



BELMOND
MAROMA RESORT & SPA
RIVIERA MAYA

CENAS PRIVADAS

BELMOND.COM

BELMOND MAROMA RESORT & SPA

RIVIERA MAYA



INVITE A SU PERSONA A UNA CENA INOLVIDABLE ENTRE EL MAR ILUMINADO POR LA LUNA O LA ENIGMÁTICA JUNGLA. ELIJA ENTRE CINCO MENÚS DIFERENTES Y ESCENARIOS INSPIRADORES PARA CREAR SU CENA IDEAL. YA SEA PARA DOS O UN GRUPO DE FAMILIARES Y AMIGOS, DISFRUTEN EL SABOR DE BELMOND.



MENÚS

Encuentre al final de estas páginas, los menús que hemos creado especialmente para esta ocasión.
\$2,050 POR PERSONA, POR MENÚ

ESCENARIOS MÁGICOS

Elija su lugar preferido y nosotros nos encargaremos del resto:

- PLAYA
- EL MIRADOR
- ALBERCA
- JARDÍN CORONAS
- EN SU SUITE
- ALDEA MAYA
- CAVA

\$3,080 DE 2 A 5 PERSONAS
\$6,160 DE 6 A MÁS PERSONAS

BELMOND MAROMA RESORT & SPA

RIVIERA MAYA



OPCIONES PARA SORPRENDER

Personalice su cena al agregar detalles que hagan su noche inolvidable.

- FLORES - Menú de arreglos disponible.
La cena ya incluye un arreglo de centro de mesa
- CHAMPAGNE - \$2,570 POR PERSONA
Moët & Chandon
- MARIDAJE - \$1,280 POR PERSONA
- FUEGOS ARTIFICIALES - Cotización enviada por separado, se requiere cinco días de anticipación para confirmar este servicio.



SELECCIÓN DE PASTELES

Una celebración no está completa sin un delicioso pastel. Lo invitamos a probar de nuestra selección.

- ANIVERSARIO \$310 POR PERSONA
- CUMPLEAÑOS \$360 POR PERSONA
- LIBRE DE GLUTEN \$410 POR PERSONA
- VEGANO \$360 POR PERSONA
- SABOR ESPECIAL \$410 POR PERSONA

MÚSICA

Acompañe perfectamente su cena con la música de su preferencia. Set de 45 minutos.

- TRÍO MEXICANO \$7,656
- GUITARRISTA \$5,104
- SAXOFONISTA \$5,104
- ARPA \$5,104
- MARIACHI \$12,760 (CINCO A SEIS ELEMENTOS)
\$20,416 (MÁS DE SEIS ELEMENTOS)

BELMOND MAROMA RESORT & SPA
RIVIERA MAYA



BELMOND MAROMA RESORT & SPA
RIVIERA MAYA

MENÚ 1

AMUSE-BOUCHE

ENSALADA DE SANDÍA

Almendras, limón confitado, miel Maya, queso feta y aceitunas negras

RISOTTO DE CHILE POBLANO

Puré de elote amarillo, huevo de codorniz, calabazas de temporada y queso Cotija

PESCA DEL DÍA AL ESTÍLO SINALOA

Tortilla, rábano, puré de frijol, aguacate, arroz y cítricos

SORBETE DE LIMÓN

Tequila y sal de tortilla

CORDERO DE TIZIMÍN

Puré de apio nabo, chile pasilla, hongos, verdolagas y salsa verde

MANZANA AL TOMILLO

Texturas de vainilla y helado de té chai

CAFÉ Y PETIT FOURS

MENÚ 2

AMUSE-BOUCHE

ENSALADA DE NOPAL

Tomates orgánicos, queso panela, frijol, tortilla y maíz amarillo

CEVICHE PARGO

Jamaica, guayaba, cilantro, rábano sandía y tortilla

SOPA DE APIONABO

Callo, pan brioche, queso Cotija, esencia de habanero

SORBETE DE MARACUYÁ

Huitlacoche

FILETE DE RES

Pasta orzo cremosa, hongos de temporada, limón confitado y polvo de chiles

FRUTAS DE TEMPORADA

Miel, maracuyá, crumble de cacao, sorbete de piña

CAFÉ Y PETIT FOURS

BELMOND MAROMA RESORT & SPA
RIVIERA MAYA

MENÚ 3

AMUSE-BOUCHE

ELOTE BELMOND MAROMA

Elote, epazote, mayonesa, limón, chile y sal

JAIBA CONCHA SUAVE

Salsa sikil-pak, aguacate grill, puré de limón encurtido, bulbo de hinojo

PESCA DEL DÍA

Mole de semilla de calabaza, zanahoria, maíz y chaya maya

SORBETE DE PIÑA

Mezcal de coco

COSTILLA DE RES

Flor de calabaza, queso fresco de Chiapas, calabazas de temporada y chile serrano

FRUTILLAS DEL BOSQUE

Balsámico añejo, jengibre, tierra de manzanilla, helado de vainilla

CAFÉ Y PETIT FOURS

MENÚ 4

AMUSE-BOUCHE

SALMÓN DEL PACÍFICO

Cilantro, cítricos, chipotle, mezcal y buñuelo de harina

TAGLIATELLE NEGRO

Huitlacoche, queso burrata, puré de elote amarillo y mini elotes

CAMARÓN GOLFO ENNEGRECIDO

Aguacate, pico de gallo de mango, rábano y xoconostle

SORBETE DE NARANJA

Miel de chiles

CERDO KUROBUTA

Puré de plátano macho, bok choy, mole negro y ensalada de naranja

PASTEL TIBIO DE PLÁTANO

Avellana, helado de chocolate, chips de plátano.

CAFÉ Y PETIT FOURS

BELMOND MAROMA RESORT & SPA
RIVIERA MAYA

MENÚ VEGETARIANO

AMUSE-BOUCHE

ENSALADA DE TOMATE YUCATECO

Queso de hebra local, pepitas, hierbas y limón confitado

POZOLE DE VEGETALES ESTILO JALISCO

Tostadas, orégano, cebolla, lechuga, crema fresca, rábano, chile Piquín, queso y aguacate

ENCHILADAS DE HONGOS

Con mole negro de Oaxaca

SORBETE DE LIMÓN

Con tequila y sal de tortilla

RISOTTO DE CHILE POBLANO

Cebolla rostizada, calabaza local, queso fresco y elote dulce

MANZANA AL TOMILLO

Texturas de vainilla y helado de té chai

CAFÉ Y PETIT FOURS

#TASTEOFBELMOND