



MENÚ BANQUETES
BANQUET MENU
2025



DESAYUNO EMPLATADO
PLATED BREAKFAST

DESAYUNO EMPLATADO

PLATED BREAKFAST

Todas las opciones incluyen café regular, descafeinado, variedad de té, pan dulce y mantequilla
All options include regular or decaffeinated coffee, a variety of teas, sweet bread and butter

MENÚ INTERNACIONAL

INTERNATIONAL MENU

Plato de fruta de temporada / Fruit plate 🌱🍏

Sandía, papaya, melón, piña, zarzamoras
Watermelon, papaya, cantaloupe, pineapple, blackberries

Sandwich abierto con huevo frito / Open sandwich with fried egg
Muffin inglés, huevos fritos, espinaca, aguacate, tocino, papa gratín, salchicha desayuno
English muffin, fried eggs, spinach, avocado, bacon, potato gratin, breakfast sausage

Waffle / Waffle 🍷
De vainilla con crema batida y frutos rojos
Vanilla-flavor waffle with whipped cream and red berries

Jugo / Juice 🌱🍏
Naranja, verde o toronja
Orange, green or pink grapefruit

MENÚ MEXICANO

MEXICAN MENU

Multicolores de fruta / Multicolored fruit 🌱🍏
Sandía, mango, piña, papaya, fresa, mandarina
Watermelon, mango, pineapple, papaya, strawberry, tangerine

Chilaquiles 🌱
Salsa roja o verde, huevo estrellado, pollo o res, crema, queso, cilantro, cebolla y frijoles refritos
Red or green sauce, fried egg, chicken or beef, cream, cheese, cilantro, onion and refried beans

Torreja / French toast 🍷
Pan frito, miel de piloncillo y canela con helado de vainilla
Fried bread, mexican piloncillo and cinnamon syrup with vanilla ice cream

Jugo / Juice 🌱🍏
Naranja, verde o toronja
Orange, green or pink grapefruit



LIBRE DE GLUTEN
GLUTEN-FREE



ALIMENTOS CRUDOS
RAW FOOD



NUEZ
NUT



PICANTE
SPICY



VEGANO
VEGAN



VEGETARIANO
VEGETARIAN



SALUDABLE
HEALTHY

Consumir carnes, aves, pescados, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar su riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos.
Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness.

DESAYUNO EMPLATADO

PLATED BREAKFAST

Todas las opciones incluyen café regular, descafeinado, variedad de té, pan dulce y mantequilla
All options include regular or decaffeinated coffee, a variety of teas, sweet bread and butter

MENÚ SALUDABLE

HEALTHY MENU

Bowl amanecer / Sunrise bowl 🌞🌱

Piña, mango, plátano, yogur natural, zarzamoras, granola casera
Pineapple, mango, banana, natural yogurt, blackberries, homemade granola

Tosta de pan / Bread toast

Pan de centeno, salmón ahumado, huevos pochados, tomates deshidratados y germen de soya
Rye bread, smoked salmon, poached eggs, dried tomatoes and soy sprouts

Hotcake de avena / Oatmeal pancakes 🌞

Con yogur griego y zarzamora
With greek yogurt and blackberries

Jugo / Juice 🌞🌱

Naranja, energético, verde con chía
Orange, energy booster, green with chia seeds

MENÚ MAYA CONTEMPORÁNEO

CONTEMPORARY MAYAN MENU

Fruta con xtabentún / Fruit with xtabentun 🌞🌱

Sandía, papaya, melón, piña, yogur, miel de xtabentún y avena
Watermelon, papaya, cantaloupe, pineapple, yogurt, xtabentun honey and oatmeal

Huevos motuleños / Motul-style eggs 🌱

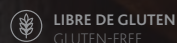
Huevos fritos servidos con salsa roja, jamón, plátano frito y chícharos
Fried eggs served with red sauce, ham, fried plantain and green peas

Waffle con cacao / Waffle with cocoa 🌞

De chocolate, mermelada de naranja y durazno
Chocolate, orange marmalade and peach

Jugo / Juice 🌞🌱

Naranja, verde con chaya y zanahoria con jengibre
Orange, green with chaya (tree spinach) leaves, and carrot with ginger



LIBRE DE GLUTEN
GLUTEN-FREE



ALIMENTOS CRUDOS
RAW FOOD



NUEZ
NUT



PICANTE
SPICY



VEGANO
VEGAN



VEGETARIANO
VEGETARIAN



SALUDABLE
HEALTHY

Consumir carnes, aves, pescados, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar su riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos.
Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness.

DESAYUNO EMPLATADO

PLATED BREAKFAST

Todas las opciones incluyen café regular, descafeinado, variedad de té, pan dulce y mantequilla
All options include regular or decaffeinated coffee, a variety of teas, sweet bread and butter

MENÚ AMERICANO

AMERICAN MENU

Plato de fruta / Fruit plate 🌱🌱

Sandía, melón verde, melón, papaya, zarzamoras, fresas
Watermelon, honeydew, cantaloupe, papaya, blackberries, strawberries

Omelet de jamón y queso / Ham and cheese omelet 🌱

Servido con papa hash, tocino, salchicha y tomate cherry
Served with hash brown, bacon, sausage and cherry

Hotcakes / Pancakes 🌱

De vainilla servidos con crema batida, fresas y miel maple
Vanilla-flavor pancakes served with whipped cream, strawberries and maple syrup

Jugo / Juice 🌱🌱

Naranja, verde, toronja
Orange, green, pink grapefruit

MENÚ MEDITERRÁNEO

MEDITERRANEAN MENU

Muesli 🌱

Manzana, avena, nuez, yogur, chabacano, arándanos, miel
Apple, oatmeal, nuts, yogurt, apricot, cranberries, honey

Huevos florentinos / Eggs florentine 🌱🌱

Huevos fritos, salteado de espinaca, crema de queso gorgonzola
Fried eggs, sautéed spinach, gorgonzola cheese cream

Croissant de chocolate / Chocolate croissant 🌱

Con frutos rojos
With red berries

Jugo / Juice 🌱🌱

Naranja, verde, toronja
Orange, green, pink grapefruit



LIBRE DE GLUTEN
GLUTEN-FREE



ALIMENTOS CRUDOS
RAW FOOD



NUEZ
NUT



PICANTE
SPICY



VEGANO
VEGAN



VEGETARIANO
VEGETARIAN



SALUDABLE
HEALTHY

Consumir carnes, aves, pescados, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar su riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos.
Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness.



DESAYUNO BUFFET

BUFFET BREAKFAST

DESAYUNO BUFFET

BUFFET BREAKFAST

Todas las opciones incluyen café regular, descafeinado y variedad de té disponibles con una garantía mínima de 50 personas
All options include regular or decaffeinated coffee and a variety of teas available with a minimum guarantee of 50 people

BUFFET CONTINENTAL

CONTINENTAL BUFFET

Fruta de temporada / Seasonal fruit 🌱 🍷

Sandía, melón verde, papaya, piña, melón
Watermelon, honeydew, papaya, pineapple, cantaloupe

Yogur natural, queso cottage y granola 🌱 🍷 🍷

Natural yogurt, cottage cheese and granola

Huevo revuelto natural / Plain scrambled eggs 🍷

Tocino 🌱
Bacon

Papa hash 🌱
Hash brown

Variedad de pan dulce 🍷

Selection of Sweet Pastries

Pan blanco o integral tostado 🍷

White or wholegrain toasted bread

Variedad de mermeladas 🌱 🍷

Variety of jams and jellies

Jugo / Juice 🌱 🍷

Naranja, verde, toronja
Orange, green, pink grapefruit



LIBRE DE GLUTEN
GLUTEN-FREE



ALIMENTOS CRUDOS
RAW FOOD



NUEZ
NUT



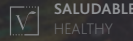
PICANTE
SPICY



VEGANO
VEGAN



VEGETARIANO
VEGETARIAN



SALUDABLE
HEALTHY

Consumir carnes, aves, pescados, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar su riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos.
Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness.

DESAYUNO BUFFET

BUFFET BREAKFAST

Todas las opciones incluyen café regular, descafeinado y variedad de té disponibles con una garantía mínima de 50 personas
All options include regular or decaffeinated coffee and a variety of teas available with a minimum guarantee of 50 people

BUFFET AMERICANO

AMERICAN BUFFET

Fruta de temporada / Seasonal fruit 🌱 🍷

Sandía, melón verde, papaya, piña, melón
Watermelon, honeydew, papaya, pineapple, cantaloupe

Variedad de yogures, queso cottage y granola 🌱 🍷 🍷

Variety of yogurts, cottage cheese and granola

Elección de huevos al gusto / Your choice of eggs

Con jamón, chorizo o vegetales 🌱
With ham, chorizo or vegetables

Tocino 🌱
Bacon

Salchicha 🌱
Sausage

Papa hash 🌱
Hash brown

Variedad de pan dulce 🍷

Variety of jams and jellies

Variedad de cereales con leche y plátano 🍷

Variety of cereals with milk and banana

Variedad de mermeladas 🌱 🍷

Variety of jams and jellies

Jugo / Juice 🌱 🍷

Naranja, verde, toronja
Orange, green, pink grapefruit



LIBRE DE GLUTEN
GLUTEN-FREE



ALIMENTOS CRUDOS
RAW FOOD



NUEZ
NUT



PICANTE
SPICY



VEGANO
VEGAN



VEGETARIANO
VEGETARIAN



SALUDABLE
HEALTHY

Consumir carnes, aves, pescados, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar su riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos.
Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness.

DESAYUNO BUFFET

BUFFET BREAKFAST

Todas las opciones incluyen café regular, descafeinado y variedad de té disponibles con una garantía mínima de 50 personas
All options include regular or decaffeinated coffee and a variety of teas available with a minimum guarantee of 50 people

BUFFET SALUDABLE

HEALTHY BUFFET

Fruta de temporada / Seasonal fruit 🌿 🍷

Sandía, melón verde, papaya, piña, melón , frutos rojos
Watermelon, honeydew, papaya, pineapple, cantaloupe, red berries

Yogur griego 🌿 🍷

Greek yogurt

Selección de quesos / Cheese selection 🌿

Comté, cabra, panela, manchego, provolone
Comté, goat, panela, manchego, provolone

Estación de batidos (preparados al momento)

Smoothies station (prepared to order)

Platón de jamón serrano 🌿

Serrano cured ham platter

Tomate curado en aceite de oliva 🌿 🍷

Cured tomato in olive oil

Salmón ahumado 🌿

Smoked salmon

Elección de huevos al gusto / Your choice of eggs

Con jamón de pavo, espinaca y champiñones 🌿
With turkey ham, spinach and mushrooms

Waffles de avena 🍷

Oatmeal waffles

Tomates rostizados con albahaca 🍷

Roasted tomatoes with basil

Jugo / Juice 🌿 🍷

Naranja, energético, toronja
Orange, energy booster, pink grapefruit



LIBRE DE GLUTEN
GLUTEN-FREE



ALIMENTOS CRUDOS
RAW FOOD



NUEZ
NUT



PICANTE
SPICY



VEGANO
VEGAN



VEGETARIANO
VEGETARIAN



SALUDABLE
HEALTHY

Consumir carnes, aves, pescados, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar su riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos.
Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness.

DESAYUNO BUFFET

BUFFET BREAKFAST

Todas las opciones incluyen café regular, descafeinado y variedad de té disponibles con una garantía mínima de 50 personas
All options include regular or decaffeinated coffee and a variety of teas available with a minimum guarantee of 50 people

BUFFET MEXICANO

MEXICAN BUFFET

Fruta de temporada / Seasonal fruit 🌱 🍷

Sandía, melón verde, papaya, piña, melón
Watermelon, honeydew, papaya, pineapple, cantaloupe

Variedad de yogures, queso cottage y granola
Variety of yogurts, cottage cheese and granola 🌱 🍷 🍷

Elección de huevos al gusto / Your choice of eggs

Con jamón, chorizo o vegetales 🌱
With ham, chorizo or vegetables

Tocino 🌱
Bacon

Salchicha 🌱
Sausage

Papa hash 🌱
Hash brown

Molletes de jamón y queso
Molletes with ham and cheese

Puntas de res adobadas 🌱
Marinated beef tips

Empanadas de carne molida
Empanadas stuffed with ground meat

Chilaquiles tradicionales de pollo 🌱
Traditional chilaquiles with chicken

Tamales de dulce 🌱
Sweet tamales

Frijoles refritos 🌱 🍷
Refried beans

Jugo / Juice 🌱 🍷
Naranja, toronja, sandía y melón
Orange, pink grapefruit, watermelon and cantaloupe

Chocolate frío 🌱
Cold cocoa

Café de olla 🌱
Mexican spiced coffee



LIBRE DE GLUTEN
GLUTEN-FREE



ALIMENTOS CRUDOS
RAW FOOD



NUEZ
NUT



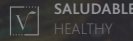
PICANTE
SPICY



VEGANO
VEGAN



VEGETARIANO
VEGETARIAN



SALUDABLE
HEALTHY

Consumir carnes, aves, pescados, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar su riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos.
Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness.

DESAYUNO BUFFET

BUFFET BREAKFAST

Todas las opciones incluyen café regular, descafeinado y variedad de té disponibles con una garantía mínima de 50 personas
All options include regular or decaffeinated coffee and a variety of teas available with a minimum guarantee of 50 people

BUFFET INTERNACIONAL

INTERNATIONAL BUFFET

Fruta de temporada / Seasonal fruit 🌱 🍷
Sandía, melón verde, papaya, piña, melón 🌱 🍷
Watermelon, honeydew, papaya, pineapple, cantaloupe

Variedad de yogures, queso cottage y granola 🌱 🍷 🍷
Variety of yogurts, cottage cheese and granola

Estación de huevos (preparados al momento)
Eggs station (prepared to order)

Variedad de cereales
Variety of cereals

Bagel natural e integral
Natural and wholegrain bagel 🍷

Charcutería: jamón de pierna, pastrami, salami calabrés y roast beef
Charcuterie: ham, pastrami, calabrese salami and roast beef

Selección de quesos / Cheese selection
Provolone, suizo y edam
Provolone, swiss and edam

Tocino 🌱
Bacon

Salchicha 🌱
Sausage

Papa hash 🌱
Hash brown

Pollo a la jardinera con cebolla cambray
Chicken jardinière with cambray onion

Estofado de res angus con champiñón 🌱
Angus beef stew with mushrooms

Tortilla española 🍷
Spanish omelet

Hotcakes con crema batida 🍷
Pancakes with whipped cream

Plátanos fritos con miel y coco 🌱 🍷
Fried plantains with honey and coconut



LIBRE DE GLUTEN
GLUTEN-FREE



ALIMENTOS CRUDOS
RAW FOOD



NUEZ
NUT



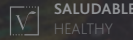
PICANTE
SPICY



VEGANO
VEGAN



VEGETARIANO
VEGETARIAN



SALUDABLE
HEALTHY

Consumir carnes, aves, pescados, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar su riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos.
Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness.



ALMUERZOS Y CENAS EMPLATADOS

PLATED LUNCH AND DINNER

ALMUERZOS Y CENAS EMPLATADOS

PLATED LUNCH AND DINNER

Todas las opciones incluyen café regular, descafeinado, variedad de té, mantequilla y pan recién hecho
All options include regular and decaffeinated coffee, variety of teas, butter and freshly-baked bread

SOPAS

SOUPS

Sopa de tortilla con aguacate, queso panela, crema y chips de tortilla 🌱

Tortilla soup with avocado, panela cheese, cream and tortilla chips

Consomé de pollo con vegetales y arroz 🌱

Chicken broth with vegetables and rice

Sopa minestrone 🍴

Minestrone soup

Sopa de poro con espárragos y brocheta de gambas 🌱

Leek soup with asparagus and shrimp skewer

Sopa de cebolla a la francesa gratinada con queso gruyère 🍴

French onion soup au gratin with gruyere cheese

Sopa de champiñones con ñoqui al parmesano 🍴

Mushroom soup with parmesan gnocchi

Suquet de mariscos 🌱

Seafood stew

Minestrone de vegetales 🌱 🍴

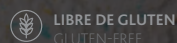
Vegetable minestrone

Gazpacho andaluz con langostino

Andalusian gazpacho with langostino

Cazuela de mariscos con verduras y queso manchego 🌱

Seafood casserole with vegetables and manchego cheese



LIBRE DE GLUTEN
GLUTEN-FREE



ALIMENTOS CRUDOS
RAW FOOD



NUEZ
NUT



PICANTE
SPICY



VEGANO
VEGAN



VEGETARIANO
VEGETARIAN



SALUDABLE
HEALTHY

Consumir carnes, aves, pescados, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar su riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos.
Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness.

ALMUERZOS Y CENAS EMPLATADOS

PLATED LUNCH AND DINNER

Todas las opciones incluyen café regular, descafeinado, variedad de té, mantequilla y pan recién hecho
All options include regular and decaffeinated coffee, variety of teas, butter and freshly-baked bread

CREMAS

CREAMS

Crema de portobello con espuma de trufa 🍷
Portobello mushroom cream with truffle foam

Crema de almeja con croton de queso añejo
Clam chowder with aged cheese crumble

Crema de espinaca con ravioli de hongos y crema montada 🍷
Spinach cream with mushroom ravioli and whipped cream

Crema de calabaza de castilla con dumpling de pato y queso mascarpone
Cushaw squash cream with duck dumpling and mascarpone cheese

Crema de berro con estofado de langosta y espuma de jengibre
Watercress cream with lobster stew and ginger foam

Crema fría de aguacate con cangrejo alaska y gelatina de clamato
Cold avocado cream with alaska crab and clamato jelly

Crema de chícharos con pechuga de pato ahumado y rábano caramelizado con balsámico
Green pea cream with smoked duck breast and caramelized radish with balsamic

Crema de tomate rostizadas con crotones de ajo y parmesano 🍷
Roasted tomato cream with garlic and parmesan croutons

Bisque de almeja con crotones de queso gorgonzola
Clam bisque with gorgonzola cheese croutons

Bisque de langosta con dumpling de vegetales y espuma de queso
Lobster bisque with vegetable dumpling and cheese foam

Crema de elote dulce con julianas de chile poblano, queso panela y crotones
Sweet corn cream with julienne of poblano pepper, panela cheese and croutons



LIBRE DE GLUTEN
GLUTEN-FREE



ALIMENTOS CRUDOS
RAW FOOD



NUEZ
NUT



PICANTE
SPICY



VEGANO
VEGAN



VEGETARIANO
VEGETARIAN



SALUDABLE
HEALTHY

Consumir carnes, aves, pescados, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar su riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos.
Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness.

ALMUERZOS Y CENAS EMPLATADOS

PLATED LUNCH AND DINNER

Todas las opciones incluyen café regular, descafeinado, variedad de té, mantequilla y pan recién hecho
All options include regular and decaffeinated coffee, variety of teas, butter and freshly-baked bread

ENTRADAS Y ENSALADAS

APPETIZERS AND SALADS

Carpaccio de res con pimienta, pesto, arúgula y queso parmesano 🌱
Beef carpaccio with pepper, pesto, arugula and parmesan cheese

Terrina de vegetales, queso de cabra, aderezo ranchero y focaccia de tomate 🌱
Vegetable terrine, goat cheese, ranch dressing and tomato focaccia

Ensalada César con pollo, con crotones de ajo y queso parmesano
Caesar salad with chicken, with garlic croutons and parmesan cheese

Ensalada griega con queso feta y vinagreta de balsámico 🌱 🌱
Greek salad with feta cheese and balsamic vinaigrette

Ensalada de espinaca, cremoso de cabra, tomate confitado y aceitunas kalamata 🌱 🌱
Spinach salad, soft goat cheese, tomato confit and kalamata olives

Tartar de atún, muselina de aguacate, pepino curtido 🌱
Tuna tartar, avocado mousseline sauce, cucumber pickles

Tartar de salmón con emulsión de azafrán y crujiente de ajo
Salmon tartar with saffron emulsion and crispy garlic

Pastel de cangrejo con crema de eneldo y hojas frescas
Crab cake with dill cream and fresh leaves

Carpaccio de salmón, emulsión de aguacate, rábano, arúgula, vinagreta de limón 🌱
Salmon carpaccio, avocado emulsion, radish, arugula, lemon vinaigrette

Ceviche tradicional estilo yucatán 🌱
Traditional yucatecan-style ceviche
Camarón, pescado, pulpo
Shrimp, fish, octopus



LIBRE DE GLUTEN
GLUTEN-FREE



ALIMENTOS CRUDOS
RAW FOOD



NUEZ
NUT



PICANTE
SPICY



VEGANO
VEGAN



VEGETARIANO
VEGETARIAN



SALUDABLE
HEALTHY

Consumir carnes, aves, pescados, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar su riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos.
Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness.

ALMUERZOS Y CENAS EMPLATADOS

PLATED LUNCH AND DINNER

Todas las opciones incluyen café regular, descafeinado, variedad de té, mantequilla y pan recién hecho
All options include regular and decaffeinated coffee, variety of teas, butter and freshly-baked bread



ENTRADAS Y ENSALADAS

APPETIZERS AND SALADS

Kibbeh de atún y quinoa con emulsión de papa 🌾

Tuna and quinoa kibbeh with potato emulsion

Tártara de tomate con gambas rostizadas, arugula baby y aderezo de hinojo 🌾

Tomato tartar with roasted prawns, baby arugula and fennel dressing

Ensalada mixta tipo niçoise con huevos de codorniz, pimientos, anchoas, papa, tomate 🌾

Niçoise-style mixed salad with quail eggs, bell peppers, anchovies, potato, tomato

Corazón de lechugas con palmitos, prosciutto y vinagreta de mango 🌾

Lettuce hearts with palm hearts, prosciutto and mango vinaigrette

Ensalada de espinacas con betabel, aguacate, jícama y aderezo de balsámico 🌾 🥗

Spinach salad with beet, avocado, jicama and balsamic dressing

Ensalada de mozzarella de búfalo con tomates marinados, arúgula y vinagre balsámico 🌾 🥗

Salad of buffalo mozzarella with marinated tomatoes, arugula and balsamic vinegar



LIBRE DE GLUTEN
GLUTEN-FREE



ALIMENTOS CRUDOS
RAW FOOD



NUEZ
NUT



PICANTE
SPICY



VEGANO
VEGAN



VEGETARIANO
VEGETARIAN



SALUDABLE
HEALTHY

Consumir carnes, aves, pescados, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar su riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos.
Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness.

ALMUERZOS Y CENAS EMPLATADOS

PLATED LUNCH AND DINNER

Todas las opciones incluyen café regular, descafeinado, variedad de té, mantequilla y pan recién hecho
All options include regular and decaffeinated coffee, variety of teas, butter and freshly-baked bread

AVES

POULTRY

Suprema de ave rellena de acelga y prosciutto, pure de chícharo y cebollitas glaseadas 
Poultry supreme stuffed with chard and prosciutto, green pea purée and glazed baby onions

Pechuga de pollo ennegrecida, puré de camote, vegetales salteados y flores
Blackened chicken breast, sweet potato purée, sautéed vegetables and flowers

Suprema empanizada, puré de papa, salsa champenoise y reducción de jugo de aves
Tempura supreme, mashed potatoes, champenoise sauce and poultry jus reduction

Suprema de pato, risotto de hongos, arúgula fresca 
Duck supreme, mushroom risotto, fresh arugula

Ravioli de pato en salsa de vino blanco con emulsión de trufa
Duck ravioli in white wine sauce with truffle emulsion

Pechuga de pollo rellena de queso mascarpone, espinaca, gratín de papa y salsa de vino tinto 
Chicken breast stuffed with mascarpone cheese, spinach, potato gratin and red wine sauce

Roulade de pollo, puré de camote dulce y espárragos con mantequilla de vainilla 
Chicken roulade, sweet potato purée and asparagus with vanilla butter



LIBRE DE GLUTEN
GLUTEN-FREE



ALIMENTOS CRUDOS
RAW FOOD



NUEZ
NUT



PICANTE
SPICY



VEGANO
VEGAN



VEGETARIANO
VEGETARIAN



SALUDABLE
HEALTHY

Consumir carnes, aves, pescados, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar su riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos.
Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness.

ALMUERZOS Y CENAS EMPLATADOS

PLATED LUNCH AND DINNER

Todas las opciones incluyen café regular, descafeinado, variedad de té, mantequilla y pan recién hecho
All options include regular and decaffeinated coffee, variety of teas, butter and freshly-baked bread



AVES

POULTRY

Suprema de Pollo en cocción lenta de 68 °C, puré de camote morado, zanahorias glaseadas y reducción de gastrique de ave 🌱

Slow-cooked Chicken Supreme at 68°C, purple sweet potato purée, glazed carrots, and poultry gastrique reduction.

Pollo a la pizzaiola con tartaleta de papa y calabaza 🌱

Chicken alla pizzaiola with potato and pumpkin tartlet

Confit de ave, risotto de hongos, reducción de naranja y jugo de morillas 🌱

Poultry confit, mushroom risotto, orange reduction, and morel jus.



LIBRE DE GLUTEN
GLUTEN-FREE



ALIMENTOS CRUDOS
RAW FOOD



NUEZ
NUT



PICANTE
SPICY



VEGANO
VEGAN



VEGETARIANO
VEGETARIAN



SALUDABLE
HEALTHY

Consumir carnes, aves, pescados, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar su riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos.
Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness.

ALMUERZOS Y CENAS EMPLATADOS

PLATED LUNCH AND DINNER

Todas las opciones incluyen café regular, descafeinado, variedad de té, mantequilla y pan recién hecho
All options include regular and decaffeinated coffee, variety of teas, butter and freshly-baked bread

RES Y CERDO

BEEF AND PORK

Filete de res, puré de papa y ajo, zanahorias glaseadas, salsa de hongos 🌱
Beef fillet, mashed potato with garlic, glazed carrots, mushroom sauce

Tournedó de res, puré de camote, tartaleta de tomates y salsa de tres quesos
Beef tournedo, sweet potato purée, tomato tartlet and three-cheese sauce

Filete de res, gratín de papa con esencia de trufa, reducción de jugo de ternera 🌱
Beef fillet, potato gratin with truffle oil, veal jus

Costilla de res braseada, tomates a la provenzal, croqueta de papa, jugo de ternera con albahaca
Braised beef rib, Provençal-style tomatoes, potato croquette, and veal jus with basil.

Filete de res, papa panadera, salsa de pimienta negra
Beef fillet, boulangère potatoes, black pepper sauce

Rib eye a la parrilla, papa al horno y vegetales con mantequilla
Grilled rib eye, baked potato, and buttered vegetables.

Mignon de cerdo cocido a baja temperatura, reducción de jugo de ternera y naranja, papa delfina
Slow-cooked pork mignon, veal and orange jus reduction, dauphinoise potatoes

Medallón de ternera en costra de jamón y parmesano, salteado de hongos y puré de camote
Veal medallion in ham and parmesan crust, sautéed mushrooms and sweet potato purée



LIBRE DE GLUTEN
GLUTEN-FREE



ALIMENTOS CRUDOS
RAW FOOD



NUEZ
NUT



PICANTE
SPICY



VEGANO
VEGAN



VEGETARIANO
VEGETARIAN



SALUDABLE
HEALTHY

Consumir carnes, aves, pescados, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar su riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos.
Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness.

ALMUERZOS Y CENAS EMPLATADOS

PLATED LUNCH AND DINNER

Todas las opciones incluyen café regular, descafeinado, variedad de té, mantequilla y pan recién hecho
All options include regular and decaffeinated coffee, variety of teas, butter and freshly-baked bread



RES Y CERDO

BEEF AND PORK

Lechón confitado, puré de frijoles negros y guisado de maíz
Suckling pig confit, black bean purée and corn stew

Filete de cerdo en costra de parmesano y jamón serrano, puré de camote y salteado hongos silvestres
Pork fillet in serrano cured ham and parmesan crust, sweet potato and sautéed wild mushrooms

Lechón confitado, puré de frijoles negros y salteado de maíz cacahuazintles 🌱
Suckling pig confit, black bean purée and sautéed cacahuazintle corn

Costilla de cerdo bbq con puré de papa rústico y elote dulce asado 🌱
Bbq rib with rustic mashed potato and roasted sweet corn

Brocheta de cerdo, papa gratín y reducción de vino de cosecha tardía 🌱
Pork skewer, potato gratin and late harvest wine reduction



LIBRE DE GLUTEN
GLUTEN-FREE



ALIMENTOS CRUDOS
RAW FOOD



NUEZ
NUT



PICANTE
SPICY



VEGANO
VEGAN



VEGETARIANO
VEGETARIAN



SALUDABLE
HEALTHY

Consumir carnes, aves, pescados, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar su riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos.
Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness.

ALMUERZOS Y CENAS EMPLATADOS

PLATED LUNCH AND DINNER

Todas las opciones incluyen café regular, descafeinado, variedad de té, mantequilla y pan recién hecho
All options include regular and decaffeinated coffee, variety of teas, butter and freshly-baked bread

PESCADOS Y MARISCOS

FISH AND SEAFOOD

Filete de mero local, arroz mexicano y salsa estilo veracruz

Local grouper fillet, mexican rice and veracruz-style sauce

Pescado a la mantequilla de hierbas, con risotto de azafrán y vegetales 🌱

Fish in a herb butter with saffron risotto and vegetables

Salmón a la parrilla, puré de chícharo, zanahorias salteadas y salsa teriyaki 🌱

Grilled salmon, green pea purée, sautéed carrots and teriyaki sauce

Brocheta de camarón con tartaleta de vegetales parrillados

Shrimp skewer with grilled vegetable tartlet

Camarones a la parrilla con salsa de mole coloradito y calabacitas tiernas 🌱

Grilled shrimp with mole coloradito and tender zucchini

Filete de mero fresco, emulsión de cebollín y cilantro con papas azafranadas 🌱

Fresh grouper fillet, chive and cilantro emulsion with saffron potatoes

Filete de atún con salsa de coliflor y ñoquis de salvia

Tuna fillet with cauliflower sauce and sage gnocchi

Camarones a la parrilla con adobo de chile ancho y galleta de arroz

Grilled shrimp in marinade of ancho chili and rice cake

Salmón glaseado con miel, risotto crujiente de espinaca y ceniza de poro

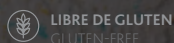
Honey glazed salmon, crispy spinach risotto and leek ash

Filete de pescado en pipián verde, bocoles de maíz dulce y puré de frijol

Fish fillet in green pumpkin seed mole, sweet corn cakes and black bean purée

Cazuela de mariscos (pulpo, mejillón, camarón, calamar) con crema de chipotle y vegetales

Seafood casserole (octopus, mussel, shrimp, squid) with chipotle cream and vegetable



LIBRE DE GLUTEN
GLUTEN-FREE



ALIMENTOS CRUDOS
RAW FOOD



NUEZ
NUT



PICANTE
SPICY



VEGANO
VEGAN



VEGETARIANO
VEGETARIAN



SALUDABLE
HEALTHY

Consumir carnes, aves, pescados, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar su riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos.
Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness.

ALMUERZOS Y CENAS EMPLATADOS

PLATED LUNCH AND DINNER

Todas las opciones incluyen café regular, descafeinado, variedad de té, mantequilla y pan recién hecho
All options include regular and decaffeinated coffee, variety of teas, butter and freshly-baked bread

OPCIONES VEGETARIANAS Y VEGANAS

VEGETARIAN AND VEGAN OPTIONS

Lasaña de vegetales con piñones y arúgula fresca 🌱 🍴

Vegetable lasagna with pine nuts and fresh arugula

Pimiento rostizado relleno de estofado de berenjena sobre espinacas salteadas 🌱 🍴

Roasted bell pepper filled with eggplant stew on sautéed spinach

Pasta penne al pesto con espárragos y tomates deshidratados 🌱 🍴

Penne pasta al pesto with asparagus and dried tomatoes

Chile relleno con rajas, queso y granos de elote con salsa de tomate 🌱 🍴

Chili pepper filled with poblano pepper, cheese and corn kernels with tomato sauce

Tártara de betabel, manzana, huevo frito y emulsión de aguacate 🍴

Beet tartar, apple, fried egg and avocado emulsion

Crepa de hongos silvestres con coulis de tomate y albahaca 🍴

Wild mushroom crepe with tomato coulis and basil

Canelones de calabaza rellenos de espinaca 🍴

Zucchini cannelloni filled with spinach

Berenjena rostizada rellena de estofado de espinacas salteadas 🌱 🍴

Roasted eggplant filled with sautéed spinach stew

Chile relleno de vegetales con crema ligera de papa 🌱 🍴

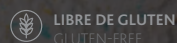
Chili pepper filled with vegetables with light potato cream

Crepa de flor de calabaza con adobo de chile dulce) 🍴

Squash blossoms with sweet chili marinade

Ñoquis de papa al pesto, alcachofa parrillada y tomates deshidratados 🍴

Gnocchi al pesto, grilled artichoke and dried tomatoes



LIBRE DE GLUTEN
GLUTEN-FREE



ALIMENTOS CRUDOS
RAW FOOD



NUEZ
NUT



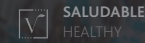
PICANTE
SPICY



VEGANO
VEGAN



VEGETARIANO
VEGETARIAN



SALUDABLE
HEALTHY

Consumir carnes, aves, pescados, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar su riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos.
Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness.

ALMUERZOS Y CENAS EMPLATADOS

PLATED LUNCH AND DINNER

Todas las opciones incluyen café regular, descafeinado, variedad de té, mantequilla y pan recién hecho
All options include regular and decaffeinated coffee, variety of teas, butter and freshly-baked bread

ESPECIALIDADES (\$)

SPECIALTIES (\$)

Ensalada de pétalos de langosta con vinagreta de cítricos 🌱

Lobster petal salad with citrus vinaigrette

35 Usd

Rack de cordero en costra de hierbas, galleta de polenta y arlequín de verduras, jugo 🌱 con aceitunas
Rack of lamb in herb crust, polenta and vegetable harlequin stack, olive jus

45 Usd

Robalo chileno con salsa de alcaparras y risotto con azafrán 🌱

Chilean sea bass with caper sauce and saffron risotto

40 Usd

Cola de langosta, arlequín de vegetales, polenta y salsa de vino blanco 🌱

Lobster tail, vegetable harlequin, polenta and white wine sauce

55 Usd

Robalo chileno sellado y guisado de alubias con hierbas frescas 🌱

Seared chilean sea bass and white bean stew with fresh herbs

40 Usd

Tournedó de res angus con cola de langosta, risotto y verduras baby en salsa de vino tinto y vino blanco 🌱

Angus beef tournedo with lobster tail, risotto and baby vegetables in red and white wine sauce

55 Usd

Robalo chileno con langostinos, salsa de limón real rostizado, Arlequín de tomate y zucchini 🌱

Chilean sea bass with langostinos, roasted lemon sauce, tomato harlequin and zucchini

40 Usd



LIBRE DE GLUTEN
GLUTEN-FREE



ALIMENTOS CRUDOS
RAW FOOD



NUEZ
NUT



PICANTE
SPICY



VEGANO
VEGAN



VEGETARIANO
VEGETARIAN



SALUDABLE
HEALTHY

Consumir carnes, aves, pescados, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar su riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos.
Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness.

ALMUERZOS Y CENAS EMPLATADOS

PLATED LUNCH AND DINNER

Todas las opciones incluyen café regular, descafeinado, variedad de té, mantequilla y pan recién hecho
All options include regular and decaffeinated coffee, variety of teas, butter and freshly-baked bread



ESPECIALIDADES

SPECIALTIES

Rack de cordero de nueva zelanda con brocheta de callo de hacha, portobello y tomates cherry, jugo de cordero con albahaca 🌿
Rack of new zealand lamb with scallop skewers, portobello mushroom and cherry tomatoes with a basil-infused lamb jus

55 Usd

Filete de res estilo rossini, foie gras sellado, papas maxim y salsa de trufa negra 🌿
Rossini beef fillet, seared foie gras, potatoes maxim and black truffle sauce

65 Usd

POSTRES

DESSERTS

Cascarón de chocolate blanco con bavarian de frutos rojos al grand marnier 🌿
White chocolate shell with red berry and grand marnier bavarian cream

Pastel de trufa de chocolate con fruta cristalizada y gel de frambuesa
Chocolate truffle cake with candied fruit and raspberry jelly

Pastel de queso y maracuyá con frutos tropicales
Passionfruit cheesecake with tropical fruits

Pastel suave de plátano caramelizado con salsa de chocolate y mezcal
Smooth caramelized banana cake with chocolate and mezcal sauce

Pastel suave de chocolate con ganache de avellana y crumble de almendra 🌿
Smooth chocolate cake with hazelnut ganache and almond crumble

Crème caramel de coco con crujiente de nuez caramelizada
Coconut crème caramel with crispy caramelized nuts



LIBRE DE GLUTEN
GLUTEN-FREE



ALIMENTOS CRUDOS
RAW FOOD



NUEZ
NUT



PICANTE
SPICY



VEGANO
VEGAN



VEGETARIANO
VEGETARIAN



SALUDABLE
HEALTHY

Consumir carnes, aves, pescados, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar su riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos.
Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness.

ALMUERZOS Y CENAS EMPLATADOS

PLATED LUNCH AND DINNER

Todas las opciones incluyen café regular, descafeinado, variedad de té, mantequilla y pan recién hecho
All options include regular and decaffeinated coffee, variety of teas, butter and freshly-baked bread



POSTRES

DESSERTS

Cremoso de chocolate bailey's con crema de mascarpone y vainilla 
Bailey's and chocolate cremoso dessert with mascarpone and vanilla cream

Trío de chocolate con crujiente de avellana 
Chocolate trio with crispy hazelnut crumble

Mousse de maracuyá con compota de frambuesa al romero
Passionfruit mousse with raspberry and rosemary compote

Tarta crujiente de manzana y canela con mazapán 
Crispy apple and cinnamon tart with marzipan

Crème brûlée de vainilla con gel de frutos rojos
Vanilla crème brûlée with red berry jelly

Crème caramel de plátano con nuez pecana caramelizada 
Banana crème caramel with caramelized pecans

Panna cotta de vainilla y limón con compota de mora azul
Vanilla and lemon panna cotta with blueberry compote

Crème brûlée de frutos tropicales con compota de mango y chile guajillo
Tropical fruit crème brûlée with mango and guajillo chili compote



LIBRE DE GLUTEN
GLUTEN-FREE



ALIMENTOS CRUDOS
RAW FOOD



NUEZ
NUT



PICANTE
SPICY



VEGANO
VEGAN



VEGETARIANO
VEGETARIAN



SALUDABLE
HEALTHY

Consumir carnes, aves, pescados, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar su riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos.
Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness.



B U F F E T A L M U E R Z O S Y C E N A S
LUNCH AND DINNER BUFFET

BUFFET ALMUERZOS Y CENAS

LUNCH AND DINNER BUFFET

Todas las opciones incluyen café regular, descafeinado y variedad de té disponibles con una garantía mínima de 50 personas
All options include regular or decaffeinated coffee and a variety of teas available with a minimum guarantee of 50 people

BUFFET MEDITERRÁNEO

MEDITERRANEAN MENU

SOPAS Y ENSALADAS

SOUPS AND SALADS

Sopa minestrone 🍲
Minestrone soup

Crema de tomate rostizado, crujiente de ajo y queso cabra 🍲
Roasted tomato cream, crispy garlic and goat cheese

Ensalada de lechugas frescas con vinagreta de frambuesa 🌱🍷
Fresh lettuce salad with raspberry vinaigrette

Ensalada griega con queso feta y aceite de oliva 🌱🍷
Greek salad with feta cheese and olive oil

Antipasto de vegetales con queso gorgonzola y aderezo de miel
Vegetable antipasto with gorgonzola and honey dressing

Pulpo a la gallega, pimentón ahumado, sal del himalaya 🌱
Galician-style octopus, smoked paprika, himalayan salt

Ensalada niçoise con atún sellado 🌱🍷
Niçoise salad with seared tuna



LIBRE DE GLUTEN
GLUTEN-FREE



ALIMENTOS CRUDOS
RAW FOOD



NUEZ
NUT



PICANTE
SPICY



VEGANO
VEGAN



VEGETARIANO
VEGETARIAN



SALUDABLE
HEALTHY

Consumir carnes, aves, pescados, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar su riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos.
Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness.

BUFFET ALMUERZOS Y CENAS

LUNCH AND DINNER BUFFET

Todas las opciones incluyen café regular, descafeinado y variedad de té disponibles con una garantía mínima de 50 personas
All options include regular or decaffeinated coffee and a variety of teas available with a minimum guarantee of 50 people

PLATOS FUERTES

MAIN COURSES

Salmón fresco a la parrilla con salsa cremosa de alcaparra 🌱

Fresh grilled salmon with creamy caper sauce

Pollo piccata con alcaparras 🌱

Chicken piccata with capers

Cazuela de mariscos 🌱 🐟

Seafood casserole

Tournedó de res con salsa de hongos silvestres 🌱

Beef tournedo with wild mushrooms

Filete de pescado con limoneta y hierbas frescas 🌱

Fish fillet with lemon vinaigrette and fresh herbs

COMPLEMENTOS

SIDE DISHES

Papas cambray al romero y ajo 🌱 🐟

Cambray potatoes with rosemary and garlic

Arroz al azafrán con ratatouille 🌱 🐟

Saffron rice with ratatouille

Vegetales rostizados de temporada con mantequilla de perejil 🌱 🐟

Roasted seasonal vegetables with parsley butter

Pasta a la crema con tomates rostizados, albahaca y pollo

Pasta a la creme with roasted tomatoes, basil and chicken

Berenjena rellena y gratinada

Stuffed and gratinated eggplant



LIBRE DE GLUTEN
GLUTEN-FREE



ALIMENTOS CRUDOS
RAW FOOD



NUEZ
NUT



PICANTE
SPICY



VEGANO
VEGAN



VEGETARIANO
VEGETARIAN



SALUDABLE
HEALTHY

Consumir carnes, aves, pescados, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar su riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos.
Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness.

BUFFET ALMUERZOS Y CENAS

LUNCH AND DINNER BUFFET

Todas las opciones incluyen café regular, descafeinado y variedad de té disponibles con una garantía mínima de 50 personas
All options include regular or decaffeinated coffee and a variety of teas available with a minimum guarantee of 50 people

POSTRES

DESSERTS

Duraznos al grill con crema de vainilla 🌾 🥗

Grilled peaches with vanilla cream

Panna cotta de vainilla y tomillo con coulis de fresa 🌾 🥗

Vanilla and thyme panna cota with strawberry coulis

Macedonia de frutas y zeste de limón real 🥗

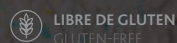
Fruit salad with lemon zest

Tartaleta con crema de cítricos e higos caramelizados 🥗

Citrus creme tartlet and caramelized figs

Pastel corto de chocolate con frutos secos macerados en jerez

Shortcake with red berries macerated in sherry



LIBRE DE GLUTEN
GLUTEN-FREE



ALIMENTOS CRUDOS
RAW FOOD



NUEZ
NUT



PICANTE
SPICY



VEGANO
VEGAN



VEGETARIANO
VEGETARIAN



SALUDABLE
HEALTHY

Consumir carnes, aves, pescados, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar su riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos.
Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness.

BUFFET ALMUERZOS Y CENAS

LUNCH AND DINNER BUFFET

Todas las opciones incluyen café regular, descafeinado y variedad de té disponibles con una garantía mínima de 50 personas
All options include regular or decaffeinated coffee and a variety of teas available with a minimum guarantee of 50 people

BUFFET MAYA CARIBEÑO

CARIBBEAN MAYAN BUFFET

SOPAS Y ENSALADAS

SOUPS AND SALADS

Crema de elote con coco 🌱🥥

Corn cream with coconut

Sopa de mariscos 🌱

Seafood soup

Ensalada de cous cous con pimientos rostizados, piña caramelizada y menta 🌱🥬

Couscous salad with roasted bell peppers, caramelized pineapple and mint

Lechugas mixtas, pepino, tomate, cebolla, vinagreta de albahaca y limón 🌱🥬

Mixed lettuce, cucumber, tomato, onion, basil vinaigrette and lemon

Ensalada de papa, tocino, huevo duro, mostaza y hojas verdes 🌱

Salad of potato, bacon, boiled egg, mustard and green leaves

Ensalada xec (naranja, toronja, mango, jícama, limón y cilantro 🌱🥬🍋)

Xec salad (orange, grapefruit, mango, jicama, lemon and cilantro)

Ceviche punta norte de camarón con toque de chile xcatic 🌱

Punta norte shrimp ceviche with a touch of xcatic chili

Betabel horneado, queso de cabra y vinagreta de xtabentún 🌱🥬🍋

Baked beet, goat cheese and xtabentun vinaigrette



LIBRE DE GLUTEN
GLUTEN-FREE



ALIMENTOS CRUDOS
RAW FOOD



NUEZ
NUT



PICANTE
SPICY



VEGANO
VEGAN



VEGETARIANO
VEGETARIAN



SALUDABLE
HEALTHY

Consumir carnes, aves, pescados, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar su riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos.
Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness.

BUFFET ALMUERZOS Y CENAS LUNCH AND DINNER BUFFET

Todas las opciones incluyen café regular, descafeinado y variedad de té disponibles con una garantía mínima de 50 personas

 All options include regular or decaffeinated coffee and a variety of teas available with a minimum guarantee of 50 people

PLATOS FUERTES

MAIN COURSES

Pescado estilo tikinxic con pimientos rostizados

Tikinxic-style fish with roasted bell peppers

Cochinita pibil

Pollo en salsa de tamarindo y chipotle

Chicken in tamarind and chipotle sauce

Camarones al coco con salsa de piña

Coconut shrimps with pineapple sauce

Brocheta de res con salsa bbq de jamaica

Beef skewers with hibiscus bbq sauce

COMPLEMENTOS

SIDE DISHES

Tostones de plátano con miel y coco rallado

Plantain tostones with honey and grated coconut

Papa gratinada

Potato gratin

Vegetales a la parrilla

Grilled vegetables

Croquetas de papa y tocino

Potato and bacon croquettes

Lasaña de vegetales con salsa de adobada de piña

Vegetable lasagna with marinated pineapple sauce



LIBRE DE GLUTEN

 GLUTEN-FREE



ALIMENTOS CRUDOS

 RAW FOOD



NUEZ

 NUT



PICANTE

 SPICY



VEGANO

 VEGAN



VEGETARIANO

 VEGETARIAN



SALUDABLE

 HEALTHY

Consumir carnes, aves, pescados, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar su riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos.

 Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness.

BUFFET ALMUERZOS Y CENAS

LUNCH AND DINNER BUFFET

Todas las opciones incluyen café regular, descafeinado y variedad de té disponibles con una garantía mínima de 50 personas
All options include regular or decaffeinated coffee and a variety of teas available with a minimum guarantee of 50 people

POSTRES

DESSERTS

Empanadas de manzana 🍷

Apple empanadas

Pastel de piña con merengue flameado 🍷

Pineapple cake with flambéed meringue

Mousse de chocolate blanco y maracuyá 🍷

White chocolate and passionfruit mousse

Brownie de chocolate

Chocolate brownie

Crème brûlée de mango y gel de frutos rojos 🍷

Mango crème brûlée and red berry jelly



LIBRE DE GLUTEN
GLUTEN-FREE



ALIMENTOS CRUDOS
RAW FOOD



NUEZ
NUT



PICANTE
SPICY



VEGANO
VEGAN



VEGETARIANO
VEGETARIAN



SALUDABLE
HEALTHY

Consumir carnes, aves, pescados, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar su riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos.
Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness.

BUFFET ALMUERZOS Y CENAS

LUNCH AND DINNER BUFFET

Todas las opciones incluyen café regular, descafeinado y variedad de té disponibles con una garantía mínima de 50 personas
All options include regular or decaffeinated coffee and a variety of teas available with a minimum guarantee of 50 people

BUFFET MEXICANO

MEXICAN BUFFET

SOPAS Y ENSALADAS

SOUPS AND SALADS

Sopa de frijol con guarniciones de tortilla frita, queso panela y crema 🌱

Black bean soup with fried tortilla, panela cheese and cream garnish

Pozole tradicional rojo, verde o blanco (de pollo o puerco)

Traditional red, green or white pozole (chicken or pork)

Ensalada de betabel, naranja y jícama, vinagreta de limón y polvo de chile dulce

Beet, orange and jicama salad with lemon vinaigrette and powdered sweet chili

Ensalada César con pollo a la parrilla y aderezo César con un toque de chipotle

Grilled chicken caesar salad and caesar dressing with a touch of chipotle

Coctel de camarón estilo acapulco

Acapulco-style shrimp ceviche

Ensalada talavera de pimientos, frijol tierno, cubos de arrachera, cebolla, limón y cilantro

Talavera salad with bell peppers, tender beans, cubes of flank steak, onion, lemon and cilantro

Ensalada de nopal asado, queso fresco, tomate y chicharrón

Roasted cactus leaf salad, fresh cheese, tomato and pork rinds



LIBRE DE GLUTEN
GLUTEN-FREE



ALIMENTOS CRUDOS
RAW FOOD



NUEZ
NUT



PICANTE
SPICY



VEGANO
VEGAN



VEGETARIANO
VEGETARIAN



SALUDABLE
HEALTHY

Consumir carnes, aves, pescados, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar su riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos.
Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness.

BUFFET ALMUERZOS Y CENAS LUNCH AND DINNER BUFFET

Todas las opciones incluyen café regular, descafeinado y variedad de té disponibles con una garantía mínima de 50 personas

 All options include regular or decaffeinated coffee and a variety of teas available with a minimum guarantee of 50 people

PLATOS FUERTES

MAIN COURSES

Pescado a la talla 🌱

Grilled fish talla style

Cazuela de mariscos con adobo de tres chiles 🌱

Seafood casserole with three-chili marinade

Pollo en mole poblano

Chicken in poblano mole

Filete de res con salsa de cacahuete 🥚

Beef fillet with peanut sauce

Barbacoa de res 🌱

Slow-cooked barbacoa beef

Carnitas estilo michoacán

Michoacan-style carnitas

COMPLEMENTOS

SIDE DISHES

Frijoles charros 🌱

Charro beans

Arroz a la mexicana 🌱 🥚

Mexican-style rice

Calabacitas a la mexicana con queso fresco 🌱 🥚

Mexican-style zucchini with fresh cheese

Rajas poblanas 🌱 🥚

Creamy poblano pepper slices

Tamales variados

Variety of tamales

Tortillas y salsas mexicanas 🌱

Tortillas and mexican sauces

Estación de esquites

Esquites station



LIBRE DE GLUTEN
 GLUTEN-FREE



ALIMENTOS CRUDOS
 RAW FOOD



NUEZ
 NUT



PICANTE
 SPICY



VEGANO
 VEGAN



VEGETARIANO
 VEGETARIAN



SALUDABLE
 HEALTHY

Consumir carnes, aves, pescados, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar su riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos.

 Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness.

BUFFET ALMUERZOS Y CENAS

LUNCH AND DINNER BUFFET

Todas las opciones incluyen café regular, descafeinado y variedad de té disponibles con una garantía mínima de 50 personas
All options include regular or decaffeinated coffee and a variety of teas available with a minimum guarantee of 50 people

POSTRES

DESSERTS

Empanadas de chocolate 🌱
Chocolate empanadas

Pastel de tres leches 🌱
Three-milk cake

Tradicional flan de vainilla 🌱
Vanilla flan

Pastel de plátano con crema de avellana 🌱
Banana cake with hazelnut cream

Churros con chocolate especiado
Churros with spiced chocolate

Arroz con leche 🌱 🌱
Rice pudding



LIBRE DE GLUTEN
GLUTEN-FREE



ALIMENTOS CRUDOS
RAW FOOD



NUEZ
NUT



PICANTE
SPICY



VEGANO
VEGAN



VEGETARIANO
VEGETARIAN



SALUDABLE
HEALTHY

Consumir carnes, aves, pescados, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar su riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos.
Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness.

BUFFET ALMUERZOS Y CENAS

LUNCH AND DINNER BUFFET

Todas las opciones incluyen café regular, descafeinado y variedad de té disponibles con una garantía mínima de 50 personas
All options include regular or decaffeinated coffee and a variety of teas available with a minimum guarantee of 50 people

BUFFET DE LA INDIA

INDIAN BUFFET

Arroz basmati (arroz blanco al vapor perfumado con especias) 🌾 🍴

Basmati rice (white steamed rice perfumed with spices)

Pollo masala (cubos de pollo marinados con especias y bañados en curry amarillo) 🍴

Chicken masala (cubes of chicken with spices, coated with yellow curry)

Paneer tikka (brocheta de queso marinada en especias) 🌾 🍴

Paneer tikka (cheese skewer with spice marinade)

Papri chaat (buñuelo frito, papa, garbanzo, salsa de tamarindo, chutney de cilantro, yogur natural) 🍴

Papri chaat (fritter, potato, chickpea, tamarind sauce, cilantro chutney and natural yogurt)

Pollo 65 (pierna y muslo marinados en jengibre, cayena, yogur y masala)

Chicken 65 (leg and thigh in marinade of ginger, cayenne, yogurt and masala)

Korma de vegetales (curry cremoso con vegetales) 🌾 🍴

Vegetabls korma (creamy curry with vegetables)

Gobi 65 (coliflor capeada) 🍴

Gobi 65 (tempura cauliflower)

Seekh kebab (carne molida de cordero con especias, a la parrilla) 🌾 🍴

Seekh kebab (grilled ground lamb with spices)

Bagara baingan (berenjena frita bañada con salsa de curry rojo) 🍴

Baghare baingan (fried eggplant coated with red curry sauce)

Samosa (rellena de papa, marinada con garam masala) 🍴

Samosa (filled with potato marinated in garam masala)

Rogan josh (cordero bañado con curry rojo)

Rogan josh (lamb coated with red curry)



LIBRE DE GLUTEN
GLUTEN-FREE



ALIMENTOS CRUDOS
RAW FOOD



NUEZ
NUT



PICANTE
SPICY



VEGANO
VEGAN



VEGETARIANO
VEGETARIAN



SALUDABLE
HEALTHY

Consumir carnes, aves, pescados, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar su riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos.
Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness.

BUFFET ALMUERZOS Y CENAS LUNCH AND DINNER BUFFET

Todas las opciones incluyen café regular, descafeinado y variedad de té disponibles con una garantía mínima de 50 personas

 All options include regular or decaffeinated coffee and a variety of teas available with a minimum guarantee of 50 people

COMPLEMENTOS

SIDE DISHES

Mirchi ka salan (curry de chile y maní) 🌶️🌰

Mirchi ka salan (chili and peanut curry)

Raita de pepino (pepino, jugo de limón, menta) 🌿🥒

Cucumber raita (cucumber, lemon juice, mint)

Chutney de mango (mango, vinagre, cebolla, anís, semilla de cilantro) 🌿🥒

Mango chutney (mango, vinegar, onion, anise, cilantro seed)

Chutney de piña (piña, vinagre, cebolla, anís, semilla de cilantro, canela) 🌿🥒

Pineapple chutney (pineapple, vinegar, onion, anise, cilantro seed, cinnamon)

Chutney de cilantro (cilantro, vinagre, cebolla, anís, semilla de cilantro, canela, cardamomo) 🌿🥒

Cilantro chutney (cilantro, vinegar, onion, anise, coriander seed, cinnamon, cardamom)

Pan naan 🥞

Naan bread

POSTRES

DESSERTS

Gulab yamun

Gulab jamun

Mango lassi 🌿🥛

Mango lassi

Pastel de chocolate con cardamomo

Chocolate and cardamom cake

Panna cotta de té verde 🍵

Green tea panna cotta



LIBRE DE GLUTEN
 GLUTEN-FREE



ALIMENTOS CRUDOS
 RAW FOOD



NUEZ
 NUT



PICANTE
 SPICY



VEGANO
 VEGAN



VEGETARIANO
 VEGETARIAN



SALUDABLE
 HEALTHY

Consumir carnes, aves, pescados, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar su riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos.

 Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness.

BUFFET ALMUERZOS Y CENAS

LUNCH AND DINNER BUFFET

Todas las opciones incluyen café regular, descafeinado y variedad de té disponibles con una garantía mínima de 50 personas
All options include regular or decaffeinated coffee and a variety of teas available with a minimum guarantee of 50 people

BUFFET SALUDABLE

HEALTHY BUFFET

SOPAS Y ENSALADAS

SOUPS AND SALADS

Gazpacho andaluz 🌱🥗
Andalusian gazpacho

Pollo a la parrilla y crema de calabaza de castilla (con leche de almendra y fécula de papa) 🥗
Grilled chicken and cushaw squash cream (with almond milk and potato starch)

Bowl arcoíris con lechuga romana, zanahoria, betabel, aguacate, rábano, pimientos de colores y pepino 🌱
Rainbow bowl with romaine lettuce, carrot, beet, avocado, radish, colored bell peppers and cucumber

Ensalada de espinaca con manzana deshidratada, arándano y queso de cabra 🌱🥗
Spinach salad with dried apple, cranberry and goat cheese

Bowl de pepino y açai con crema de eneldo, gajos de naranja, nuez y tomate 🌱🥗
Cucumber and açai salad bowl with dill cream, orange segments, nuts and tomato

Tabulé (cous cous, pimienta rostizado, tomate, pepino, menta y aceite de oliva) 🌱🥗
Tabbouleh (couscous, roasted bell pepper, cucumber, tomato, mint and olive oil)

Ensalada de quinoa y frutos secos 🌱
Quinoa and dried fruit salad



LIBRE DE GLUTEN
GLUTEN-FREE



ALIMENTOS CRUDOS
RAW FOOD



NUEZ
NUT



PICANTE
SPICY



VEGANO
VEGAN



VEGETARIANO
VEGETARIAN



SALUDABLE
HEALTHY

Consumir carnes, aves, pescados, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar su riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos.
Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness.

BUFFET ALMUERZOS Y CENAS LUNCH AND DINNER BUFFET

Todas las opciones incluyen café regular, descafeinado y variedad de té disponibles con una garantía mínima de 50 personas

 All options include regular or decaffeinated coffee and a variety of teas available with a minimum guarantee of 50 people

PLATOS FUERTES MAIN COURSES

Pescado verde (filete de pescado al vapor envuelto en hoja de plátano con juliana de vegetales)

 Green fish (steamed fish fillet wrapped in banana leaf with julienne vegetables)

Canelones rellenos de lentejas con salsa de tomate y albahaca

 Cannelloni filled with lentils in tomato and basil sauce

Pechuga de pollo a la parrilla con cebollas asadas

 Grilled chicken breast with roasted onions

Estofado de berenjena con queso feta y hojas verdes

 Eggplant stew with feta cheese and green leaves

Albóndigas de calabacita y espinaca

 Zucchini and spinach meatballs

Rollitos de res con vegetales y jugo de ternera

 Beef rolls with vegetables and veal jus

COMPLEMENTOS SIDE DISHES

Polenta de tomates y hongos

 Tomato and mushroom polenta

Paella vegetariana

 Vegetarian paella

Caponata

 Caponata

Ragú de alubias

 White bean ragout

Tomates asados con romero y perejil

 Roasted tomatoes with rosemary and parsley

Portobello glaseado con vino tinto

 Portobello mushroom glazed with red wine



LIBRE DE GLUTEN

 GLUTEN-FREE



ALIMENTOS CRUDOS

 RAW FOOD



NUEZ

 NUT



PICANTE

 SPICY



VEGANO

 VEGAN



VEGETARIANO

 VEGETARIAN



SALUDABLE

 HEALTHY

Consumir carnes, aves, pescados, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar su riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos.

 Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness.

BUFFET ALMUERZOS Y CENAS LUNCH AND DINNER BUFFET

Todas las opciones incluyen café regular, descafeinado y variedad de té disponibles con una garantía mínima de 50 personas

 All options include regular or decaffeinated coffee and a variety of teas available with a minimum guarantee of 50 people

POSTRES DESSERTS

Panna cotta de frutos rojos

 Red berry panna cotta

Durazno a la parrilla infundado con romero y miel de agave

 Grilled peach infused with rosemary and agave honey

Mousse de yogur griego

 Greek yogurt mousse

Copa de fruta con frutos secos

 Fruit cup with dried fruit and nuts

Crepa de avena con plátano y miel

 Oatmeal crepe with banana and honey



LIBRE DE GLUTEN

 GLUTEN-FREE



ALIMENTOS CRUDOS

 RAW FOOD



NUEZ

 NUT



PICANTE

 SPICY



VEGANO

 VEGAN



VEGETARIANO

 VEGETARIAN



SALUDABLE

 HEALTHY

Consumir carnes, aves, pescados, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar su riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos.

 Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness.

BUFFET ALMUERZOS Y CENAS

LUNCH AND DINNER BUFFET

Todas las opciones incluyen café regular, descafeinado y variedad de té disponibles con una garantía mínima de 50 personas
All options include regular or decaffeinated coffee and a variety of teas available with a minimum guarantee of 50 people

BUFFET ORIENTAL

ORIENTAL BUFFET

SOPAS Y ENSALADAS

SOUPS AND SALADS

Sopa buda 🍵

Buddha soup

Sopa miso 🌱 🍵

Miso soup

Ensalada primavera con láminas de pato laqueado 🌱

Spring salad with slices of roasted duck

Ensalada thai con papaya verde marinada 🌱 🍵

Thai salad with marinated green papaya

Rollos vietnamitas 🌱 🍵

Vietnamese rolls

Sashimi mixto (atún, salmón, robalo) 🌱

Mixed sashimi (tuna, salmon, sea bass)

Sushi mixto (4 variedades) 🌱

Mixed sushi (4 varieties)

PLATOS FUERTES

MAIN COURSES

Res con brócoli en salsa de ostión 🌱

Beef with broccoli in oyster sauce

Pollo en salsa agridulce

Sweet and sour chicken

Camarones tempura

Tempura shrimp

Costilla de cerdo en salsa agripicante 🌱

Spicy pork ribs

Salmon en salsa de miel y jengibre 🌱

Salmon in honey and ginger sauce



LIBRE DE GLUTEN
GLUTEN-FREE



ALIMENTOS CRUDOS
RAW FOOD



NUEZ
NUT



PICANTE
SPICY



VEGANO
VEGAN



VEGETARIANO
VEGETARIAN



SALUDABLE
HEALTHY

Consumir carnes, aves, pescados, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar su riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos.
Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness.

BUFFET ALMUERZOS Y CENAS

LUNCH AND DINNER BUFFET

Todas las opciones incluyen café regular, descafeinado y variedad de té disponibles con una garantía mínima de 50 personas
All options include regular or decaffeinated coffee and a variety of teas available with a minimum guarantee of 50 people

COMPLEMENTOS

SIDE DISHES

Rollitos primavera de vegetales 🌱🥗

Vegetable spring rolls

Arroz frito 🍳

Fried rice

Gobi 65 (coliflor capeada) 🥬

Gobi 65 (tempura cauliflower)

Gyoza de cerdo y camarón con salsa ponzu 🍤

Pork and shrimp dumpling with ponzu sauce

Arroz gohan 🌾🍳

Gohan rice

Teppanyaki vegetariano 🌱🥗

Vegetarian teppanyaki

POSTRES

DESSERTS

Mousse de yuzu con mango 🍷

Yuzu mousse with mango

Mango lassi 🌱🥗

Mango lassi

Pastel de té verde

Green tea cake

Pastel de chocolate, cardamomo y jengibre 🍷

Chocolate, cardamom and ginger cake

Panna cotta de coco y frutos rojos 🌱🥗

Coconut and red berry panna cotta



LIBRE DE GLUTEN
GLUTEN-FREE



ALIMENTOS CRUDOS
RAW FOOD



NUEZ
NUT



PICANTE
SPICY



VEGANO
VEGAN



VEGETARIANO
VEGETARIAN



SALUDABLE
HEALTHY

Consumir carnes, aves, pescados, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar su riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos.
Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness.

BUFFET ALMUERZOS Y CENAS

LUNCH AND DINNER BUFFET

Todas las opciones incluyen café regular, descafeinado y variedad de té disponibles con una garantía mínima de 50 personas
All options include regular or decaffeinated coffee and a variety of teas available with a minimum guarantee of 50 people

BUFFET BBQ

BBQ BUFFET

SOPAS Y ENSALADAS

SOUPS AND SALADS

Crema de elote rostizado 🌽

Roasted corn cream

Sopa de papa y poro con cajún 🌿

Potato and leek soup with cajun spices

Ensalada mixta con tomate, pepino, cebolla, aceitunas y aderezo de balsámico 🌿

Mixed salad with tomato, cucumber, onion, olives and balsamic dressing

Vegetales a la parrilla marinados con pesto y hojuelas de queso parmesano 🌿🥗

Grilled vegetables marinated with pesto and parmesan cheese flakes

Alcachofas rostizadas con queso camembert y jamón serrano 🌿

Roasted artichokes with camembert cheese and serrano cured ham

Lechugas mixtas, frutos secos y vegetales en láminas con aderezo de miel y mostaza 🌿🥗

Mixed lettuce, dried fruits and sliced vegetables with honey and mustard dressing

Ensalada de papa amarilla con azafrán 🌿🥗

Salad of yellow potato with saffron



LIBRE DE GLUTEN
GLUTEN-FREE



ALIMENTOS CRUDOS
RAW FOOD



NUEZ
NUT



PICANTE
SPICY



VEGANO
VEGAN



VEGETARIANO
VEGETARIAN



SALUDABLE
HEALTHY

Consumir carnes, aves, pescados, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar su riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos.
Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness.

BUFFET ALMUERZOS Y CENAS LUNCH AND DINNER BUFFET

Todas las opciones incluyen café regular, descafeinado y variedad de té disponibles con una garantía mínima de 50 personas

 All options include regular or decaffeinated coffee and a variety of teas available with a minimum guarantee of 50 people

PLATOS FUERTES

MAIN COURSES

Costilla tipo st. Louis con salsa bbq tradicional

St. Louis rib with traditional bbq sauce

Pollo rostizado glaseado con miel de bourbon y cajún

Roasted chicken glazed with bourbon honey and cajun spices

Alitas de pollo con salsa teriyaki y cajún

Chicken wings with cajun teriyaki sauce

Pescado ennegrecido con salsa agridulce de tamarindo

Blackened fish with sweet and sour tamarind sauce

Filete de res en costra de hierbas y reducción de ternera a los tres chiles

Beef fillet in herb crust with three-chili veal reduction

COMPLEMENTOS

SIDE DISHES

Elotes asados con mantequilla de vainilla

Roasted corn with vanilla butter

Papa al horno con crema ácida (tocino, cebollín, perejil y cebolla)

Baked potato with sour cream (bacon, chive, parsley and onion)

Macarrones con salsa de queso

Mac & cheese

Vegetales a la parrilla con sal ahumada

Grilled vegetables with smoked salt

Croquetas de jamón y queso provolone

Ham and provolone cheese croquettes



LIBRE DE GLUTEN

 GLUTEN-FREE



ALIMENTOS CRUDOS

 RAW FOOD



NUEZ

 NUT



PICANTE

 SPICY



VEGANO

 VEGAN



VEGETARIANO

 VEGETARIAN



SALUDABLE

 HEALTHY

Consumir carnes, aves, pescados, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar su riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos.

 Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness.

BUFFET ALMUERZOS Y CENAS

LUNCH AND DINNER BUFFET

Todas las opciones incluyen café regular, descafeinado y variedad de té disponibles con una garantía mínima de 50 personas
All options include regular or decaffeinated coffee and a variety of teas available with a minimum guarantee of 50 people

POSTRES

DESSERTS

Pay de nuez con crema de mantequilla 🌰

Nut pie with butter cream

Pastel de zanahoria con especias 🌶️

Spiced carrot cake

Mousse de chocolate con toque de chile dulce 🌶️

Chocolate mousse with a touch of sweet chili

Tartaleta de frutos con gel de maracuyá

Fruit tartlet with passionfruit jelly

Pastel de elote con cremoso de vainilla

Corn cake with vanilla cream



LIBRE DE GLUTEN
GLUTEN-FREE



ALIMENTOS CRUDOS
RAW FOOD



NUEZ
NUT



PICANTE
SPICY



VEGANO
VEGAN



VEGETARIANO
VEGETARIAN



SALUDABLE
HEALTHY

Consumir carnes, aves, pescados, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar su riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos.
Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness.

BUFFET ALMUERZOS Y CENAS

LUNCH AND DINNER BUFFET

Todas las opciones incluyen café regular, descafeinado y variedad de té disponibles con una garantía mínima de 50 personas
All options include regular or decaffeinated coffee and a variety of teas available with a minimum guarantee of 50 people

BUFFET ITALIANO

ITALIAN BUFFET

SOPAS Y ENSALADAS

SOUPS AND SALADS

Sopa de tomate 🌾🥗

Tomato soup

Crema de calabaza mantequilla 🥗

Butternut squash cream

Ensalada caprese con hojas de albahaca fresca y arúgula 🌾🥗

Caprese salad with fresh basil and arugula leaves

Ensalada panzanella con pimientos rostizados y crotones de ajo 🥗

Panzanella salad with bell peppers and garlic croutons

Ensalada mixta con tomate deshidratado, queso de cabra y almendra 🌾🥗🥗

Mixed salad with dried tomato, goat cheese and almond

Ensalada de manzana con queso gorgonzola y nueces caramelizadas 🌾🥗🥗

Apple salad with gorgonzola cheese and caramelized nuts

Antipastos

Antipasti



LIBRE DE GLUTEN
GLUTEN-FREE



ALIMENTOS CRUDOS
RAW FOOD



NUEZ
NUT



PICANTE
SPICY



VEGANO
VEGAN



VEGETARIANO
VEGETARIAN



SALUDABLE
HEALTHY

Consumir carnes, aves, pescados, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar su riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos.
Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness.

BUFFET ALMUERZOS Y CENAS LUNCH AND DINNER BUFFET

Todas las opciones incluyen café regular, descafeinado y variedad de té disponibles con una garantía mínima de 50 personas

 All options include regular or decaffeinated coffee and a variety of teas available with a minimum guarantee of 50 people

PLATOS FUERTES

MAIN COURSES

Lasaña a la boloñesa con salsa pomodoro y jugo de ternera

Lasagna bolognese with pomodoro sauce and veal jus

Raviolis de espinaca con queso ricotta 🌱🐟

Spinach ravioli with ricotta cheese

Pollo rostizado al limón con ajo y tomillo 🌱

Roasted lemon chicken with garlic and thyme

Salmón a las finas hierbas 🌱

Salmon with fine herbs

Saltimbocca de cerdo

Pork saltimbocca

Filete chateaubriand en salsa de vino tinto 🌱

Chateaubriand steak in red wine

COMPLEMENTOS

SIDE DISHES

Mini calzone relleno de carnes frías

Mini calzone stuffed with cold meats

Berenjena a la parmesana 🌱🐟

Eggplant parmesan

Papa gratinada 🌱🐟

Potato gratin

Pasta penne al pesto con tomates deshidratados

Penne pasta al pesto with dried tomatoes

Polenta cremosa 🌱🐟

Creamy polenta



LIBRE DE GLUTEN

 GLUTEN-FREE



ALIMENTOS CRUDOS

 RAW FOOD



NUEZ

 NUT



PICANTE

 SPICY



VEGANO

 VEGAN



VEGETARIANO

 VEGETARIAN



SALUDABLE

 HEALTHY

Consumir carnes, aves, pescados, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar su riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos.

 Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness.

BUFFET ALMUERZOS Y CENAS

LUNCH AND DINNER BUFFET

Todas las opciones incluyen café regular, descafeinado y variedad de té disponibles con una garantía mínima de 50 personas
All options include regular or decaffeinated coffee and a variety of teas available with a minimum guarantee of 50 people

POSTRES

DESSERTS

Tiramisú 🍷
Tiramisu

Cannolis de limón con queso ricotta 🍷
Lemon cannoli with ricotta cheese

Panna cotta de yogur con moras 🍷
Yogurt panna cotta with blueberries

Zeppole



LIBRE DE GLUTEN
GLUTEN-FREE



ALIMENTOS CRUDOS
RAW FOOD



NUEZ
NUT



PICANTE
SPICY



VEGANO
VEGAN



VEGETARIANO
VEGETARIAN



SALUDABLE
HEALTHY

Consumir carnes, aves, pescados, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar su riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos.
Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness.



CANAPÉS / HORS D'OEUVRES
CANAPES / HORS D'OEUVRES

CANAPÉS / HORS D'OEUVRES

CANAPES / HORS D'OEUVRES

Se recomiendan 5 piezas por persona. \$22 Usd por persona. Es posible elegir hasta 5 variedades entre las siguientes opciones:
5 pieces per person are recommended. \$22 Usd per person. You can choose up to 5 varieties from the following options:

CANAPÉS (\$)

CANAPES (\$)

5 Opciones para elegir (5 piezas por persona)

Choose 5 options (5 pieces per person)

SELECCIÓN FRÍA (\$)

COLD SELECTION (\$)

Brocheta de tomate con queso de cabra y pesto 🌱🥗

Tomato skewer with goat cheese and pesto

Rollos vegetarianos con menta fresca y salsa de soya 🌱🥗

Vegetarian rolls with fresh mint and soy sauce

Mini wrap con tomate, guacamole y queso mozzarella 🥗

Mini wrap with tomato, guacamole and mozzarella cheese

Mini sandwich con tomate y queso mozzarella en pan de focaccia 🥗

Mini sandwich with tomato and mozzarella cheese in focaccia bread

Brochetas de camarones jumbo y salsa cocktail con vodka 🌱

Jumbo shrimp skewer and cocktail sauce with vodka

Gazpacho andaluz con pistou de arúgula 🥗

Andalusian gazpacho with arugula pistou

Arlequín de quesos con higo fresco 🌱🥗

Cheese harlequin with fresh fig

Selección de sushi: california, atún, salmón, surimi o vegetales 🌱

Sushi selection: california, tuna, salmon, surimi or vegetables

Panecillos de salmón ahumado con crema agria de limón verde

Smoked salmon buns with sour lemon cream



LIBRE DE GLUTEN
GLUTEN-FREE



ALIMENTOS CRUDOS
RAW FOOD



NUEZ
NUT



PICANTE
SPICY



VEGANO
VEGAN



VEGETARIANO
VEGETARIAN



SALUDABLE
HEALTHY

Consumir carnes, aves, pescados, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar su riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos.
Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness.

CANAPÉS / HORS D'OEUVRES

CANAPES / HORS D'OEUVRES

Se recomiendan 5 piezas por persona. \$22 Usd por persona. Es posible elegir hasta 5 variedades entre las siguientes opciones:
5 pieces per person are recommended. \$22 Usd per person. You can choose up to 5 varieties from the following options:



SELECCIÓN FRÍA (\$)

COLD SELECTION (\$)

Tempura de atún rojo en envoltura de nori y wasabi

Bluefin tuna tempura wrapped in nori and wasabi

Choux relleno de foie gras con ajonjolí negro

Choux filled with foie gras with black sesame seeds

Mini brioche relleno de queso, atún o vegetales

Mini brioche filled with cheese, tuna or vegetables

Tartaletita de langosta, mango ataúlfo y mayonesa sriracha

Tartlet with lobster, adolfo mango and sriracha mayonnaise

Sashimi de atún marinado con salsa de soja

Tuna sashimi with soy sauce marinade

Brocheta de callo de hacha con mousse de limón y ajo confitado

Scallop skewer with lemon mousse and garlic confit

Tártara de aguacate con cangrejo alaska y brotes de betabel

Avocado tartar with alaska king crab and beet sprouts

Tataki de atún en costra de ajonjolí con salsa teriyaki

Tuna tataki in sesame seed crust with teriyaki sauce



LIBRE DE GLUTEN
GLUTEN-FREE



ALIMENTOS CRUDOS
RAW FOOD



NUEZ
NUT



PICANTE
SPICY



VEGANO
VEGAN



VEGETARIANO
VEGETARIAN



SALUDABLE
HEALTHY

Consumir carnes, aves, pescados, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar su riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos.
Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness.

CANAPÉS / HORS D'OEUVRES

CANAPES / HORS D'OEUVRES

Se recomiendan 5 piezas por persona. \$22 Usd por persona. Es posible elegir hasta 5 variedades entre las siguientes opciones:
5 pieces per person are recommended. \$22 Usd per person. You can choose up to 5 varieties from the following options:

OPCIONES CALIENTES (\$)

HOT OPTIONS (\$)

Mini panini con arúgula, jamón serrano y queso manchego

Mini panini with arugula, serrano cured ham and manchego cheese

Brocheta de pollo en salsa de cacahuete 🌱

Chicken skewer in peanut sauce

Nem de pollo, camarones o vegetariano con salsa de maracuyá y ajonjolí negro

Chicken, shrimps or vegetarian vietnamese spring roll with passionfruit sauce and black sesame seeds

Choux relleno de queso de manchego y jamón de pavo

Choux filled with manchego cheese and turkey ham

Hojaldre provenzal con anchoa y chile espelette

Provençal pastry with anchovy and espelette pepper

Pollo teriyaki en salsa de almendra 🌱

Chicken teriyaki in almond sauce

Rollitos primavera con salsa agri dulce 🌱

Spring rolls with sweet and sour sauce

Mini samosa con pollo y camarones con jengibre en salsa picante

Chicken and shrimp mini samosa with ginger in spicy sauce

Accras de bacalao con salsa picante de las islas

Cod fritters with spicy thousand island dressing

Tempura de camarones con salsa tártara

Shrimp tempura with tartar sauce

Dumpling de langosta con queso crema, con dip de ajo y cebolla

Lobster with cream cheese dumpling with garlic and onion dip



LIBRE DE GLUTEN
GLUTEN-FREE



ALIMENTOS CRUDOS
RAW FOOD



NUEZ
NUT



PICANTE
SPICY



VEGANO
VEGAN



VEGETARIANO
VEGETARIAN



SALUDABLE
HEALTHY

Consumir carnes, aves, pescados, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar su riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos.
Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness.

CANAPÉS / HORS D'OEUVRES

CANAPES / HORS D'OEUVRES

Se recomiendan 5 piezas por persona. \$22 Usd por persona. Es posible elegir hasta 5 variedades entre las siguientes opciones:
5 pieces per person are recommended. \$22 Usd per person. You can choose up to 5 varieties from the following options:

ESPECIALIDADES MEXICANAS (\$)

MEXICAN SPECIALTIES (\$)

Shooter de ceviche de camarones 🌱

Shrimp ceviche shooter

Shooter de aguachile de pescado con pisto y pepino 🌱

Fish aguachile shooter with pisto and cucumber

Gazpacho de elote con cilantro 🌱

Corn and cilantro gazpacho

Empanadas de pollo con queso manchego

Chicken and manchego cheese empanadas

Empanadas vegetarianas 🌱

Vegetarian empanadas

Empanadas de camarones con queso

Shrimp empanadas with cheese

Tacos de pollo dorados 🌱

Chicken fried tacos

Sopes de tinga de res 🌱

Beef tinga sopes

Gringas al pastor con queso chihuahua

Gringas al pastor with chihuahua cheese

Cochinita pibil y flor de calabaza en tempura

Cochinita pibil and pumpkin blossom tempura

Gyozas de flor de calabaza y queso crema

Pumpkin blossom and cream cheese dumplings



LIBRE DE GLUTEN
GLUTEN-FREE



ALIMENTOS CRUDOS
RAW FOOD



NUEZ
NUT



PICANTE
SPICY



VEGANO
VEGAN



VEGETARIANO
VEGETARIAN



SALUDABLE
HEALTHY

Consumir carnes, aves, pescados, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar su riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos.
Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness.

CANAPÉS / HORS D'OEUVRES

CANAPES / HORS D'OEUVRES

Se recomiendan 5 piezas por persona. \$22 Usd por persona. Es posible elegir hasta 5 variedades entre las siguientes opciones:
5 pieces per person are recommended. \$22 Usd per person. You can choose up to 5 varieties from the following options:

SELECCIÓN DULCE (\$)

SWEET SELECTION (\$)

Brownie de pistache glaseado 🌱
Glazed pistachio brownie

Choux con crema de caramelo salado
Choux with salted caramel cream

Pay de elote con crema de té limón 🌱
Corn pie with lemon tea cream

Ceviche de piña y coco 🌱 🌱
Pineapple and coconut ceviche

Esponjoso de fresas y agua de rosas
Strawberry and rose water spongecake



LIBRE DE GLUTEN
GLUTEN-FREE



ALIMENTOS CRUDOS
RAW FOOD



NUEZ
NUT



PICANTE
SPICY



VEGANO
VEGAN



VEGETARIANO
VEGETARIAN



SALUDABLE
HEALTHY

Consumir carnes, aves, pescados, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar su riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos.
Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness.



ESTACIONES CON SELECCIONES ESPECIALES

STATIONS WITH SPECIAL SELECTIONS

ESTACIONES CON SELECCIONES ESPECIALES

STATIONS WITH SPECIAL SELECTIONS

MESA DE QUESOS Y CARNES FRÍAS (\$)

CHEESE AND COLD MEATS TABLE (\$)

VARIEDAD DE QUESOS

VARIETY OF CHEESES

Brie, cabra, emmental y roquefort

Brie, goat, emmental and roquefort

VARIEDAD DE CARNES FRÍAS:

VARIETY OF COLD MEATS

Jamón serrano, salami picante, lomo embuchado y roast beef compotas hechas en casa y pan rústico

Serrano cured ham, spicy salami, pork loin and roast beef
Handmade compotes and rustic bread

40 Usd por persona

40 Usd per person

Estaciones de especialidades

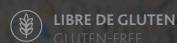
Specialty stations

Recomendados para complementar eventos de coctel y cenas (Los precios incluyen el 16% de iva y 15% de servicio)

Recommended to complement cocktail and dinner events (Prices include 16% vat and 15% service charge)

Recomendados para complementar eventos de coctel y cenas (Los precios incluyen el 16% de iva y 15% de servicio)

Recommended to complement cocktail and dinner events (Prices include 16% vat and 15% service charge)



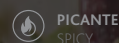
LIBRE DE GLUTEN
GLUTEN-FREE



ALIMENTOS CRUDOS
RAW FOOD



NUEZ
NUT



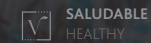
PICANTE
SPICY



VEGANO
VEGAN



VEGETARIANO
VEGETARIAN



SALUDABLE
HEALTHY

Consumir carnes, aves, pescados, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar su riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos.
Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness.

ESTACIONES CON SELECCIONES ESPECIALES

STATIONS WITH SPECIAL SELECTIONS

MESA DE FIAMBRES A ELECCIÓN

COLD CUTS TABLE

Cebo, prosciutto e ibérico

Compotas hechas en casa, pan tumaco y pan rústico

Precio de acuerdo con la pieza seleccionada

Tallow, prosciutto and iberian ham

Handmade compotes, tomàquet bread and rustic bread

Price dependent on selected cut

40 Usd por persona

40 Usd per person

MESA DE DULCES

CANDY BAR

Variedad de dulces, bombones y chocolates

Variety of candies, bonbons and chocolates

25 Usd por persona

25 Usd per person

MESA DE POSTRES

DESSERTS TABLE

Selección de 8 tipos de postres finos y tartaletas

Selection of 8 fine desserts and tartlets

25 Usd por persona

25 Usd per person

Estaciones de especialidades

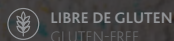
Specialty stations

Recomendados para complementar eventos de coctel y cenas (Los precios incluyen el 16% de iva y 15% de servicio)

Recommended to complement cocktail and dinner events (Prices include 16% vat and 15% service charge)

Recomendados para complementar eventos de coctel y cenas (Los precios incluyen el 16% de iva y 15% de servicio)

Recommended to complement cocktail and dinner events (Prices include 16% vat and 15% service charge)



LIBRE DE GLUTEN
GLUTEN-FREE



ALIMENTOS CRUDOS
RAW FOOD



NUEZ
NUT



PICANTE
SPICY



VEGANO
VEGAN



VEGETARIANO
VEGETARIAN



SALUDABLE
HEALTHY

Consumir carnes, aves, pescados, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar su riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos.
Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness.

ESTACIONES CON SELECCIONES ESPECIALES

STATIONS WITH SPECIAL SELECTIONS

ESTACIONES DE CORTES FINOS

FINE CUTS STATIONS

Mínimo 10 personas

Minimum of 10 people

PLATILLOS SELECTOS SERVIDOS CON PAN Y MANTEQUILLA

SELECT DISHES SERVED WITH BREAD AND BUTTER

Lechón al horno con ensalada de col con cilantro, cebolla curtida, papaya y salsa verde. Guacamole y totopos 🌱

Baked suckling pig with coleslaw, cilantro, lime-pickled onions, papaya and green sauce. Guacamole and tortilla chips

35 Usd por persona

35 Usd per person

Pechuga de pavo rostizado con salsa de manzana, xtabentún y papas rellenas 🌱

Roasted turkey breast with apple sauce, xtabentun and stuffed potatoes

22 Usd por persona

22 Usd per person

Rack y pierna de cordero con hierbas finas y mostaza antigua en su jugo, Papas con romero y gelatina de menta 🌱

Rack and leg of lamb with fine herbs and old-fashioned mustard jus, potatoes with rosemary and mint jelly

50 Usd por persona

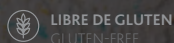
50 Usd per person

Prime rib angus con salsa de champiñones y aderezo de raíz fuerte servido con papa gratin 🌱

Prime angus rib with mushroom sauce and horseradish dressing served with potatoes au gratin

40 Usd por persona

40 Usd per person



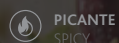
LIBRE DE GLUTEN
GLUTEN-FREE



ALIMENTOS CRUDOS
RAW FOOD



NUEZ
NUT



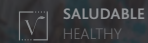
PICANTE
SPICY



VEGANO
VEGAN



VEGETARIANO
VEGETARIAN



SALUDABLE
HEALTHY

Consumir carnes, aves, pescados, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar su riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos.
Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness.



ESTACIONES CON SELECCIONES ESPECIALES

STATIONS WITH SPECIAL SELECTIONS

ESTACIÓN DE CEVICHE

Barra de ceviches frescos preparados al momento 🌱

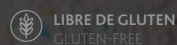
Pescado, camarón, mejillón y pulpo, servidos con totopos y galletas saladas, salsa coctelera, dip de ajo, aceitunas negras y verdes

Ceviche bar: fresh ceviche prepared to order

Fish, shrimp, mussel and octopus, served with tortilla chips and crackers, cocktail sauce, garlic dip, black and green olives

35 Usd por persona

35 Usd per person



LIBRE DE GLUTEN
GLUTEN-FREE



ALIMENTOS CRUDOS
RAW FOOD



NUEZ
NUT



PICANTE
SPICY



VEGANO
VEGAN



VEGETARIANO
VEGETARIAN



SALUDABLE
HEALTHY

Consumir carnes, aves, pescados, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar su riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos.
Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness.

ESTACIONES CON SELECCIONES ESPECIALES

STATIONS WITH SPECIAL SELECTIONS

ESTACIONES DE ESPECIALDADES

SPECIALTY STATIONS

Recomendados para complementar eventos de coctel y cenas

(Los precios incluyen el 16% de iva y 15% de servicio)

Recommended to complement cocktail and dinner events

(Prices include 16% vat and 15% service charge)

ESTACIÓN MEXICANA

MEXICAN STATION

Trompo de pastor 🌱

Spit-roasted pork “al pastor”

10 Usd por persona

10 Usd per person

Esquites 🌱 🌱

Esquites

10 Usd por persona

10 Usd per person

Marquesitas y churros

Marquesitas and churros

10 Usd por persona

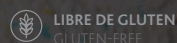
10 Usd per person

Guacamole y totopos 🌱 🌱

Guacamole and tortilla chips

10 Usd por persona

10 Usd per person



LIBRE DE GLUTEN
GLUTEN-FREE



ALIMENTOS CRUDOS
RAW FOOD



NUEZ
NUT



PICANTE
SPICY



VEGANO
VEGAN



VEGETARIANO
VEGETARIAN



SALUDABLE
HEALTHY

Consumir carnes, aves, pescados, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar su riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos.
Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness.

ESTACIONES CON SELECCIONES ESPECIALES

STATIONS WITH SPECIAL SELECTIONS

Estación de papas y/o palomitas

Potato and/or Popcorn Station

10 Usd por persona

10 Usd per person

Carrito de paletas de hielo(28gr)

Ice Pop Cart (28 g)

5 Usd por persona

5 Usd per person

Estación de Tacos árabes

Middle Eastern Taco Station

10 Usd por persona

10 Usd per person

Estación de tacos Variados (Res, pollo, Chuleta)

Assorted Taco Station (Beef, Chicken, Pork Chop)

10 Usd por persona

10 Usd per person

Estación de sushi (salmón, atún, vegetariano, empanizado)

Sushi Station (Salmon, Tuna, Vegetarian, Tempura)

15 Usd por persona

15 Usd per person

Estación de Antojitos (Empanadas, tacos dorados, salbutes)

Mexican Snacks Station (Empanadas, Fried Tacos, Salbutes)

10 Usd por persona

10 Usd per person

Estación de Algodón de Azúcar

Cotton Candy Station

5 Usd por persona

5 Usd per person

Estación de Fruta Fresca

Fresh Fruit Station

5 Usd por persona

5 Usd per person



LIBRE DE GLUTEN
GLUTEN-FREE



ALIMENTOS CRUDOS
RAW FOOD



NUEZ
NUT



PICANTE
SPICY



VEGANO
VEGAN



VEGETARIANO
VEGETARIAN



SALUDABLE
HEALTHY

Consumir carnes, aves, pescados, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar su riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos.
Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness.

ESTACIONES CON SELECCIONES ESPECIALES

STATIONS WITH SPECIAL SELECTIONS

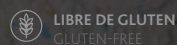
ESTACIÓN DE MARISCOS 🍤

SEAFOOD STATION

Camarones, mejillones, ostiones frescos, pulpo baby, calamar chipirón, tenaza de cangrejo, callo de hacha, callo garra de león, almeja chocolata con limón real, salsa coctelera, raíz fuerte, dip de ajo rostizado y relish
Shrimps, mussels, fresh oysters, baby octopus, baby squid, crab claws, scallops, lion claw scallops, chocolate clams with lemon, cocktail sauce, horseradish, roasted garlic dip and relish

40 Usd por persona

40 Usd per person



LIBRE DE GLUTEN
GLUTEN-FREE



ALIMENTOS CRUDOS
RAW FOOD



NUEZ
NUT



PICANTE
SPICY



VEGANO
VEGAN



VEGETARIANO
VEGETARIAN



SALUDABLE
HEALTHY

Consumir carnes, aves, pescados, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar su riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos.
Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness.



RECESOS DE CAFÉ
COFFEE BREAKS

RECESOS DE CAFÉ

COFFEE BREAKS

\$17.00 USD mínimo dos (2) horas de servicio continuo (por persona/ por día). Para más horas de servicio, por favor consulte precios con su representante de Grupos & Convenciones.
\$17.00 USD minimum of two (2) hours of continuous service (per person/day). For additional hours of service, please consult pricing with your Groups & Conventions representative

ATELIER – CLÁSICO

ATELIER – CLASSIC

Variedad de pan dulce hecho en casa

Variety of homemade sweet breads

Jugo de naranja 🌿 ☺

Orange juice

Jugo verde 🌿 ☺

Green juice

Fruta de temporada 🌿 ☺

Seasonal fruit

Variedad de yogures ☺

Variety of yogurts

Agua mineral y natural

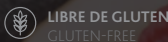
Mineral and natural water

Variedad de té

Variety of teas

Café americano y descafeinado

Americano and decaffeinated coffee



LIBRE DE GLUTEN
GLUTEN-FREE



ALIMENTOS CRUDOS
RAW FOOD



NUEZ
NUT



PICANTE
SPICY



VEGANO
VEGAN



VEGETARIANO
VEGETARIAN



SALUDABLE
HEALTHY

Consumir carnes, aves, pescados, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar su riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos.
Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness.

RECESOS DE CAFÉ

COFFEE BREAKS

\$17.00 USD mínimo dos (2) horas de servicio continuo (por persona/ por día). Para más horas de servicio, por favor consulte precios con su representante de Grupos & Convenciones.
\$17.00 USD minimum of two (2) hours of continuous service (per person/day). For additional hours of service, please consult pricing with your Groups & Conventions representative

ATELIER - AMANECER

ATELIER – SUNRISE

Croissant natural y de chocolate

Plain and chocolate croissant

Jugo de naranja 🌱 🍷

Orange juice

Jugo verde 🌱 🍷

Green juice

Yogur natural con granola y frutos rojos 🍷 🍷

Natural yogurt with granola and red berries

Variedad de yogures 🍷

Variety of yogurts

Agua mineral y natural

Mineral and natural water

Variedad de tés

Variety of teas

Café americano y descafeinado

Americano and decaffeinated coffee



LIBRE DE GLUTEN
GLUTEN-FREE



ALIMENTOS CRUDOS
RAW FOOD



NUEZ
NUT



PICANTE
SPICY



VEGANO
VEGAN



VEGETARIANO
VEGETARIAN



SALUDABLE
HEALTHY

Consumir carnes, aves, pescados, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar su riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos.
Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness.

RECESOS DE CAFÉ

COFFEE BREAKS

\$17.00 USD mínimo dos (2) horas de servicio continuo (por persona/ por día). Para más horas de servicio, por favor consulte precios con su representante de Grupos & Convenciones.
\$17.00 USD minimum of two (2) hours of continuous service (per person/day). For additional hours of service, please consult pricing with your Groups & Conventions representative

ATELIER – ARTESANAL

ATELIER – ARTISAN

Variedad de pan artesanal
Variety of artisan bread

Agua de limón con pepino y chía  
Lemon, cucumber and chia seed agua fresca

Agua de sandía y menta  
Watermelon and mint agua fresca

Mini bollo relleno de ensalada de pollo
Mini bread roll filled with chicken salad

Mini sandwich con salmon gravlax
Mini sandwich with salmon gravlax

Agua mineral y natural
Mineral and natural water

Variedad de té
Variety of teas

Café americano y descafeinado
Americano and decaffeinated coffee



LIBRE DE GLUTEN
GLUTEN-FREE



ALIMENTOS CRUDOS
RAW FOOD



NUEZ
NUT



PICANTE
SPICY



VEGANO
VEGAN



VEGETARIANO
VEGETARIAN



SALUDABLE
HEALTHY

Consumir carnes, aves, pescados, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar su riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos.
Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness.

RECESOS DE CAFÉ

COFFEE BREAKS

\$17.00 USD mínimo dos (2) horas de servicio continuo (por persona/ por día). Para más horas de servicio, por favor consulte precios con su representante de Grupos & Convenciones.
\$17.00 USD minimum of two (2) hours of continuous service (per person/day). For additional hours of service, please consult pricing with your Groups & Conventions representative

ATELIER - SALUDABLE

ATELIER – HEALTHY

Obleas artesanales

Artisan wafers

Barras de granola ☺

Granola bars

Crudité de jicama, pepino, piña y zanahoria 🌱☺

Crudités of jicama, cucumber, pineapple and carrot

Agua de fresa con menta y hierbabuena 🌱☺

Strawberry and mint agua fresca

Jugo desintoxicante 🌱☺

Detox juice

Mini chapata con vegetales al pesto ☺

Mini ciabatta with vegetables and pesto

Agua mineral y natural

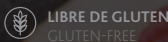
Mineral and natural water

Variedad de té

Variety of teas

Café americano y descafeinado

Americano and decaffeinated coffee



LIBRE DE GLUTEN
GLUTEN-FREE



ALIMENTOS CRUDOS
RAW FOOD



NUEZ
NUT



PICANTE
SPICY



VEGANO
VEGAN



VEGETARIANO
VEGETARIAN



SALUDABLE
HEALTHY

Consumir carnes, aves, pescados, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar su riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos.
Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness.

RECESOS DE CAFÉ

COFFEE BREAKS

\$17.00 USD mínimo dos (2) horas de servicio continuo (por persona/ por día). Para más horas de servicio, por favor consulte precios con su representante de Grupos & Convenciones.
\$17.00 USD minimum of two (2) hours of continuous service (per person/day). For additional hours of service, please consult pricing with your Groups & Conventions representative

ATELIER - CACAO Y COCOA

ATELIER – CACAO AND COCOA

Variedad de macarrones 🌱🌱
Variety of macarons

Brownie de chocolate 🌱
Chocolate brownie

Agua de pepino y chía 🌱🌱
Cucumber and chia seed agua fresca

Mini sandwich con jamón serrano y queso mozzarella
Mini sandwich with serrano cured ham and mozzarella cheese

Agua mineral y natural
Mineral and natural water

Variedad de té
Variety of teas

Café americano y descafeinado
Americano and decaffeinated coffee



LIBRE DE GLUTEN
GLUTEN-FREE



ALIMENTOS CRUDOS
RAW FOOD



NUEZ
NUT



PICANTE
SPICY



VEGANO
VEGAN



VEGETARIANO
VEGETARIAN



SALUDABLE
HEALTHY

Consumir carnes, aves, pescados, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar su riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos.
Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness.

RECESOS DE CAFÉ

COFFEE BREAKS

\$17.00 USD mínimo dos (2) horas de servicio continuo (por persona/ por día). Para más horas de servicio, por favor consulte precios con su representante de Grupos & Convenciones.
\$17.00 USD minimum of two (2) hours of continuous service (per person/day). For additional hours of service, please consult pricing with your Groups & Conventions representative

ATELIER - ATARDECER

ATELIER – SUNSET

Alfajores 🍪
Alfajores

Variedad de bombones 🍬
Variety of bonbons

Montadito de tomate y albahaca 🍷
Tomato and basil canape

Mini chapata con roast beef
Mini ciabatta with roast beef

Agua mineral y natural
Mineral and natural water

Variedad de té
Variety of teas

Café americano y descafeinado
Americano and decaffeinated coffee



LIBRE DE GLUTEN
GLUTEN-FREE



ALIMENTOS CRUDOS
RAW FOOD



NUEZ
NUT



PICANTE
SPICY



VEGANO
VEGAN



VEGETARIANO
VEGETARIAN



SALUDABLE
HEALTHY

Consumir carnes, aves, pescados, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar su riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos.
Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness.



**MENÚ
2025**