



SET MENUS

CENAS PLAN EUROPEO
EUROPEAN PLAN DINNER



ENTRADA APPETIZER

ENSALADA DE LECHUGA ORGÁNICA Y HUEVO DE CODORNIZ

ORGANIC LETTUCE & QUAIL EGG SALAD

jitomate cherry, ñame marinado y rostizado, reducción de betabel–pedro ximénez
cherry tomato, roasted marinated yam, beetroot reduction–pedro ximénez vinaigrette

PLATO FUERTE MAIN COURSE

RÓBALO AL PASTOR

“AL PASTOR” GULF SNOOK

filete marinado con chile guajillo, arroz jazmín con piña, salsa de tomatillo
ensalada fresca de hierbas con tortilla
*filet marinated with guajillo chili, jasmine–pineapple rice tomatillo salsa
fresh herb tortilla crispy salad*

o / or

FILETE DE RES CON COSTRA DE ALMENDRA Y JITOMATE SECO

ALMOND AND DRIED TOMATO CRUSTED BEEF TENDERLOIN

champiñones al ajo, pupusa de plátano macho con xtabentún rellena de queso azul
garlic mushroom, xtabentun plantain pupusa stuffed with blue cheese

POSTRE DESSERT

GANACHE DE CHOCOLATE – Venezuela

CHOCOLATE GANACHE – Venezuela

parchita, hojaldre de cacao, mermelada de fruta exótica y sorbete de mango
parchita fruit, cacao puff pastry, tropical fruit marmalade and mango sorbet

SET MENU # 1

58 usd por persona / *per person*

menú para grupos desde 10 hasta 60 personas / *menu for groups from 10 to 60 people*

Precios en Dólares Americanos, Incluyen el 11% de IVA Mas 15% de Propina Serán Agregados a su Cuenta
Prices Are In American Dollars, Inclusive of 11% Federal Tax & 15% of Service Will Be Added to Your Bill

ENTRADA APPETIZER

CALAMARES BABY A LA PLANCHA

PAN SEARED BABY SQUID

finas rebanadas de papa crujiente, salsa de mango y lima albahaca fresca

sliced crunchy potatoes, mango-lime salsa, fresh basil

SOPA SOUP

SOPA DE ELOTE DULCE

SWEET CORN SOUP

esencia de epazote, succotash de chile poblano, envuelta de panceta de cerdo

epazote essence, poblano pepper succotash, pork belly dumplings

PLATO FUERTE MAIN COURSE

FILETE DE HUACHINANGO

RED SNAPPER FILET

pochado con hierba limón, risotto de quinoa con vegetales, salsa de jitomate

poached with lemongrass, quinoa vegetable risotto, tomato sauce

o / *or*

COSTILLAR DE RES

BEEF SHORT RIB

short rib braseado 12 horas con cerveza oscura, polenta cremosa con queso cotija

cebolla caramelizada, ensalada de cilantro

short rib braised 12 hours in dark beer, creamy polenta with cotija cheese

caramelized onion, cilantro salad

POSTRE DESSERT

EMPANADA DE MANZANA – *Chile*

APPLE EMPANADA – *Chile*

pera pochada en jarabe de cabernet sauvignon chileno, helado de cacahuete

poached pear in chilean cabernet sauvignon syrup

SET MENU # 2

66 usd por persona / *per person*

Menú para Grupos desde 10 hasta 60 personas / *Menu for Groups from 10 to 60 People*

Precios en Dólares Americanos, Incluyen el 11% de IVA Mas 15% de Propina Serán Agregados a su Cuenta

Prices Are In American Dollars, Inclusive of 11% Federal Tax & 15% of Service Will Be Added to Your Bill

ENTRADA APPETIZER

COCHINITA PIBIL

COCHINITA PIBIL

tacos crujientes rellenos de cerdo braseado estilo yucatán
mermelada de chile habanero y naranja, cebolla morada curtida
crispy taco filled with yucatan style braised pork
orange-habanero chili marmalade, pickled red onions

SOPA SOUP

GAZPACHO DE FRESA Y JAMAICA

STRAWBERRY HIBISCUS GAZPACHO

ragout de fresa, queso brie, croton crujiente, micro ensalada
strawberry ragout, brie cheese, crunchy crouton, micro salad

PLATO FUERTE MAIN COURSE

ATÚN BLANCO EN COSTRA DE ESPECIAS LATINAS

LATIN SPICES CRUSTED WHITE TUNA

calamares baby salteados, tian de vegetales asados, salsa de cilantro cremoso
sautéed squid, roasted vegetables tian, cilantro cream sauce

o / or

POLLO ORGÁNICO ROSTIZADO

ROASTED ORGANIC BABY CHICKEN

humita de polenta dulce, esencia de pollo con durazno, ejotes salteados
sweet polenta humita, chicken essence with peach, sautéed string beans

POSTRE DESSERT

MOUSSE DE GUANABANA – Perú

SOUR SOP MOUSSE – Perú

con chocolate blanco, merengue helado de oporto, compota de frutos del bosque, teja de quinoa
white chocolate, meringue oporto ice cream, forest berry compote, quinoa crunch

SET MENU #3

75 usd por persona / *per person*

Menú para Grupos desde 10 hasta 60 personas / *Menu for Groups from 10 to 60 People*

Precios en Dólares Americanos, Incluyen el 11% de IVA Mas 15% de Propina Serán Agregados a su Cuenta
Prices Are In American Dollars, Inclusive of 11% Federal Tax & 15% of Service Will Be Added to Your Bill

ENTRADA APPETIZER

CALLOS DE HACHA AL TAMARINDO

TAMARIND SCALLOPS

a la plancha, vegetales crujientes, frutas tropicales, ensalada de lechugas tiernas
seared scallops, crunchy vegetables, tropical fruits, baby lettuce

SOPA SOUP

SANCOCHO DE RES

SANCOCHO BEEF VEGETABLE SOUP

esencia de lima, raviolis de costilla, elotes salteados, habas, ejotes
pimiento asado, salpicón de rábano

lime essence, rib ravioli, sautéed corn, fava and string beans, roasted bell pepper, radish salpicon

PLATO FUERTE MAIN COURSE

SALMÓN ASADO

ROASTED SALMON

marinado con chimichurri, arroz salvaje con vegetales y ejotes salteados
chimichurri marinated, wild rice with vegetable and sautéed string beans

o / or

CHURRASCO DE RES CON ESENCIA DE ROMERO

ROSEMARY SCENTED CHURRASCO

gratin de papa con huitlacoche y queso de cabra fundido, espárragos a la parrilla
huitlacoche potato gratin with melted goat cheese, grilled asparagus

o / or

PASTA PAPPARDELLE

PAPPARDELLE PASTA

hecha en casa, salsa de jitomate cherry, albahaca morada
a su elección: chorizo argentino o camarones

*homemade pasta, cherry tomato sauce, opal basil
your choice of: shrimp or argentinean chorizo*

POSTRE DESSERT

SOUFFLÉ DEL DÍA

SOUFFLÉ OF THE DAY

SET MENU # 4

86 usd por persona / *per person*

Menú para Grupos desde 10 hasta 60 personas / *Menu for Groups from 10 to 60 People*

Precios en Dólares Americanos, Incluyen el 11% de IVA Mas 15% de Propina Serán Agregados a su Cuenta
Prices Are In American Dollars, Inclusive of 11% Federal Tax & 15% of Service Will Be Added to Your Bill