



INTRODUCCIÓN | DESAYUNOS | COMIDAS | BUFFET | CENAS | RECESOS DE CAFÉ | PAQUETES

INTRODUCCIÓN

Cualquiera que sea el tamaño o tema de su reunión, utilizamos nuestros conocimientos culinarios para crear comidas, recesos y cenas de forma auténtica y sin pretensiones.

Nuestros platillos de Orígenes Locales, por ejemplo, ofrecen recetas inspiradas en el destino, incluyendo platillos que destacan algunos de los mejores ingredientes de temporada de la zona.

Asimismo, nuestras recetas de Cocina Internacional se basan en nuestro conocimiento global, así como en la experiencia de nuestros chefs, para ofrecer una colección de platillos auténticos, clásicos y contemporáneos de alrededor del mundo.

Para todos nuestros menús, utilizamos los mejores y más frescos ingredientes, además de crear menús personalizados para brindarle una experiencia realmente memorable.

PUNTOS CLAVES



Orígenes Locales

Platos claves con recetas provinciales que están inspirados en México, incluidos platos que contienen unos de los mejores ingredientes de temporada del área.



Cocina Internacional

Platos auténticos, preparados al estilo clásico y contemporáneos de todo el mundo, que demuestran nuestro conocimiento mundial.



Light



Vegetariano



TULUM

\$187.00

Jugo natural

✓ Cortes de fruta de temporada con yogurt y miel

Huevo revuelto con chorizo, cebolla con tomate y a las tres salsas: roja, verde y de aguacate

Canasta de pan dulce, mantequilla y mermelada

Café regular o descafeinado

UXMAL

\$189.00

Jugo natural

Cortes de fruta de temporada con yogurt y miel o quesos surtidos y yogurt o miel

Omelette a elegir una opción: champiñones con tomate, gratinada al cereal, jamón con queso y chorizo con cebolla

✓ Guarnición de plátano caramelizado

Canasta de pan dulce, mantequilla y mermelada

Café regular o descafeinado



COBÁ

\$203.00

Jugo natural

Cortes de fruta de temporada con yogurt y miel o surtido de carnes frías

Torre de chilaquiles con puntas de arrachera encebolladas y queso panela o huevos rancheros

Canasta de pan dulce, mantequilla y mermelada

Café regular o descafeinado



SIAN KA'AN

\$266.00

Jugo natural

A elegir: fruta de temporada con yogurt y miel, o quesos surtidos y yogurt, miel o pudín, coulis de naranja y plátano

Canelones de crepas rellenas de champiñones, cuatro quesos y espárragos verdes

Canasta de pan dulce, mantequilla y mermelada

Café regular o descafeinado





OPCIÓN A

\$288.00

Gazpacho tradicional

✓ Sopa fría de tomate, pepino y pimientos

Peto de pollo a la italiana con aceite de oliva, albahaca, salsa cremosa de parmesano, brunoise de tomate y espárragos verdes

Crema de mascarpone con fresas y polvo de jugo de naranja

OPCIÓN B

\$285.00

✓ Ensalada de palmitos con lechuga, zanahoria, tomate, perlas de aguacate y vinagreta de tomate deshidratado

Filete de salmón terminado al horno, cama de lentejas, emulsión de alcaparras y vino blanco

✓ Carpaccio de frutas:
mango, naranja, melón con coulis de fresa

Precios en pesos mexicanos, sujetos a un incremento de 11% IVA y 15% servicio.
Precios por persona, válidos al 31 de diciembre de 2011. Sujetos al precio del mercado.



OPCIÓN C

\$351.00

Tostadas de salpicón de res:
preparadas con jugo de limón, naranja, cilantro, tomate, cebolla,
alcaparras, aceitunas, chile serrano, aceite de oliva y aguacate

Filete de huachinango en salsa de jamaica y verduras baby

Pan náhuatl: pastel de elote sobre cama de crema
con rajas de chile poblano

OPCIÓN D

\$562.00

Carpaccio de res amostazado con arúgula, vinagreta de tequila y
lascas de parmesano

Mar y tierra con media cola de langosta y medallón de res a la
mantequilla, salsa romesco de tomate, almendra y guindilla

Tradicional risotto negro con calamar frito

Flan de amaretto con crujiente de chocolate y envoltorio
de caramelo

Precios en pesos mexicanos, sujetos a un incremento de 11% IVA y 15% servicio.
Precios por persona, válidos al 31 de diciembre de 2011. Sujetos al precio del mercado.

ENTREMESES

- Ensalada de palmitos con aderezo de lima y yogurt
- Ensalada caprese de tomate y queso mozzarella
- Aguacate relleno de cangrejo
- Gazpacho tradicional de tomate, pepino y pimientos
- Ensalada de salmón con pera y manzana marinada a la miel
- Ensalada de alcachofa y nuez
- Ensalada de arúgula con manzana verde
- Ensalada de atún fresco con lechugas mixtas y tomate
- Rollo primavera con hojas de arroz y juliana de verduras
- Ensalada de cítricos con vinagreta de Xtabentún
- Ensalada de nopal con queso panela



PLATOS FUERTES

- Lasaña de vegetales
- Filete de huachinango en salsa de jamaica con verduras baby
- Medallones de pollo en costra de finas hierbas al horno
- Robalo chileno en salsa de frutos rojos
- Pescado a la veracruzana con salsa de tomate, aceitunas y pimientos



POSTRES

- Manzana golden en pasta de tamarindo
- Carpaccio de frutas

Precios en pesos mexicanos, sujetos a un incremento de 11% IVA y 15% servicio.
Precios por persona, válidos al 31 de diciembre de 2011. Sujetos al precio del mercado.

ENTREMESES

Carpaccio de salmón al Pernod marinado en hinojo, sal y azúcar

Vuelve a la vida con salsa cátsup, jugo de naranja, aceite de oliva, vino blanco y orégano

Mejillones en su concha con vino blanco, perejil, echalote, tomate y queso parmesano

Ensalada de atún fresco con lechugas mixtas, tomate, zanahoria, ejote, aceitunas, aceite de oliva y ajonjolí

Jaiba rellena de ajo, cebolla, tomate, alcaparras y perejil

Ensalada César con camarón, lechuga, anchoas y queso parmesano

✓ PLATOS FUERTES

Huachinango al tequila marinado con limón y juliana de verduras

Paella a la valenciana con carne de cerdo, pollo, mariscos y azafrán

Rollo de pescado relleno de mariscos, mousse de mariscos y salsa de langosta

Cazuela de mariscos salteados al ajillo con juliana de chile guajillo y jugo de limón

V

GUARNICIONES

Papas cambray al romero

Lasaña de vegetales mixtos y queso gratinado

Tostadas y galletas saladas

MINUTA

Barra de ceviches con camarón, pulpo, pescado y callo de hacha o

Pescadillas / camaronillas fritas con guisos de camarón y pescado

SALSAS

Molcajete, verde con aguacate y chile habanero

\$360.00

Mínimo 50 Pax

Precios en pesos mexicanos, sujetos a un incremento de 11% IVA y 15% servicio.
Precios por persona, válidos al 31 de diciembre de 2011. Sujetos al precio del mercado.

INTRODUCCIÓN | DESAYUNOS | COMIDAS | BUFFET | CENAS | RECESOS DE CAFÉ | PAQUETES

BUFFET AZUL PROFUNDO | BUFFET CARIBEÑO | BUFFET MAYA | BUFFET DE GALA

✓ ENTREMESAS

Barra de ensalada con lechugas mixtas, maíz, palmito, tomate, juliana de zanahoria, juliana de apio, juliana de pimientos, petits pois, crotones, alcachofa, brócoli, remolacha o betabel, repollo o col, champiñones, tallota o chayote, queso, jamón y pepino

✓ PLATOS FUERTES

Filete de pescado dorado al mojo de ajo

Filete de res a la plancha con cebolla caramelizada

Pechuga de pollo a la parrilla con achiote

Camarones empanizados al coco con chutney de mango

GUARNICIONES

Arroz – República Dominicana y Puerto Rico

Habichuelas rojas – República Dominicana y Puerto Rico

Bacalaítos: albóndigas de bacalao y harina – Puerto Rico

Pastelón de yuca relleno de carne al horno con picadillo de res típico caribeño – Puerto Rico

✓ MINUTA

Tostones de plátano macho verde

Estación de ceviches a la minuta: camarón, pulpo, pescado y mixto

POSTRES

Jaleas de diferentes sabores y colores

Flan de piña

Dulce de leche cortada

Arroz con leche

\$389.00

Precios en pesos mexicanos, sujetos a un incremento de 11% IVA y 15% servicio.
Precios por persona, válidos al 31 de diciembre de 2011. Sujetos al precio del mercado.

ENTREMESES

Salpicón de cochinita pibil con cebolla morada, chile habanero y aguacate

✓ Ensalada de cítricos con vinagreta de Xtabentún con lechugas mixtas, tomate, suprema de toronja, naranja y lima

Cóctel de mariscos con achiote, camarón, pescado, pulpo, jaiba, cebolla morada, jugo de naranja y limón

Panuchos de pollo rellenos de frijol, pollo y cebolla morada

Papadzules de tortilla rellena de huevo cocido y salsa de semilla de calabaza

✓ PLATOS FUERTES

Cochinita pibil de cerdo, achiote y especias

Pargo entero frito

Poc chuc de cerdo, ajo y hierbas de olor

Pipián verde de pollo con tomate verde y mole de semilla de calabaza

Sopa de frijol negro estilo Yucatán



GUARNICIONES

Arroz blanco

Guiso de calabaza yucateca y elote salteado

MINUTA

Salbutes de pollo, cebolla morada, huevo cocido y salsa lxnipec



SALSAS

Cebolla morada desflemada, jugo de limón, chile habanero y sal

Salsa Sikilpac de tomate asado, chile habanero y semilla de calabaza

Salsa lxnipec con cebolla y chile habanero

\$414.00

Mínimo 50 Pax

Precios en pesos mexicanos, sujetos a un incremento de 11% IVA y 15% servicio. Precios por persona, válidos al 31 de diciembre de 2011. Sujetos al precio del mercado.

ENTREMESES

Ensalada de langosta con cítricos, lechugas mixtas, lima, toronja y naranja

Ensalada de pato confitado con berros, elotes, endivias, hongos y vinagreta de champagne

✓ Ensalada de alcachofas y manzana verde con arúgula, parmesano, tomate cherry y vinagreta de frambuesa y nuez

Ensalada de frutos del mar con lentejas, camarón, pulpo, calamar, almeja, pimientos, citroneta de limón y perejil

ENTRADAS

Milhojas de foie gras con parmesano, chutney de melón, pera y manzana

Barra de bivalvos con almejas, mejillones y ostiones en temporada

Tártara de salmón al Xtabentún, reducción de soya y miel, marinado con limón, hinojo y perejil

Prosciutto y melón marinado en vino marsala



PLATOS FUERTES

Corte de lomo de ternera en salsa de morillas

Robalo chileno

Salsa meunière de mantequilla y perejil

Emulsión de alcaparras con mantequilla fresca y vino blanco Salsa vizcaína de tomate, papa y pimentón

Rack de cordero con costra de 7 especias

Jalea de menta

Salsa de romero

Jugo de cordero

Pimienta blanca

Gratín de camarón, langosta y calamar con salsa bearnaise salteados con echalote y vino blanco

Filete de res Wellington al hojaldre, reducción de oporto y echalote



GUARNICIONES

Peras al vino tinto marinadas en canela y azúcar

Ratatouille de berenjena, zucchini, pimientos salteados y salsa de tomate

Papa cambray al romero

Tomate a la provenzal asado, relleno con pan de ajo

\$462.00

Precios en pesos mexicanos, sujetos a un incremento de 11% IVA y 15% servicio.
Precios por persona, válidos al 31 de diciembre de 2011. Sujetos al precio del mercado.

INTRODUCCIÓN | DESAYUNOS | COMIDAS | BUFFET | CENAS | RECESOS DE CAFÉ | PAQUETES

BUFFET AZUL PROFUNDO | BUFFET CARIBEÑO | BUFFET MAYA | BUFFET DE GALA



GALA A

\$365.00

Bisque de langosta con raviolis de mariscos y estragón

Láminas de New York a la parrilla bajo lecho de papa al estilo japonés, salsa de morillas, alcachofas, salteado de jamón ibérico, al aceite de oliva balsamizada

- ✓ Parfait de melón con coulis de kiwi y perlas de manzana caramelizada



GALA B

\$370.00

Crujiente tibio de callo de hacha con mezclum de lechugas en salsa espesa de aguachile

Crema de espárragos con croton de almendras, virutas de jamón ibérico al aroma de trufa

Magret de pato asado salado a la mar, bajo lecho de higos y manzana caramelizada, reducción de piloncillo con canela, chipotle seco, pastel de papa y cebolla

Tradicional brownie con lascas de chocolate blanco, coulis de vainilla helada y salteado de frutos secos



GALA C

\$418.00

Pastel de gazpacho yucateco al chocolate con puré de uva al jerez

Sorbete de sangrita, el tradicional helado

Callo de hacha a la plancha con risotto de aguacate y salsa verde de agave a la crema

Trilogía de chocolates con crema de guayaba



GALA D

\$492.00

Torre de terrina de foie gras sobre cama de fresas marinadas con oporto, con chutney de melón y mango

Crema de calabaza de Castilla con tiritas de pimientos al tequila

Suprema de bacalao con trío de pimientos y salsa de trufa negra

Sushi de arroz con leche, frutas con helado de wasabi

Precios en pesos mexicanos, sujetos a un incremento de 11% IVA y 15% servicio.
Precios por persona, válidos al 31 de diciembre de 2011. Sujetos al precio del mercado.

30 Minutos

AGRIDULCE \$93.00

Bebidas: fresa, mango, piña colada, limón y plátano

Alimentos: semillas de pepitas, semillas de girasol, cacahuates mixtos, habas y semillas secas

KERMESSE \$93.00

Bebidas: chocolate caliente, café de olla, atole de guayaba y té de canela

Alimentos: churros, buñuelos, conchitas, orejitas y polvorones

Precios en pesos mexicanos, sujetos a un incremento de 11% IVA y 15% servicio.
Precios por persona, válidos al 31 de diciembre de 2011. Sujetos al precio del mercado.

CHOCOLATE

\$103.00

Bebidas: chocolate frío, chocolate caliente, chocolate blanco, malteada de helado de chocolate

Alimentos: brownies, paletas de chocolate con chispas de nuez y almendra, trufas de chocolate blanco, mousse de chocolate y hojuelas de frutas secas cubiertas de chocolate

EL DE SIEMPRE

Bebidas: café, café descafeinado, té y agua de naranja

Alimentos mañana: orejitas, polvorones y conchas

Alimentos tarde: crudités, papas saratoga y palomitas

Continuo de 1 hasta 4 horas \$150.00

Continuo de 4 hasta 8 horas \$193.00

Fuente de agua embotellada de 330 ml \$43.00

Agua embotellada + refresco con servicio continuo \$96.00



EVENTO SOCIAL A

Ensalada tibia de camarones kataifi con mezclum de lechugas y vinagreta de mostaza

Caprese de supremas con pollo, res o cerdo, salsa de tamarindo y chile piquín, lasaña de verduras

Sopa de chocolate caliente sobre fondo de trufas blancas y lascas de chocolate blanco

\$316.00

EVENTO SOCIAL B

Crema de queso crujiente de parmesano y crotones al vino tinto

Medallón de camarón con tocineta, sobre cama de láminas de papa al romero y tequila, mostaza antigua, fritura de poro, papa y zanahoria

Crocantes de chocolate con perlas de melón y coulis de mango

\$341.00

EVENTO SOCIAL C

Ensalada de langosta con aguacate y mozzarella, sobre cama de espinacas, con frutos y salsa de cítricos

Corte de arrachera bañado en queso, marinado al jalapeño y reducción de balsámico agridulce

Flan de coco sobre coulis de anís

\$341.00

EVENTO SOCIAL D

Frío de roast beef con mermelada de manzana golden, crujiente de tres panes y vinagreta a la pimienta con chile

Cola de langosta en su piel sellada a la plancha, salsa cremosa de parmesano, con brunoise de tomate y milhojas de papa

Tulipas de frutas del Caribe con salsa de jugo de naranja

\$404.00

Precios en pesos mexicanos, sujetos a un incremento de 11% IVA y 15% servicio.
Precios por persona, válidos al 31 de diciembre de 2011. Sujetos al precio del mercado.

INTRODUCCIÓN | DESAYUNOS | COMIDAS | BUFFET | CENAS | RECESOS DE CAFÉ | PAQUETES

EVENTOS SOCIALES | BODAS SERVIDAS | MENÚ DE TORNABODA | GRADUACIONES SERVIDAS



BODAS A \$341.00

Gazpacho de mango con vol au vent de foie gras

Sorbete de sangrita al tradicional helado con limón y sal escarchada

Filete de salmón terminado al horno, salsa de sidra y risotto al funghi

Pastel nupcial con tarta de crema, frutos rojos y coulis de fresa

BODAS B \$389.00

Terrina de foie gras con salsa de arándanos y biscuit crujiente de parmesano

Sorbete de melón verde con perlas de melón amarillo y escamas crujientes de jamón ibérico

Pato magret sellado y al horno a la sal gorda, salsa de frutos rojos, raviolis de ricotta y espinaca con crema verde ahumada

Pastel nupcial con tarta de dos chocolates y espejo de cacao

INTRODUCCIÓN | DESAYUNOS | COMIDAS | BUFFET | CENAS | RECESOS DE CAFÉ | PAQUETES

EVENTOS SOCIALES | BODAS SERVIDAS | MENÚ DE TORNABODA | GRADUACIONES SERVIDAS

SIGUIENTE



BODAS C \$418.00

- ✓ Ensalada de alcachofa con manzana verde, virutas de parmesano y aderezo de cítricos
- ✓ Crema de pimientos asados
- Corazón de filete de res a la plancha, salsa de foie gras y papa leona
- Pastel nupcial de tarta sacher con salsa fría de nueces

BODAS D \$506.00

- Ensalada de espinaca y pera con queso de cabra, espinacas y lechugas frescas mezcladas con peras, gajos de naranja, nuez, tocino, y aderezada con miel, limón y vinagre balsámico
- Crema fría de chicharrón con foie gras
- Filete de robalo del día cubierto y empanizado con una costra de flor de huanzontle, acompañado de una salsa de calabaza
- Mousse de coco con salsa de mango

INTRODUCCIÓN | DESAYUNOS | COMIDAS | BUFFET | CENAS | RECESOS DE CAFÉ | PAQUETES

EVENTOS SOCIALES | BODAS SERVIDAS | MENÚ DE TORNABODA | GRADUACIONES SERVIDAS



OPCIÓN A

\$150.00

Pozole blanco o rojo acompañado con rábano, orégano, cebolla y limón



OPCIÓN B

\$150.00

Fajitas de res al chipotle acompañadas con guacamole y frijoles refritos



OPCIÓN C

\$128.00

Chilaquiles verdes o rojos acompañados de pollo, crema y queso



OPCIÓN D

\$160.00

Menudo o pancita acompañado de cebolla, chile y limón

Precios en pesos mexicanos, sujetos a un incremento de 11% IVA y 15% servicio.
Precios por persona, válidos al 31 de diciembre de 2011. Sujetos al precio del mercado.

INTRODUCCIÓN | DESAYUNOS | COMIDAS | BUFFET | CENAS | RECESOS DE CAFÉ | PAQUETES

EVENTOS SOCIALES | BODAS SERVIDAS | MENÚ DE TORNABODA | GRADUACIONES SERVIDAS

GRADUACIÓN A \$225.00

- ✓ Pastel de espinacas con salsa de pimiento amarillo
- Medallones de pollo relleno en salsa de tres quesos e higos
- Parfait de limón con coulis de vainilla y crema de frutos rojos

GRADUACIÓN B \$233.00

- ✓ Crema de cilantro con nuez
- Corvina al horno con salsa riesling, verduras salteadas con ajonjolí y sémola
- Pastel de crema con fresas y frutos rojos con coulis de arándano

GRADUACIÓN C \$246.00

- ✓ Ensalada de palmitos
- Filete de res con salsa de frutos secos
- Volcán de chocolate con salsa de chocolate blanco

GRADUACIÓN D \$254.00

- Gazpacho de mariscos
- Mero a la plancha con risotto de hongos y crema de cítricos
- Helado de sangrita con tradicional helado

Descorche por 5 horas \$ 99.00 por persona en la compra de cualquier menú A, B, C o D

Mínimo 30 pax

Precios en pesos mexicanos, sujetos a un incremento de 11% IVA y 15% servicio. Precios por persona, válidos al 31 de diciembre de 2011. Sujetos al precio del mercado.