

Brindo por la paz, la alegría y la felicidad. Feliz Navidad!

24 de diciembre de 2020



ENSALADA Y SOPA

Ensalada de berros y **salmón ahumado**, aderezo de lima

Barra de ensaladas

Vinagreta de miel y balsámico, ranch de cilantro, aderezo de mostaza

Ensalada de manzana y nuez

Ensalada Rusa

Ensalada noche buena, jícama, betabel, cacahuates, supremas de lima y naranja

Crema poblana, elotes rostizados, crotones con epazote

Sopa tarasca



QUESOS Y CARNES

Surtido de quesos artesanales y charcutería, higos, ate de membrillo y guayaba

Chutney de piña, chutney de mango

Surtido de panes



ESTACIÓN EN VIVO

Sopes y quesadillas

Chicharrón prensado, requesón, cochinita pibil, champiñones, longaniza de Valladolid

Salsa roja, verde, guacamolada, pesto de habanero, salsa macha, salsa mexicana

Guacamole, chicharrón, queso cotija, totopos de maíz



CARVING

Pavo rostizado a la naranja

Pierna de **cerdo** adobada

Lechón relleno al horno

Filete de res mechado con mantequilla de hierbas



PLATOS FUERTES Y GUARNICIONES

Tortitas de papa, **romeros y cangrejo** azul con mole poblano

Bacalao a la vizcaína

Lomo de res en salsa de ciruelas

Coliflor al horno marinada

Arroz a la tumbada

Pechugas de pollo en mole almendrado

Estofado de **calabaza local** y requesón

Camotes al horno

Arroz blanco a la poblana

Puré rústico de papas con ajo rostizado y perejil



POSTRES

Tronco Navideño al centro de la mesa

Churros con sus guarniciones

Price por Persona

\$1650.00 (\$200 suplemento All Inclusive)



El consumo de productos crudos o poco cocidos aumenta el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos, especialmente si tiene ciertas afecciones médicas.

Informe a su mesero sobre cualquier alergia que pueda tener a los productos alimenticios. Nuestros menús están sujetos a cambios sin previo aviso.

Los precios están en Pesos Mexicanos; impuesto incluido.



Brindo por la paz, la alegría y la felicidad. Feliz Navidad!

December 24th, 2020



SALAD BAR

Watercress and **Smoked Salmon Salad**, Lime Dressing

Salad bar

Honey Balsamic Vinaigrette, Cilantro Ranch, Mustard Dressing

Apple and Walnut salad

Russian salad

Good Night Salad, jicama, beets, peanuts, lime and orange supreme

Poblano Soup, cream, roasted corn, croutons with epazote

Tarascan Soup



CHEESES AND MEATS

Assortment of **artisan cheeses & charcuterie**, figs, quince paste and guava, Pineapple chutney, mango chutney

Assortment of breads



CHEF'S LIVE STATION

Sopes and quesadillas

Pork rinds, Local cheese, Cochinita Pibil, Mushrooms, Longaniza from Valladolid

Red & Green Salsa, guacamole, habanero pesto, salsa macha, pico de gallo, chicharrón, cotija cheese, corn chips



CARVING

Oven roasted **turkey**

Marinated **Pork Leg**

Suckling Pig

Grilled **filete** with herb butter



MAIN DISHES & GARNISHES

potato, rosemary and **blue crabcakes** with mole poblano

Cod Biscayne

Beef Tenderloin in plum sauce

Marinated baked **cauliflower**

Rice "a la tumbada"

Chicken in almond mole

Local squash and farmers cheese **stew**

baked **sweet potatoes**

White rice poblano chile

Rustic mashed **potatoes** with roasted garlic and parsley



DESSERT

Christmas Trunk, Mexican spices, Tejocote relish

Churros

Price Per Person

\$1650.00 (\$200 suplemento All Inclusive)



Consuming raw or undercooked products increases your risk of foodborne illness, especially if you have certain medical conditions.
Inform your server about any allergies you may have to food products. Our menus are subject to change without prior notice.
Prices are in Mexican Pesos; tax included.