de salmón ahumado
Pan tostado brioche con miel maple
Pancakes, Nutella y miel maple
Huevos revueltos y burritos con chorizo y queso Oaxaca

ESTACIONES PARA COMPLETAR EL DESAYUNO

Ofrecemos una o más de las siguientes estaciones en vivo como adicional al buffet de desayuno que usted ha elegido.

Costo de chef adicional por estación US\$100. Recomendamos un chef por cada 30 invitados.

OMELET

US\$11 por persona
Huevo con variedad de vegetales de temporada, carnes ahumadas y quesos

BENEDICTINOS

US\$11 por persona
Huevos pochados sobre muffin estilo inglés y jamón con salsa Béarnaise al chipotle o regular

QUESADILLAS DE LA TÍA

US\$9 por persona
Tortillas de maíz hechas a mano con flor de calabaza, champiñones, pollo y huitlacoche

HOT CAKES

US\$7 por persona
Hot cakes tradicionales con frutas frescas, nueces, crema batida y miel maple

WAFFLES

US\$7 por persona
Waffles tradicionales con frutas, nueces, crema batida y miel maple

CREA TU PROPIO YOGURT

US\$6 por persona
Yogurt de sabores con diferentes acompañantes como fruta, nueces, miel y cereales

BRUNCH TRADICIONAL

US\$53 por persona

ESTACIÓN FRÍA

Variedad de jugos naturales, naranja, toronja, jugo verde y zanahoria

Frutas frescas de la estación y moras

Variedad de yogurt y leches

Cereales, muesli y granola

Plato de queso artesanal y salmón ahumado

Tomate local y ensalada de queso panela con huitlacoche

Ensalada de lechuga baby green con aderezo de limón

Variedad de panes, bagels, muffins ingleses, mermeladas de frutas y mantequilla

Café regular, descafeinado y té

ESTACIÓN DE OMELET

Huevos con vegetales de estación y variedades de carnes ahumadas y quesos

Tocino, salchichas, frijoles refritos y papas hash brown

ESTACIÓN CALIENTE

Pesca del día con salsa cremosa de tomate rostizado

Pollo entero ennegrecido con jugo de tomillo

Vegetales de estación a la parrilla

Papas asadas con cebolla caramelizada y hierbas frescas

POSTRES

Churros tradicionales con rompopo

Flan de cajeta con ensalada de moras

Tarta de frutas tropicales

BRUNCH RIVIERA MAYA

US\$68 por persona

ESTACIÓN FRÍA

Variedad de jugos naturales, naranja, toronja, zanahoria y jugo verde
Selección de fruta local de temporada y moras
Variedad de yogurt y leches
Cereales, muesli y granola
Queso cottage y queso crema
Plato de queso artesanal y charcutería
Gravlax hecho en casa con chipotle y cilantro
Variedad de panes, bagels, muffins ingleses, mermeladas de frutas y mantequillas
Café regular, descafeinado y té

ESTACIÓN DE ENSALADAS Y CEVICHE

Tomates locales frescos y queso panela con huitlacoche
Ensalada baby green con aderezos a su elección
Crudo de pesca del día con coco, habanero y menta
Ostras frescas con limón y salsas
Ceviche de la casa con mango y cebolla asada

ESTACIÓN DE OMELET

Huevos con vegetales de la estación, carnes ahumadas y quesos
Tocino, chorizo, frijoles refritos y papas rostizadas

ESTACIÓN CALIENTE

Pesca del día con salsa chipotle limón e hinojo rostizado
Cochinita pibil con salsa Xnipec y tortillas
Rib Eye rostizado en costra de sal y chimichurri
Espárragos a las brasas con queso parmesano
Camote rostizado
Vegetales de estación a la parrilla

POSTRES

Churros tradicionales con salsa de dulce de leche
Pastel de chocolate y mole negro
Pastel de tres leches con moras
Arroz con leche, naranja y vainilla
Flan de cajeta con caramelo

Algunos ingredientes pueden variar de acuerdo a la temporada.

El buffet está diseñado para un mínimo de 20 invitados. Grupos de menor cantidad se le cobrará un costo por servicio de US\$150

MENÚ DE COFFEE BREAK

BIENVENIDOS

US\$17 por persona

Variedad de jugos de frutas, naranja, toronja y jugo verde
Fruta en rebanadas y moras
Fruta entera de temporada
Barras de granola
Selección de galletas caseras
Café regular, descafeinado y té a su elección

CEREALES SALUDABLES

US\$18 por persona

Barras de granola
Variedad de fruta local en rebanada
Fruta entera de temporada
Yogurt de sabores individuales
Mantequilla de maní y mermelada de fresa sobre pan multigrano
Variedad de jugos de frutas, naranja, toronja y jugo de chaya

CAFÉ Y DONAS

US\$20 por persona

Donas caseras espolvoreadas con azúcar, rellenas con las siguientes opciones:
Ganache de chocolate blanco y fruta de la pasión
Mermelada de mango
Compote de manzana y crema de vainilla
Crema de chocolate
Café regular, descafeinado y té a su elección

DULCE

US\$21 por persona

Variedad de croissants recién horneados, danés, muffins y pan dulce
Selección de galletas
Tradicional pastel de zanahoria
Tarta de vainilla y fruta de la pasión
Mini pie de limón
Brownies de chocolate blanco y chocolate oscuro
Café regular, descafeinado y té a su elección

BOCADILLOS

US\$21 por persona

Variedad de aguas frescas
Frutos secos y nueces
Palomitas de maíz con chile Tajín
Vegetales en botana
Fruta entera de temporada
Barra energética

Algunos de nuestros alimentos contienen alérgenos. Por favor, contáctenos para más información y háganos saber si usted tiene alguna alergia o requerimientos dietéticos especiales. Precios en USD y sujetos al 16% de impuestos y al 15% de servicio.

COFFEE BREAK POR LA TARDE

US\$25 por persona

Variedad de jugos recién hechos de naranja, toronja y chaya
Brochetas de frutas
Selección de galletas
Croissants de queso cheedar con jamón
Baguette roast beef con arúgula y queso brie
Sándwich de pan fresco con vegetales asados de temporada
Crudités con aderezos
Café regular, descafeinado y té a su elección

BELMOND COFFEE BREAK

US\$28 por persona

Variedad de aguas frescas
Jugo recién hecho de naranja y chaya
Brochetas de frutas y moras
Selección de galletas
Madalenas
Croissants con jamón y queso cheedar
Baguette roast beef con arúgula y queso brie
Sándwich con vegetales asados de temporada
Mini ensaladas de su elección
Café regular, descafeinado y té de su elección

El precio del coffee break cubre únicamente el evento con un máximo de 1 hora de servicio. Después de este periodo si necesita refrescar, se cobrará un costo adicional. Los coffee breaks deberán ser solicitados a través del departamento de grupos.

MENÚ DE BOX LUNCH

Los box lunch incluyen: una ensalada, un sándwich, chips, piezas de frutas de la estación, botella de agua y postre.

LUNCH BOX PARA LLEVAR

US\$37 Por persona

ENSALADAS

Ensalada César con queso parmesano y crotones

Ensalada verde con aderezo de lima

Ensalada de tomate y queso fresco

Ensalada griega con queso feta

Ensalada de quínoa con pepinos y jitomate

SELECCIÓN DE SÁNDWICH

Rollo de fajitas de res, pimientos y cebollas asadas, aguacate, queso y chipotle

Focaccia de pollo con lechuga, queso parmesano y aderezo César

Panini con vegetales, queso panela a la parrilla y pesto

Club sándwich de pavo con huevo, tocino y mayonesa de limón

Panini de jamón serrano con jitomate, queso crema y arúgula

Burrito BLTA con tocino, lechuga jitomate y aguacate

FRUTAS FRESCAS

Manzana roja

Manzana verde

Plátano

Ensalada de frutas

GALLETAS

Chispas de chocolate

Tarta de frutas

Brownie

Pastel de queso

OPCIONES ADICIONALES

Guacamole y totopos US\$3 por persona

Pico de gallo y totopos US\$3 por persona

Crudités US\$4 por persona

Algunos ingredientes pueden variar dependiendo la estación de temporada.

MENÚ DE LUNCH

LUNCH EMPLATADO

Los platillos incluyen una sopa o ensalada, una entrada y un postre

SOPA O ENSALADA

Corazón de lechuga romana, anchoas, crotones y aderezo César

Ensalada de camarón, tomate, pepino, jícama, mix de lechuga, aderezo de lima y cilantro

Ensalada de betabel asado, queso de cabra, naranja, toronja y aceite de oliva

Sopa fría de aguacate, cangrejo, limón confitado y aceite de oliva

Tradicional sopa de tortilla, queso fresco, aguacate, chile guajillo y crujiente de tortilla

Tiradito de pesca del día, puré de aguacate, lima y chipotle

ENTRADAS

Taquitos de zucchini a la parrilla, flor de calabaza, queso fresco y salsa de tomate con chipotle US\$43

Pollo asado, espárragos a la parrilla con ensalada de jitomate y lima US\$48

Pesca del día, estofado de cebolla y pimientos, cilantro y ensalada de hinojo US\$53

Salmón a la parrilla, vegetales rostizados cous-cous con frutos secos y aderezo de hierbas US\$58

Filete de res, puré de papa, champiñones asados y jugo de chipotle US\$63

Lomo de cordero, puré de camote, ensalada de ejote verde, jitomate secos y jugo de cordero US\$68

POSTRES

Pastel de tres leches con coco y ensalada de frutas tropicales

Flan con esencia de naranja, canela y caramelo

Tarta de manzana con vainilla, tomillo y salsa de naranja

Tarta de chocolate con café y salsa de vainilla

BUFFETS PARA ALMUERZO

UNA PROBADITA DE MÉXICO

US\$55 por persona

APERITIVOS

Guacamole y pico de gallo con totopos
Ensalada de nopal, tomate, cebolla y cilantro
Ceviche de pescado estilo Yucatán con salsa verde
Ensalada de salpicón de res con jugo de lima y aceite de oliva

SOPAS

Gazpacho de aguacate con ensalada de tomate

ESTACIÓN CALIENTE

Pollo asado con salsa ranchera cremosa
Filete de pargo rojo estilo Veracruz
Arrachera asada con chiles poblanos y cebolla roja

ACOMPAÑANTES

Arroz mexicano
Calabazas asadas a la mexicana
Frijoles charros

POSTRES

Pastel de tres leches
Churros con canela
Flan con caramelo

UNA PROBADITA DE BELMOND MAROMA RESORT & SPA

US\$65 por persona

APERITIVOS

Salsa mexicana y guacamole con totopos
Ensalada de pepino, jícama y piña con aderezo de chile de árbol
Ensalada de tomate local y queso fresco
Ensalada de betabel asado con naranja, toronja y vinagreta de lima
Ceviche de pesca del día, coco, manzana, chile serrano y menta
Ceviche de camarón estilo Acapulco, naranja, cilantro y chipotle

SOPA

Crema de elote con queso fresco y chile poblano asado

ESTACIÓN CALIENTE

Róballo sellado con adobo y pico de gallo de mango
Camarones a la parrilla con mantequilla, hierbas y ajo
Pollo a la parrilla con romero y nopal a la mexicana con queso panela fresco
Costillitas con salsa de tamarindo

ACOMPañANTES

Garbanzos braseados, orégano y tomates asados
Papas locales asadas con hierbas frescas
Vegetales locales a la parrilla, aceite de oliva y tomillo
Arroz al coco y cilantro

POSTRES

Arroz con leche
Jericaya de coco
Buñuelos
Mousse con mole de chocolate

SOPA Y SÁNDWICHES

US\$55 por persona

ENSALADAS Y SOPAS

Gazpacho de mango con crotones y aceite de oliva
Ensalada de lechuga romana con queso parmesano, crotones, y aderezo César con anchoas
Ensalada de papas, cebollín, tocino ahumado y mostaza
Ensalada verde con espárragos, brócoli, pepino y aderezo de lima
Ensalada de pasta, pimientos asados, hierbas frescas y olivas

PAN ARTESANAL

Baguette, pan blanco, focaccia y multigrano

CARNES Y QUESOS

Roast beef, jamón de pierna, pechuga de pavo, salmón ahumado, prosciutto y salamis
Queso cheddar, suizo, pepper jack, panela y queso de cabra

ACOMPañANTES Y GUARNICIONES

Variedad de mostaza, mayonesa y catsup
Pepinillos caseros y jalapeños dulces
Variedad de lechugas
Tomates locales, cebolla asada y pimientos
Chips caseras

POSTRES

Tartas de frutas tropicales, galletas y brownies

ESTACIÓN DE TACOS

US\$55 por persona

APERITIVOS

Salsa mexicana y guacamole con totopos

Mix de ensalada verde, jícama, pepino, tomate cherry y aderezo de mostaza

Ensalada de vegetales asados con hierbas frescas y aceite de oliva

Ceviche de camarón con fruta de la pasión y cebolla roja

ESTACIONES EN VIVO Y ENTRADAS

Seleccione su opción preferida:

Pesca del día marinado con lima y cilantro

Arrachera marinada con chipotle

Pollo marinado con chile ancho

Servido con tortillas de maíz y harina

GUARNICIONES TRADICIONALES

Salsa roja asada, salsa verde, salsa habanero

Crema ácida, mayonesa de chipotle, queso panela fresco

Rebanadas de pepino y rábano, Xnipec

Pico de gallo y guacamole

ACOMPAÑANTES

Elotes en mazorca

Espárragos a la parrilla

Frijoles negros con esencia de chipotle

POSTRES

Mini churros con chocolate y cajeta

Pastel de tres leches con coco y moras

Flan tradicional

Algunos ingredientes pueden variar de acuerdo a la temporada

El buffet está diseñado para un mínimo de 20 invitados. Grupos de menor cantidad se le cobrará un costo por servicio de US\$150

MENÚ DE CENAS

PARA COMENZAR

AMUSE-BOUCHE

Se recomienda un promedio de 6 canapés por persona por una hora de cóctel

US\$6 por pieza

*US\$7 por pieza

OPCIONES FRÍAS

Brocheta de tomate cherry, queso panela y polvo de huitlacoche

Piña asada con achiote y cilantro

Ceviche Zihuatanejo en cuchara

Tostadas de aguacate y chapulines

Tostada de atún, pepino, limón confitado y chile chipotle

*Tostada de salpicón de pato confitado, mermelada de guayaba y cilantro

Ensalada de melón, miel, olivas, queso fresco y almendras

*Foie gras con guayaba chutney

Aguachile de pulpo, cilantro fresco y puré de limón

Ceviche de lubina, manzana verde, cebolla roja y leche de coco

*Tiradito de callos con fruta de la pasión y puré de aguacate

OPCIONES CALIENTES

*Buñuelos de queso brie con mermelada de jamaica

*Rollo de langosta primavera con salsa picante

Mini quesadillas de maíz con queso Oaxaca y flor de calabaza

Tamal de maíz dulce con queso panela y chile serrano

Taquitos crujientes de champiñones, crema ácida y salsa de tomate picante

Croquetas crujientes de papa con hierbas frescas

*Mini pasteles de cangrejo local, salsa de chipotle y estragón

*Salmón glaseado con miel y sellado con papaya y pico de gallo

Tostada de pulpo a la parrilla con hierbas frescas y limón

*Brocheta de camarón ennegrecido, puré de aguacate y mango

Tacos crujientes de cochinita pibil

Mini hamburguesas de res con aguacate y cebollas asadas

*Mini tortitas de pato confitado, salsa BBQ de chabacano, arúgula y mostaza

DISPLAYS PARA RECEPCIONES

Seleccione de nuestra variedad para complementar su cena

ESTACIÓN DE GUACAMOLE

US\$10 por persona

Guacamole tradicional y pico de gallo con totopos

BOTANA

US\$11 por persona

Cacahuates enchilados, pretzel salado, botana de vegetales, nueces de la india, chips de plátano, galletas crujientes de parmesano y palomitas de maíz de sabores

•BANDEJA VEGETARIANA

US\$13 por persona

Vegetales crudos y a la parrilla con tapenade de aceitunas, aderezo ranchero de cilantro, puré de tomate deshidratado con lavosh y grisinis de sabores

CHIPS Y SALSAS

US\$15 por persona

Salsa mexicana, guacamole y puré de garbanzo con aceite de oliva, tapenade de aceitunas y dip de cangrejo con hierbas

Servido con totopos, galletas de cilantro y vegetales crujientes

QUESOS ARTESANALES

US\$17 por persona

Variedad de quesos europeos y mexicanos, vegetales en escabeche, olivas marinadas, compotas hechas a mano, pan artesanal y galletas

CEVICHE DISPLAY

US\$26 por persona

Ceviche de camarón estilo Acapulco, puré de naranja, cilantro y chipotle

Ceviche de atún, naranja, cebolla en escabeche, salsa ponzu, cilantro y aguacate

Aguachile de pulpo, cilantro fresco y puré de limón

Ceviche de lubina, manzana verde, cebolla roja y leche de coco

Tiradito de escalopas con fruta de la pasión y puré de aguacate

Servida con totopos galletas de pimienta negra

DISPLAY DE MARISCOS

US\$36 por persona

Ostras frescas con limón y limas, king crab y patas de cangrejo de piedra

Camarones y langosta caribeña pochados

Salsa mignonette, ají amarillo, ponzu y salsa cóctelera

Ceviche de róbalo, coco, chile serrano, manzana y menta

Aguachile de pulpo, cilantro fresco y puré de limón

Ceviche de callo estilo Yucatán con cebolla verde, tomate y rábano

Servidos con palomitas de maíz, nueces con Tajín, galletas saladas tostadas y totopos

Algunos ingredientes pueden variar de acuerdo a la temporada

El buffet está diseñado para un mínimo de 25 invitados. Grupos de menor cantidad se le cobrará un costo por servicio de US\$150

Algunos de nuestros alimentos contienen alérgenos. Por favor, contáctenos para más información y háganos saber si usted tiene alguna alergia o requerimientos dietéticos especiales. Precios en USD y sujetos al 16% de impuestos y al 15% de servicio.

COCINA EN VIVO Y CORTES

Elija de nuestra cocina en vivo y elabore su propia cena buffet.

Costo de chef adicional por estación US\$100. Recomendamos un chef por cada 30 invitados

QUESADILLAS

US\$11 por persona

Tortillas artesanales hechas a mano con queso Oaxaca

Flor de calabaza, champiñones y pollo, salsa verde, roja y habanero

MAÍZ EN MAZORCA

US\$13 por persona

Maíz asado a la parrilla con crema ácida, mayonesa, queso fresco y chile piquín

TACOS AL PASTOR

US\$16 por persona

Pollo o puerco adobado en achiote con tortillas de maíz, piña, cilantro, cebolla, salsa roja, verde y habanero

MINI HAMBURGUESAS

US\$17 por persona

A elegir uno: res, pato o cordero

Pan hecho en casa, mayonesa, pepinillos y queso

MINI TACOS

US\$19 por persona

A elegir uno: camarones, res, pollo o pescado

Tortillas de harina, ensalada, salsa verde, roja o habanero

POLLO DE RANCHO ROSTIZADO

US\$19 por persona

Pollo orgánico de rancho, papas cambray asadas con romero y jugo de tomillo

KUROBUTA

US\$21 por persona

Rack de puerco kurobota, especias y hierbas, compota de manzana verde y jugo de romero

FAJITAS

US\$23 por persona

A elegir uno: arrachera, camarón o pollo

Tortillas de maíz o harina, pimientos, cebolla, cilantro, salsa habanero, roja y verde

PESCA DEL DÍA

US\$23 por persona

Filete de róbalo sellado con hierbas y ajo, espárragos y beurre blanc de limón confitado

LECHÓN

US\$23 por persona

Lechón completo con mezquite natural, salsa criolla y chimichurri

RIB EYE

US\$25 por persona

Rib eye sellado con pimienta negra, papa al horno y chimichurri

Algunos de nuestros alimentos contienen alérgenos. Por favor, contáctenos para más información y háganos saber si usted tiene alguna alergia o requerimientos dietéticos especiales. Precios en USD y sujetos al 16% de impuestos y al 15% de servicio.

PASTA

US\$26 por persona

Pasta penne, spaghetti, fettuccine y ravioli con queso

Alfredo, pomodoro, pesto y salsa bolognesa

Pollo, camarones y vegetales

FILETE DE RES

US\$27 por persona

Filete de res en costra de hierbas frescas, puré de papa con aceite de oliva, salsa de mostaza y mini baguette

CORDERO ASADO

US\$31 por persona

Cordero asado marinado con romero, tomillo y ajo, puré de camote y jugo de cordero

CAMARONES GIGANTES

US\$36 por persona

Camarones salteados y flameados con mezcal y adobo de chile ancho

Arroz al cilantro y salsa de pico de gallo con piña

Algunos ingredientes pueden variar de acuerdo a la temporada.

La cocina en vivo está diseñada para un mínimo de 25 invitados. Grupos de menor cantidad se le cobrará un costo por servicio de US\$150

ESTACIONES DULCES EN VIVO

Estaciones de cocina en vivo a elegir para elaborar su propia cena buffet

Costo de chef adicional por estación US\$100. Recomendamos un chef por cada 30 invitados.

CHURROS

US\$13 por persona

Churros espolvoreados con azúcar y canela

Salsa de chocolate, cajeta y rompopo

HELADOS

US\$13 por persona

Helados de dos sabores, toppings, conos, salsa de chocolate, mermeladas de sabores

Fruta fresca y compotas de frutas

CENTRO DE DONAS

US\$15 por persona

Donas azucaradas rellenas con ganache y compota de frutas

Chocolate, dulce de leche y salsa de fruta de la pasión

CREPAS

US\$16 por persona

Crepas tradicionales, toppings, salsa de chocolate, mermelada de frutas y compota de frutas

Algunos ingredientes pueden variar de acuerdo a la temporada

La cocina dulce en vivo está diseñada para un mínimo de 25 invitados. Grupos de menor cantidad se le cobrará un costo por servicio de US\$150

BAJO LAS ESTRELLAS

US\$85 por persona

APERITIVOS

Salsa mexicana y guacamole con totopos
Pepino, ensalada de piña y jícama con aderezo de chile de árbol
Ensalada de tomate local y queso fresco
Ensalada de betabel asado con naranja, toronja y vinagreta de lima
Ceviche de róbalo, coco, manzana, chile serrano y menta
Aguachile de camarón con cebolla roja y cilantro
Ceviche de pulpo con salsa de tomatillo asado, pimientos y aguacate

BOTANAS

Molotes tradicionales de res
Empanadas de flor de calabaza con crema ácida

SOPAS

Crema de elote con queso fresco y chile poblano
Sopa fría de aguacate con cilantro y aceite de oliva

ESTACIÓN CALIENTE

Pargo local con adobo y pico de gallo de mango
Camarones a la parrilla al mojo de ajo
Pollo a la parrilla con romero, nopales a la mexicana y queso panela
Costilla cargada con adobo de chile ancho

ACOMPAÑANTES

Garbanzos a las brasas, orégano y tomates asados
Papas cambray locales asadas con hierbas frescas
Vegetales orgánicos a la parrilla, aceite de oliva y tomillo
Arroz al coco con esencia de cilantro

POSTRES

Capirotada
Arroz con leche
Jericaya de coco
Buñuelos
Mousse de mole y chocolate

ALREDEDOR DE MÉXICO

US\$95 por persona

APERITIVOS

Salsa mexicana y guacamole con totopos

Ensalada de nopal, tomate fresco, cebolla roja y cilantro

Ceviche de pescado estilo Yucatán con salsa verde y chile habanero

Cóctel de camarones estilo Acapulco, naranja, cilantro y chipotle

Ensalada de salpicón tradicional de carne con jugo de lima y aceite de oliva

Ensalada de jícama, pepino y piña con aderezo de chile de árbol

BOTANAS

Gorditas de pato confitado con salsa ranchera y cilantro

Empanadas de chorizo con crema ácida y aguacate

Flautas crujientes de pollo con salsa verde

SOPAS

Sopa de tortilla clásica con queso panela, aguacate y tortilla crujiente

Crema de chile poblano con queso fresco y crotones

ESTACIÓN CALIENTE

Pollo asado con mole tradicional y semillas de ajonjolí

Pesca del día estilo Veracruz con chile Xcatik

Tamales tradicionales de res

Cochinita pibil estilo Yucatán con cebollitas en escabeche

ACOMPAÑANTES

Arroz a la mexicana con vegetales de temporada

Calabazas asadas con tomate y chile verde

Frijoles charros con tocino y chorizo

Patatas asadas estilo ranchero con hierbas frescas

ESTACIÓN DE FAJITAS

Camarones

Arrachera

Tortillas de maíz y de harina

POSTRES

Pastel de tres leches

Churros con canela

Flan tradicional con caramelo

Arroz con leche y pasitas

Buñuelos con miel de agave

TAQUIZA

US\$75 por persona

APERITIVOS

Salsa mexicana y guacamole con totopos
Mix de lechugas, jícama, pepino, tomate cherry y aderezo de limón
Ensalada de vegetales asados con hierbas finas y aceite de oliva
Ceviche de camarón con fruta de la pasión y cebolla roja
Aguachile de pulpo con pepino y chile serrano

COCINA EN VIVO Y ENTRADAS

Selección de las siguientes opciones para una selección de tacos:
Tacos al pastor marinados con puerco al achiote
Pesca del día marinado con lima y cilantro
Camarones marinados con hierbas y ajo
Arrachera marinada en chipotle
Pollo con especias de chile ancho
Servidos con tortillas de maíz o harina

GUARNICIONES TRADICIONALES

Salsa roja con chiles asados, salsa verde, salsa de chile habanero
Crema ácida, mayonesa de chipotle, queso panela
Rebanadas de pepino, rebanadas de rábano, Xnipec
Pico de gallo y guacamole

ACOMPAÑANTES

Maíz en mazorca a la parrilla
Espárragos a la parrilla
Frijoles negros en esencia de chipotle

POSTRES

Mini churros con chocolate y cajeta
Pastel de tres leches con moras y coco
Flan tradicional

PARRILLADA FAMILIAR ESTILO K'ÁAK'

Opción 1

US\$80 por persona

BANQUETE DE ENSALADAS

Guacamole y pico de gallo con totopos

Ceviche de pescado estilo Zihuatanejo con chile verde y cebolla roja

Cóctel de camarones estilo Acapulco, naranja, cilantro y chipotle

Ensalada César tradicional con queso parmesano y crotones

Mix de lechuga, calabaza, espárragos, brócoli, pepino y aderezo de limón

Salsa roja, verde y habanero

DE LA PARRILLA

Chorizo argentino

Pollo completo a la parrilla con hierbas frescas y jugo de lima

Pescado del día zarandeado a la parrilla

Picaña en costra de sal

Camarones gigantes con ajo y cilantro fresco

Chimichurri

ACOMPAÑAMIENTOS CALIENTES

Cebolla verde a la parrilla

Patatas horneadas con crema ácida y cebollines

Vegetales a la parrilla

POSTRES

Mousse de chocolate

Pastel de tres leches

Flan tradicional

PARRILLADA FAMILIAR ESTILO K'ÁAK'

Opción 2

US\$90 por persona

APERITIVOS

Guacamole y pico de gallo con totopos

Ceviche de pescado estilo Yucatán con salsa verde

Ceviche de camarón, cebollas y tomates asados con naranja

Ensalada de queso fresco y tomates locales

Ensalada César tradicional y queso parmesano con crotones

Mix de lechuga, calabaza, espárragos, brócoli, pepino y aderezo de limón

Salsa roja, verde y habanero

DE LA PARRILLA

Chorizo argentino

Chorizo mexicano

Pollo completo a la parrilla con hierbas frescas y jugo de lima

Pesca del día a las brasas

Arrachera

Camarones gigantes con cilantro y ajo frescos

Costillitas de cerdo BBQ

ACOMPAÑANTES CALIENTES

Cebollas verdes a la parrilla

Papa al horno con crema ácida y cebollines

Vegetales a la parrilla

Maíz en mazorca

POSTRES

Tarta de fruta de la pasión y coco

Flan de coco

Pastel de tres leches

Mousse de chocolate con moras frescas

PARRILLADA FAMILIAR ESTILO K'ÁAK'

Opción 3

US\$100 por persona

APERITIVOS

Guacamole y pico de gallo con totopos

Ceviche de mariscos con chipotle, olivas y limón confitado

Ceviche de pesca del día con leche de coco, manzana verde y menta

Ensalada de vegetales asados con hierbas frescas y aceite de oliva

Mix de ensalada con tomate local, aderezo de ajo y queso de cabra

Ensalada César tradicional con queso parmesano y crotones

Mix de lechuga, calabaza, espárragos, brócoli, pepino y aderezo de limón

Ensalada de papa con tocino, pimientos asados con hierbas frescas

Salsa verde, roja y habanero

DE LA PARRILLA

Chorizo argentino

Chorizo mexicano

Pollo entero a la parrilla con hierbas frescas y jugo de limón

Pesca del día a la talla

Rib eye en costra de sal

Camarones gigantes con cilantro y ajo fresco

Cola de langosta a la parrilla

Costillitas BBQ

Chimichurri

ACOMPAÑANTES CALIENTES

Cebollas verdes a la parrilla

Papa al horno con crema ácida y cebollines

Vegetales a la parrilla

Espárragos con queso parmesano

Maíz en mazorca

POSTRES

Tarta de fruta de la pasión con coco

Jericaya de vainilla

Pastel de tres leches

Churros con azúcar y canela

Mousse de chocolate con moras

Algunos ingredientes pueden variar de acuerdo a la temporada.

El buffet está diseñado para un mínimo de 25 invitados, para grupos de menor cantidad se cobrará un servicio extra de US\$150

Algunos de nuestros alimentos contienen alérgenos. Por favor, contáctenos para más información y háganos saber si usted tiene alguna alergia o requerimientos dietéticos especiales. Precios en USD y sujetos al 16% de impuestos y al 15% de servicio.

MENÚ DE PLATILLOS PARA CENA EMPLATADA

3 tiempos US\$80 por persona
4 tiempos US\$90 por persona
5 tiempos US\$100 por persona

Elegir de acuerdo a su selección:

SOPA FRÍA

Sopa de pepino con yogurt, tartar de tomate y camarones picantes
Sopa de aguacate con crema batida, ensalada de cangrejo y cilantro

- Sopa de coliflor con peras asadas, zacate limón y albahaca
- Gazpacho de tomate con pimientos dulces, ensalada de pepino, hierbas frescas y crotones

SOPAS CALIENTES

Bisque de langosta, crema, cilantro, taco crujiente de langosta y aceite de oliva

- Sopa de calabaza, reducción de tequila, semillas de calabaza, crema y polvo de huitlacoche
- Sopa de champiñones locales, champiñones silvestres, queso de cabra, semillas de calabaza y epazote
- Sopa de tortilla, aguacate, chile guajillo, crema ácida y queso panela

ENSALADAS

Ensalada de betabel cocido, queso de cabra, naranja toronja y avellanas

- Ensalada de tomate local, hierbas frescas, semillas de calabaza, conserva de limón y cilantro
- Ensalada verde con espárragos, brócoli, calabaza, pepino, semillas picantes y vinagreta de limón
- Ensalada de mini vegetales asados de temporada con queso feta, piñones, puré de oliva y perejil
- Melón, aceitunas negras, queso Cotija, almendras, conserva de limón y arúgula

Ensalada de lechuga baby, bolitas de queso manchego, cebollas crujientes, tocino y aderezo de ajo
Corazones de lechuga romana, aderezo César, parmesano, anchoas, crotones y hierbas frescas

APERITIVOS

- Corazones de palmito, aguacate, cilantro y conserva de limón

Pesca del día crudo, jugo de lima, Xnipec, habanero, cilantro y puré de aguacate

Tartar de salmón, aderezo de chipotle, cilantro, piña, pepino y aceite de oliva

- Pimientos asados, tomate fresco, berenjena, garbanzo, aceitunas negras y albahaca

Tiradito de camarón con cebolla roja, pepino, mango y chile verde

- Quiché de tomate, cebollas caramelizadas y queso de cabra con pesto de epazote y arúgula

Tostada de tinga de pollo, piloncillo, chorizo, tocino, tomate, cebolla, queso Cotija y crema fresca

Tiradito de callos, fruta de la pasión, cebolla roja, coco, puré de aguacate y tomate

Enchilada de langosta con puré de elote dulce y mole negro, semillas de ajonjolí y crema ácida (+US\$10)

Foie gras sellado, jamaica, mermelada de manzana, brioche y pistacho (+US\$15)

- Opción vegetariana

MARISCOS

Pesca del día zarandeado con tortilla de maíz, puré de frijoles negros, aguacate, arroz y ensalada de cítricos

Pargo rojo al pastor, puré de piña, tortilla, cebolla asada, naranja agria y cilantro

Pargo asado con risotto poblano, Cotija, cebolla asada y vegetales de la estación

Atún ennegrecido con pistacho de mole verde, betabel cocido y ensalada de pepino con pistacho

Salmón asado en costra de hierbas, chile ancho, camote, vegetales baby de la estación y aceite de oliva

Camarones asados, puré de calabaza mantequilla, coliflor, brotes de guisantes y jugo de tocino

Trucha orgánica, puré de elote dulce, esquites, epazote, chipotle y semillas de calabaza (+US\$10)

Cola de langosta de arrecife, plátano, chorizo y lentejas al tocino, hinojo asado con conserva de salsa de limón (+US\$15)

CARNES Y AVES

Pollo asado, puré de elote, mole poblano, risotto con Cotija

Filete de res, champiñones silvestres, puré de papa, espárragos y jugo de epazote

Lechón estilo pibil, frijoles negros, naranja, cebollas en vinagre, orégano, piña y plátano

Costilla cargada al tamarindo, puré de camote, chayote asado y cebollas crujientes

Pechuga de pollo asado, glaseado de piloncillo y chile ancho, puré de zanahoria y papas cambrey asadas con hierbas

New York con hierbas, adobo de chile, puré de calabaza local, vegetales de la estación y nopal en escabeche

Lomo de cerdo Kurobuta con puré de frijol blanco, ensalada de mango chipotle, espinaca y jugo de puerco

Costillas braseadas, puré de queso parmesano, zanahorias baby dulces y puerros asados

Lomo de cordero asado, puré de apio nabo, champiñones de temporada, espárragos y perejil (+US\$15)

MAR Y TIERRA

Cualquiera de nuestros platillos puede ser con mar y tierra con las siguientes opciones:

| | | | |
|------------------------------|--------|-------------------|--------|
| Camarón jumbo | US\$11 | Costilla braseada | US\$11 |
| Callos garra de león | US\$13 | Filete de res | US\$16 |
| Cola de langosta de arrecife | US\$16 | Angus New York | US\$16 |

En caso de elegir dos o más opciones de los platos fuertes, tome en cuenta que se aplicará un suplemento del 25% sobre el precio por persona

•VEGETARIANO

Tamal de elote dulce con queso fresco, puré de chile poblano y crema ácida

Ravioli abiertos con vegetales glaseados, cítricos y cilantro

Risotto de champiñones silvestres, parmesano, hierbas frescas y aceite de trufa

Enchiladas de mole negro rellenas de vegetales de la estación y crema ácida

POSTRES

Piña colada, pastel de coco, crema de piña, frutas tropicales y menta

Chocolate mexicano y mouse de plátano con praliné de avellanas y fruta de la pasión

Crema mascarpone, café espresso y crumble de vainilla con helado de café

Napoleón crujiente de cajeta, con crumble de vainilla y helado de vainilla

Crumble de manzana, tomillo, crema pastelera y helado de piloncillo

Pastel de chocolate con avellana, salsa de chocolate y helado de chocolate

Pastel de queso sabor guayaba con crema de banana y helado de chocolate

Pastel de tres leches, crema de vainilla y frutos rojos de temporada

Algunos de nuestros alimentos contienen alérgenos. Por favor, contáctenos para más información y háganos saber si usted tiene alguna alergia o requerimientos dietéticos especiales. Precios en USD y sujetos al 16% de impuestos y al 15% de servicio.

SORBETE

US\$6 por persona

Sorbetes hechos en casa creados para complementar una deliciosa cena

Limón, sal de tortilla y tequila

Naranja con vino espumoso

Sorbete de manzana con Calvados

Fruta de la pasión con mezcal y sal de gusano

Limón con Champagne

PETIT FOURS

US\$4 por persona

Surtido de petit fours para después de la cena.

Mini madalenas, trufas de chocolate, dulces de fruta y macarrones.

PLATOS DE QUESOS

US\$9 por persona

Elija entre una amplia variedad de selección de quesos mexicanos artesanales personalizados para su evento.

S'MORES

US\$13 por persona

Selección de malvaviscos

Chocolate blanco y chocolate oscuro

Galletas de vainilla y chocolate horneadas en casa

Salsas de cajeta y vainilla

PARA LOS PEQUEÑOS

Comida de 3 tiempos

US\$35 por persona

ENSALADAS

Ensalada verde con vinagreta de limón y aguacate

Ensalada de lechuga romana con aderezo cremoso, queso parmesano y crotones

Crudités de vegetales con aderezo ranchero

Ensalada de mozzarella y tomate con albahaca y aceite de oliva

PLATOS PRINCIPALES

A LA PARRILLA

Pollo, arrachera, camarón, pesca del día

CRUJIENTES

Dedos de pescado, dedos de pollo, milanesa de res, camarones

HAMBURGUESAS

Pollo, res, camarón, pesca del día

PASTA

Macarrones con queso, fetuccini Alfredo, spaghetti boloñesa, penne con mantequilla

QUESADILLAS

Queso, pollo, camarón o res

GUARNICIONES

Arroz blanco o a la mexicana

Papas a la francesa o camote frito

Vegetales a la parrilla o al vapor

Puré de papa o de camote

Frutas frescas

POSTRES

Helado

Galletas

Pastel de queso

Brownie

PASTELES

US\$13 por persona

SABORES

Chocolate

Vainilla

Café

Zanahoria

Red velvet

Limón

Coco

RELLENOS FRUTALES

Frambuesas, fresas, mix de moras, mango, piña, frutas de temporada

RELLENOS CREMOSOS

Chantilly, crema pastelera, crema de mantequilla, ganache, queso crema

SABORES DE RELLENOS CREMOSOS

Natural

Vainilla fresco

Chocolate oscuro

Chocolate blanco

Chocolate de leche

Limón

Coco

Café

Sobre la base de un pastel de tres capas con una selección de sabores a su gusto y diseño básico

AFTER PARTY

Para después de su fiesta, disfrute de aperitivos y tacos.

Costo de chef adicional por estación US\$100. Recomendamos un chef por cada 30 invitados.

LO MEJOR

US\$25 por persona

Selección de sándwiches de queso a la parrilla

Pavo y queso cheddar en brioche, 4 quesos en pan rústico, tocino y parmesano en multigrano, queso azul y manzana sobre pan blanco

LO MÁS POPULAR

US\$30 por persona

Torta de cochinita, mini hamburguesas de res con guacamole, empanadas argentinas con tomate asado y queso de cabra

LO MÁS MEXICANO

US\$35 por persona

Quesadillas de queso Oaxaca, tacos crujientes de tinga de pollo, empanadas de chorizo y papa, guacamole y salsa de pico de gallo

FIESTA DEL TACO

US\$40 por persona

Tacos de carne asada, pollo y al pastor

Guarniciones tradicionales, guacamole, pico de gallo y salsas mexicanas

BEBIDAS

BAR Y VINOS

OPEN BAR

Bebidas ilimitadas por persona, por hora

NAME BRAND

Cerveza, vino, tequila, vodka, gin, ron, brandy, cognac, cordiales, scotch, whisky y refrescos

| | |
|------------------------------|---------|
| Primera hora | US\$30 |
| Segunda hora | US\$25 |
| Tercera hora | US\$22 |
| Cuarta hora | US\$19 |
| Especial de 5 horas open bar | US\$100 |

PREMIUM

Cerveza, vino, tequila, vodka, gin, ron, brandy, cognac, cordiales, scotch, whiskey y refrescos

| | |
|------------------------------|---------|
| Primera hora | US\$37 |
| Segunda hora | US\$32 |
| Tercera hora | US\$29 |
| Cuarta hora | US\$26 |
| Especial de 5 horas open bar | US\$130 |

Con Champagne extra US\$15 por persona por hora

PARTY BAR

Cerveza, margaritas, martinis, mojitos y refrescos

| | |
|------------------------------|--------|
| Primera hora | US\$24 |
| Segunda hora | US\$20 |
| Tercera hora | US\$18 |
| Cuarta hora | US\$17 |
| Especial de 5 horas open bar | US\$85 |

CERVEZA Y VINO

Cerveza, vino blanco, vino tinto y agua

| | |
|------------------------------|--------|
| Primera hora | US\$22 |
| Segunda hora | US\$18 |
| Tercera hora | US\$16 |
| Cuarta hora | US\$14 |
| Especial de 5 horas open bar | US\$75 |

VINOS

Blanco, rojo, rosé y agua

| | |
|------------------------------|--------|
| Primera hora | US\$22 |
| Segunda hora | US\$18 |
| Tercera hora | US\$16 |
| Cuarta hora | US\$14 |
| Especial de 5 horas open bar | US\$75 |

Algunos de nuestros alimentos contienen alérgenos. Por favor, contáctenos para más información y háganos saber si usted tiene alguna alergia o requerimientos dietéticos especiales. Precios en USD y sujetos al 16% de impuestos y al 15% de servicio.

BAR DE CERVEZA

Cervezas importadas y nacionales y agua

| | |
|------------------------------|--------|
| Primera hora | US\$20 |
| Segunda hora | US\$16 |
| Tercera hora | US\$14 |
| Cuarta hora | US\$12 |
| Especial de 5 horas open bar | US\$65 |

INCLUYA BEBIDAS SIN ALCOHOL EN SU PAQUETE DE BEBIDAS DE SU ELECCIÓN

Sodas, jugos, té helado y agua

| | |
|----------|-------|
| Por hora | US\$4 |
|----------|-------|

POR LA BEBIDA DE CONSUMO

| | Name Brand | Premium |
|-----------------------------------------|------------|---------|
| Cocktail | US\$10 | US\$13 |
| Vino | US\$9 | US\$12 |
| Cerveza | US\$6 | US\$6 |
| Botella de agua chica | US\$5 | US\$5 |
| Cognac | US\$14 | US\$17 |
| Cordiales | US\$9 | US\$12 |
| Espirituosos | US\$9 | US\$12 |
| Jugos | US\$6 | US\$6 |
| Bebidas sin alcohol | US\$5 | US\$5 |
| Botella de vino | US\$42 | US\$52 |
| Botella de vino espumoso | US\$42 | US\$52 |
| Botella de Champagne | US\$110 | US\$220 |
| Botella de Champagne rosado | US\$120 | US\$240 |
| Precio de descorche de vino y Champagne | | US\$35 |