



INTRODUCCIÓN | DESAYUNOS | COMIDAS | CENAS | CANAPÉS | RECESOS DE CAFÉ | BEBIDAS | PAQUETES | AUDIOVISUAL

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

✓ OPCIÓN 1

Jugo de naranja, toronja, energético

✓ Plato con frutas de la estación

Huevos a la mexicana

Guarnición de frijol y chilaquiles

o

Macedonia de frutas con yogurt

Huevos revueltos naturales o con jamón,

Tocino o salchicha

Papa sauté y medio jitomate al pesto

Pan salado y dulce

Mantequilla y mermelada

Café, té o leche

\$216.00*



OPCIÓN 2

Jugo de naranja, toronja, zanahoria

✓ Plato de papaya con queso cottage y ciruelas en almíbar

Huevos arrieros con salsa martajada y queso añejo

Pan salado y dulce

Mantequilla y mermelada

Café, té o leche

o

Frittata con pimientos, queso de cabra

✓ Papa, setas y hierbas finas

Pan salado y dulce

Mantequilla y mermelada

Café, té o leche

\$216.00*

*Aplica para todas las tarifas de este documento.

LOS PLATOS FUERTES Y LOS OMELETTES ACOMPAÑADOS DE DOS GUARNICIONES A SU ELECCIÓN:

Papa hash brown, papa salteada a las finas hierbas, jitomate al pesto, frijoles refritos, tamal de rajadas de chile poblano y calabaza, chilaquiles verdes o rojos

✓ ENTRADAS

- Plato de frutas con queso cottage
- ✓ Plato de papaya con ciruela y miel
- ✓ Suprema de naranja y toronja
- Variedad de cereales con fresas
- Bavaroise de mango con frutas

PLATOS FUERTES

Huevos revueltos a la mexicana	\$200.00*
Huevos al albañil revueltos en salsa verde gratinados en cama de frijoles charros	\$200.00*
Pastel azteca con pollo	\$215.00*
✓ Quche de flor de calabaza con salsa de tomate	\$215.00*
Trilogía de crepas: Huitlacoche, pollo, rajadas de chile poblano con elote, espinacas	\$220.00*
Puntas de res a la mexicana con guarnición de frijoles gratinados	\$250.00*
Molletes con jamón y salsa mexicana	\$170.00*
Enchiladas de pollo con salsa a su elección	\$195.00*
Chilaquiles con pollo y salsa verde o roja	\$195.00*

*Aplica para todas las tarifas de este documento. Precios en pesos mexicanos, por persona, IVA y servicio incluido. Válidos hasta el 31 de diciembre 2012.



NUESTRA SELECCIÓN DE OMELETTES

Champiñones	\$220.00*
Tres quesos: Manchego, de cabra y mozzarella	\$235.00*
Jamón y queso	\$230.00*
Huitlacoche y flor de calabaza	\$235.00*

Incluye variedad de jugos (según temporada)
Pan dulce, pan salado, mantequilla
Café, té o leche

Máximo 50 pax

*Aplica para todas las tarifas de este documento. Precios en pesos mexicanos,
por persona, IVA y servicio incluido. Válidos hasta el 31 de diciembre 2012.

ENTRADAS FRÍAS Y CALIENTES

Sopa de tortilla

Sopa minestrone

✓ Crema de pimiento y crotón de finas hierbas

Gazpacho andaluz

Crema de queso con chile poblano, elote y flor de calabaza

Ceviche de pescado estilo Vallarta

Ensalada César con crotón de parmesano

Ensalada caprese (jitomate y queso mozzarella)

Hojaldre de hongos en crema de epazote

Bisque de camarón al Pernod

PLATOS FUERTES

Lasagna a la bolognesa **\$350.00***

Fusilli al pomodoro con mariscos **\$360.00***

Suprema de pollo a la poblana **\$370.00***

Pechuga de pollo horneada en su jugo con guarnición de temporada **\$370.00***

Pechuga de pollo marinada con hierbas finas **\$370.00***

New York a la parrilla con verduras al vapor y papa al horno **\$420.00***

Medallones de filete de res a la pimienta verde **\$410.00***

Corazón de filete con legumbres salteadas y salsa de vino tinto **\$410.00***

Arrachera con papas sautéé y rajas de poblano **\$350.00***

Hamburguesa de res **\$290.00***

Filete de huachinango al vino blanco **\$385.00***

Filete de blanco de basa al gusto (ajillo, veracruzana, empanizado) **\$300.00***

Camarones jumbo al gusto (flameados al tequila, ajillo, al coco) **\$420.00***

*Aplica para todas las tarifas de este documento.



POSTRES

Pastel de queso con salsa de fresa

Pay de elote con salsa de cajeta

Tarta de almendras y duraznos

Mil hojas de fresa y salsa de frutas rojas

Pastel de camote al rompopo

Tartaleta de frutas de temporada

Tiramisú

*Aplica para todas las tarifas de este documento. Precios en pesos mexicanos, por persona, IVA y servicio incluido. Válidos hasta el 31 de diciembre 2012.

INTRODUCCIÓN | DESAYUNOS | COMIDAS | CENAS | CANAPÉS | RECESOS DE CAFÉ | BEBIDAS | PAQUETES | AUDIOVISUAL

MENÚ DE 3 TIEMPOS | BUFFET MEXICANO | BUFFET DE GALA | MENÚ PARA NIÑOS | TAQUIZA

✓ ENTRADAS

- Salpicón de res
- ✓ Cóctel de frutas al tequila
- ✓ Ensalada de nopales al orégano
- Ensalada tricolor de jitomate y queso panela
- ✓ Barra de ensaladas naturales con variedad de aderezos
- ✓ Guacamole con totopos
- ✓ Estación de salsa en molcajete
- Caldo Xóchitl o sopa de tortilla

✓ PLATO FUERTE

- Puntas de res a la mexicana
- Carnitas
- Filete de pescado la veracruzana
- Pollo a la barbacoa
- Arroz a la mexicana o poblano

ESTACIÓN DE PAN MINIATURA

Elote, campesino, hierbas, San Lorenzo, chorizo



POSTRES

- Tarta de elote
- Pastel de tres leches
- Arroz con leche
- Pay de camote y rompopo
- Pastel de chocolate y pinole
- Natilla de cajeta
- Café o té

\$530.00*
Mínimo 50 Pax

*Aplica para todas las tarifas de este documento.

INTRODUCCIÓN | DESAYUNOS | COMIDAS | CENAS | CANAPÉS | RECESOS DE CAFÉ | BEBIDAS | PAQUETES | AUDIOVISUAL

MENÚ DE 3 TIEMPOS | BUFFET MEXICANO | BUFFET DE GALA | MENÚ PARA NIÑOS | TAQUIZA

ENTRADAS

- Ahumados y terrinas hechos en casa
- Terrina de salmón
- Salmón ahumado y marinado a la pimienta negra
- Lonja de salmón pochado frío con ensalada rusa
- Lomo de dorado ahumado a las finas hierbas
- Terrina de pavo dos colores
- Terrina de pato en costra de papa dulce y frutas confitadas
- Roast beef

ENSALADAS

- Ensalada nicoise
- Ensalada de endivias y uvas al roquefort
- ✓ Verduras parrilladas con aceite extra virgen y hierbas finas
- Guarniciones y aderezos surtidos
- Cóctel de pulpo y callo de almeja estilo Acapulco



PESCADOS

- Filete de dorado en mantequilla de vino blanco
- Blanco de basa a la florentina



AVES Y CARNES

- Pechuga de pavo mechada con dátiles y frutas secas en su jugo
- Lomo de cerdo con salsa de ciruela
- Pierna de cordero confitada al romero
- Medallones de filete con salsa de vino tinto



GUARNICIONES

- Fusilli en salsa de tres quesos
- ✓ Arroz pilaf con almendras
- Papa rellena
- ✓ Verduras glaseadas

*Aplica para todas las tarifas de este documento.



POSTRES

Pastel de queso con zarzamora

Pay de elote al rompopo

Tradicional pastel de chocolate

Brownies

Mil hojas de frutas rojas

Postre en copas 4 diferentes

ESTACIÓN DE PAN

Canasta de pan con: pan de ajo, focaccia, grisinis, bolillo integral, blanco y San Lorenzo

\$680.00*
Mínimo 80 Pax

*Aplica para todas las tarifas de este documento.

INTRODUCCIÓN | DESAYUNOS | COMIDAS | CENAS | CANAPÉS | RECESOS DE CAFÉ | BEBIDAS | PAQUETES | AUDIOVISUAL

MENÚ DE 3 TIEMPOS | BUFFET MEXICANO | BUFFET DE GALA | MENÚ PARA NIÑOS | TAQUIZA



DESAYUNOS

Jugos de naranja, toronja y zanahoria

✓ Cóctel de frutas

Huevos revueltos, tamalitos y frijoles refritos o

Mini hot cakes con tocino o

Mini molletes

Leche fría o caliente con chocolate

\$220.00*



COMIDA O CENA

Crema de queso o

✓ Cóctel de frutas

Espagueti boloñesa y

Hamburguesa o Nuggets con papas

Postre

\$340.00*

*Aplica para todas las tarifas de este documento.



- ✓ Guacamole con totopos
- Ensalada de nopal con queso fresco
- Ceviche de pulpo y callo de almeja
- Cochinita pibil
- Manitas de cerdo a la vinagreta
- Barbacoa de carnero
- Tinga de pollo o chicharrón en salsa verde
- Puntas de res al chipotle
- Rajas de poblano a la crema
- Frijoles charros
- ✓ Arroz a la mexicana
- Flan de amaranto
- Pay de guanábana
- Pastel de tres leches
- Café de olla, té o chocolate
- \$440.00*** Mínimo 50 Pax

*Aplica para todas las tarifas de este documento.

ENTRADAS A SU ELECCIÓN

Timbal de atún con aguacate

Ceviche de pescado estilo Vallarta

Hojaldre de camarón en mantequilla de vino blanco

Quiche lorraine con salsa de blue cheese

Tártara de salmón con ensalada y pan lavosh

Ensalada César con crujiente de parmesano

Ensalada de la casa con vinagreta de balsámico y miel

Corazones de lechuga al roquefort con pera

Tabule de mariscos al aceite de oliva extra virgen y verduras

SOPAS, CREMAS Y SORBETES

✓ Crema de pimiento con profiteroles de prosciutto

Crema de brócoli y crujiente de tocino

✓ Sopa de flor de calabaza con rajitas de poblano y elote
Consomé de res al oporto con macedonia de verduras

✓ Bisque de jitomate confitado y champiñones

Sorbete de frambuesa y cassis

Sorbete de limón y tequila

Sorbete de manzana verde

PLATO FUERTE

Pechuga de pollo rellena de espinaca con salsa de queso americano **\$450.00***

Pechuga de pollo gratinada con salsa de tomate y zanahorias glasé **\$450.00***

Filete de dorado rostizado con vegetales tapenade y salsa de vino blanco **\$506.00***

Filete de salmón con pimientos rostizados y salsa de albahaca **\$530.00***

Camarones al gusto, ajillo, diablo, flameados al tequila **\$560.00***

*Aplica para todas las tarifas de este documento.



Corazón de filete de res con salsa de vino tinto \$575.00*

Medallones de filete de res con salsa de finas hierbas \$575.00*

New York o rib eye con salsa de estragón \$630.00*

Precio de acuerdo al Plato Fuerte seleccionado



POSTRES

Tronco helado de maracuyá

Tarta de manzana y crumble de canela

Tarta de limón con merengue italiano

Profiteroles con salsa de chocolate

Bizcocho tibio de chocolate

Trilogía de chocolate (3 postres miniatura de chocolate)

Café o té

*Aplica para todas las tarifas de este documento.



✓ FRÍOS

- ✓ Chilapas con guacamole y totopos de color
- Tostaditas de salpicón

CALIENTES

- Pambacitos con papa y chorizo
- Taquitos dorados de pollo
- Hojaldras de pollo con mole poblano
- Gorditas de chicharrón
- ✓ Quesadillas de cuitlacoche
- Sopecitos de tinga de res (acompañados de salsa mexicana, salsa de molcajete, crema y queso)
- (8 piezas por orden)

\$245.00*

*Aplica para todas las tarifas de este documento. Precios en pesos mexicanos, por persona, IVA y servicio incluido. Válidos hasta el 31 de diciembre 2012.

CANAPÉS FRÍOS ESTÁNDAR

Salmón ahumado y queso crema

Tártara de atún con aceite de oliva

Carpaccio de res con parmesano y albahaca

Rollo de lenguado bicolor

Mini tostada de ceviche Vallarta

Bruscuetta de mozzarella y tomate

(8 piezas por orden)

\$260.00*

CANAPÉS FRÍOS DE LUJO

Tártara de salmón ahumado y pan lavash

Camarón crujiente al coco y chutney de mango

Tomate cherry relleno con queso de cabra

Queso mozzarella con pepitas

Brocheta con perlas de melón y jamón de pato

Cangrejo en salsa rosa

Tostada de cóctel de camarones con frutas tropicales

(8 piezas por orden)

\$320.00*

CANAPÉS CALIENTES ESTÁNDAR

Brocheta de arrachera con adobo

Strudel de hongos y queso de cabra

Quiche lorraine

Vol au vent de jamón con salsa mornay

Rollitos primavera

*Aplica para todas las tarifas de este documento.



Mini pizza de jitomates y queso de cabra

(8 piezas por orden)

\$285.00*



CANAPÉS CALIENTES DE LUJO

Rollo primavera de langosta

✓ Croqueta de risotto con hongos

Tiras de robalo a la parmesana

Camarones fritos con albahaca

Filete de res con champiñones

Mil hojas de jamón y queso

(8 piezas por orden)

\$315.00*

*Aplica para todas las tarifas de este documento.

CONTINUO

	RECESO	4 HORAS	8 HORAS
Café, té y refrescos	\$ 95.00*	\$ 135.00*	\$ 166.00*
Café, té, refrescos y pastas	\$ 130.00*	\$ 170.00*	\$ 255.00*
Café, té, refrescos y pan danés	\$ 130.00*	\$ 170.00*	\$ 265.00*
Café, té, refrescos y mini sándwiches (4 piezas por orden)	\$ 150.00*	\$ 185.00*	\$ 280.00*

IN THE KNOW

Café, té refrescos, canasta de panque (plátano, zanahoria, piña y canela)	\$ 130.00*	\$ 175.00*	\$ 240.00*
---	------------	------------	------------

ADICIONAL PRECIO POR PERSONA

	RECESO	4 HORAS	8 HORAS
✓ Jugos (naranja, toronja, zanahoria, manzana y/o piña)	\$ 25.00*	\$ 45.00*	\$ 50.00*
✓ Jugo y mini brochetas de frutas	\$ 35.00*	\$ 47.00*	\$ 53.00*
Crudités con salsa Aurora	\$ 35.00*	\$ 47.00*	\$ 53.00*
Mini molletes (3 piezas por orden)	\$ 44.00*	\$ 64.00*	\$ 80.00*
Croissants con jamón queso (3 piezas por orden)	\$ 55.00*	\$ 70.00*	\$ 83.00*

*Aplica para todas las tarifas de este documento. Precios en pesos mexicanos, por persona, IVA y servicio incluido. Válidos hasta el 31 de diciembre 2012.

RECESO 4 HORAS 8 HORAS

Jugo de naranja y toronja, copa de yogurt con gelatina, platón de mini donas glaseadas

\$64.00* \$80.00* \$104.00*



VALLARTENSE

Jugo energético, zanahoria y coco, platón de frutas, ceviche verde de pescado mini empanadas de marlín, guacamole con totopos, mini tostadas de salpicón de res

\$195.00* por receso

EL SALUDABLE

Jugo de naranja, toronja, manzana o V8, brocheta de frutas, yogurt para beber, galletas de granola, muffin de All-Bran

\$170.00* por receso



QUESO, PAN Y VINO

Platón de queso brie, camembert, reblochon, queso de cabra, holandés y gruyere, canasta de pan surtido, aceitunas, vino tinto y blanco nacionales

\$260.00* por receso

EL MEXICANO

Agua de horchata, jamaica y tamarindo, empanaditas de chilorio con chile pasilla, gorditas de requesón, tacos de pollo, dulces y café de olla

\$190.00* por receso

*Aplica para todas las tarifas de este documento. Precios en pesos mexicanos, por persona, IVA y servicio incluido. Válidos hasta el 31 de diciembre 2012.

BRANDY

Don Pedro	\$557.00*
Azteca de Oro	\$664.00*
Fundador	\$756.00*

RON

Bacardi Carta Blanca	\$496.00*
Ron Bacardi Añejo	\$649.00*
Bacardi Solera	\$725.00*

GINEBRA

Oso Negro	\$458.00*
-----------	-----------

TEQUILA

Herradura Reposado	\$992.00*
Cuervo 1800	\$1,336.00*
Jimador	\$687.00*

3 Generaciones	\$1,374.00*
Cazadores Reposado	\$687.00*
Sauza Conmemorativo	\$1,221.00*
Don Julio Reposado	\$656.00*
Gran Centenario Reposado	\$687.00*

VODKA

Smirnoff	\$573.00*
----------	-----------

VINO BLANCO

Blanc de Blancs Domecq (750ml)	\$107.00*
Chateau Domecq (750ml)	\$198.00*

VINO TINTO

Cabernet Sauvignon Domecq XA (750ml)	\$130.00*
Petit Sirah L.A. Cetto (750ml)	\$137.00*
Monte Xanic, Merlot-Cabernet (750ml)	\$481.00*

*Aplica para todas las tarifas de este documento.

VINO ESPUMOSO

Cervezas	\$ 45.00*
Naranjada	\$ 34.00*
Limonada	\$ 34.00*
Agua Bonafont (500ml)	\$ 26.00*
Refrescos a consumo	\$ 38.00*

Cada botella de licor nacional incluye hielo y 6 refrescos

*Aplica para todas las tarifas de este documento. Precios en pesos mexicanos, por persona, IVA y servicio incluido. Válidos hasta el 31 de diciembre 2012.

BRANDY

Torres 10 \$1,069.00*

COGNAC

Courvoisier VSOP \$1,527.00*

Hennessy VSOP \$1,908.00*

Martell Medallón \$1,527.00*

GINEBRA

Beefeaters \$992.00*

WHISKY

Chivas Regal \$1,374.00*

Buchanan's \$1,527.00*

Old Parr \$1,603.00*

J.W. Etiqueta Negra \$1,641.00*

J.W. Etiqueta Roja \$1,145.00*

J&B \$1,069.00*

VODKA

Wyborowa \$725.00*

Stolichnaya \$1,300.00*

VINO BLANCO

Faustino V Blanco y Rioja (750ml) \$198.00*

Chardonay Punta Nogal \$191.00*

Villa Antinori Toscana (750ml) \$313.00*

El Gran Vivo Blanco Chat 01 (750ml) \$305.00*

Chardonay Alamos (750ml) \$252.00*

Faustino V Blnco rioja (750ml) \$198.00*

Chardonay SE Cawarra \$263.00*

Lindemans (750ml) \$290.00*

Navarro Correas Col Priv 05 (750ml) \$107.00*

Chardonay Columbia Crest (750ml)

*Aplica para todas las tarifas de este documento.

VINO TINTO

The Goatfather (750ml)	\$351.00*
Fastino V Reserva (750ml)	\$351.00*
Don Luis Merlot SEL Reserva 04 (750ml)	\$244.00*
Shirz Estate Rosemount (750ml)	\$374.00*
Allende Rioja (750ml)	\$511.00*
Syrah Wente (750ml)	\$260.00*

CHAMPAGNE

Moet Chandon (750ml)	\$992.00*
Veuve De Cliquot (750ml)	\$1,300.00*
Dom Perignon Vintage 99 (750ml)	\$3,206.00*

RON

Appleton State	\$916.00*
Appleton Blanco	\$534.00*

LICORES

Amaretto	\$1,374.00*
Anís Dulce Domecq	\$351.00*
Bailey's	\$687.00*
Cinzano Rojo	\$611.00*
Grand Marnier	\$725.00*
Licor 43	\$687.00*
Frangélico	\$725.00*

Cada botella de licor importado incluye hielo y 6 refrescos

*Aplica para todas las tarifas de este documento. Precios en pesos mexicanos, por persona, IVA y servicio incluido. Válidos hasta el 31 de diciembre 2012.

PLAN DE ALIMENTOS

Desayuno

Comida

Cena

Barra de bebidas de la casa (de 11 am a 11 pm)

Snacks (de 11 am a 6 pm)

\$622.00*

JUGOS, FRUTAS Y CEREALES

✓ Nuestra selección de jugos naturales: Naranja, toronja, papaya

✓ Jugo energético: Piña, nopal, apio, naranja y perejil

✓ Plato tropical de frutas: Combinación de frutas de temporada

Variedad de cereales: Corn Fakes, All Bran, Choco Crispis



HUEVOS AL GUSTO

Dos huevos fritos: Divorciados, naturales, a la mexicana, chiapanecos, albañil

Omelet de dos huevos o tres claras con: Jamón, salchicha, tocino, queso, natural o jitomate

Dos huevos revueltos: Naturales, con jamón, salchicha, tocino, queso o jitomate

Chilaquiles con salsa ranchera o de tomate verde gratinados con queso

Molletes a la mexicana en pan crujiente: Pan recién horneado, con frijoles, queso gratinado y salsa mexicana

Enchiladas tradicionales en salsa ranchera o de tomate verde: Acompañadas de frijoles refritos, queso panela y crema

Quesadillas de queso gouda con tortilla de maíz o harina

Hot cakes o waffles servidos con fruta caramelizada y miel con jamón, tocino o salchicha

Pan francés de la casa con guarnición de manzana y fresa horneada

Canasta de pan dulce hecho en casa

*Aplica para todas las tarifas de este documento.

BEBIDAS

Licuos de papaya con leche y miel

Leche, café regular o descafeinado

Té “Twinning of London”

Chocolate frío o caliente



ENTRADAS

Tostaditas del tradicional ceviche estilo Vallarta (3): Fresco ceviche de pescado en tostadas crujientes, limón y cilantro (platillo regional)

Plato mixto tradicional: 1 tostada de ceviche, 1 taco de pescado, 1 panucho de cochinita pibil y guacamole

Tradicional ceviche de pescado vallartense: Marinado con limón y chile serrano (platillo regional)

Caldo Xóchitl (de nuestro México): Servido con pollo, arroz, aguacate, cebolla y chile serrano

Sopa de tortilla con la receta antigua (de nuestro México): Servida con juliana de tortilla, aguacate, crema agria y chile guajillo

*Aplica para todas las tarifas de este documento.

ENSALADAS

✓ Fresca ensalada de la casa: hortalizas frescas y lechuguitas de la región, manzana, betabel, nuez y vinagreta de miel

Timbal de atún y aguacate con jitomate confitado y pepino marinado

Corazón de lechugas tiernas al roquefort, servida con queso roquefort uva y pera

Ensalada César: Lechugas crujientes con nuestro aderezo hecho en casa, crotones y queso parmesano

Ensalada de jitomate, pepino y queso panela al orégano estilo caprese

PASTAS

Espagueti o fusilli al gusto: Boloñesa, a la mantequilla, al jitomate, al pesto



SÁNDWICHES

Brusqueta de pan rústico: Brusqueta rústica hecha en casa con queso panela y jitomate con aderezo de albahaca

Baguette de pierna: Pierna de cerdo adobada, cebolla, jitomate, aguacate y papas a la francesa

Club sándwich: Pechuga de pavo, tocino, jitomate, mayonesa, lechuga y papas a la francesa

Sándwich de pechuga pollo en pan baguette: Pechuga de pollo parrillada, aguacate, cebolla parrillada y tomate fresco

Sándwich de atún: Tres piezas de pan integral, atún en agua, mayonesa y apio



PLATOS FUERTES

Blanco de bassa al gusto: Ajillo, empanizado, veracruzana

Lomo de salmón a la plancha: Servido con espinaca y morrón confitado

Tacos de pescado (3): Deliciosos tacos de pescado servidos con salsa de chile chipotle

*Aplica para todas las tarifas de este documento.



Tradicionales enchiladas de pollo

Tacos de cochinita pibil (3 piezas)

Pechuga de pollo al gusto: Milanesa, empanizado, a la parilla, en sabana

Fajitas al gusto: De res o de pollo

Hamburguesa de res: A la parrilla con queso, pepinillos y papas a la francesa

Hot dog: Con salchicha Frankfurt jumbo y pan hecho en casa

Por sólo **\$120.00*** pesos de suplemento por persona, usted podrá disfrutar:

Cortes finos como filete de res (200 gramos), New York (350 gramos) y rib eye (350 gramos)

Certificados Angus Beef y arrachera nortea

Orden de camarones jumbo al gusto (180 gramos sin cáscara) (ajillo, empanizados, al coco, a la plancha)

*Aplica para todas las tarifas de este documento.



EQUIPO AUDIOVISUAL DISPONIBLE

	Precio por Día
Micrófono inalámbrico	\$ 83.00* USD
Pantalla	Sin cargo
Rotafolio	Sin cargo
VHS Video	\$ 42.00* USD
Televisión	\$ 76.00* USD
Cañón 2000 Ansí Lúmenes	\$ 484.00* USD
Proyector de acetatos	\$ 62.00* USD
Internet inalámbrico en salón	\$ 83.00* USD

Servicio audiovisual proveído por:



*Aplica para todas las tarifas de este documento.