



LA LAGUNA
MODERN MEXICAN CUISINE
& TEQUILA BAR



ENSALADAS

Variedad de lechugas mixtas y espinaca

Ingredientes: Chicharos, elote en grano, pasitas, tomates cherry, espárragos, ejotes, palmitos, queso panela en cubos, crotones en cubo, nuez picada, zanahoria, calabaza, betabel, champiñones, cebolla, pepino, tomate en octavos, parmesano rallado

Selección de aderezos, aceites y vinagres finos

Ensalada de betabel con queso de cabra

Ensalada Nicosia

Ensalada de ejotes con tocino

Ceviche peruano

Pata ibérica y charcutería

Queso brie al horno: romero, durazno parrillado, frutos rojos



SOPA

Sopa de cebolla

Crema de curry con espinaca



RAW BAR

Cangrejo moro, Camarones para pelar, Almejas, Cocteles, King Crab



CARVING

Pavo rostizado con relleno de pan de elote

Prime rib horneado

Salmon en croute

Ostiones Rockefeller

Salsas y topinas clásicos



ESTACIÓN CALIENTE

Sirloin Rostizado con salsa de pimienta rosa

Pechuga de pollo en salsa de trufa y champiñón

Lomo de cerdo con salsa de mostaza y manzana

Filete de pescado en salsa de alcaparras y limón

Berenjenas a la parmesana con portobello

Vegetales a la mantequilla con tomillo

Puré de papa con queso de cabra y piel de naranja

Arroz salvaje con arándanos



POSTRES

Variedad de eclairs

Pavlova de mango y maracuyá

Verrina de frutos rojos

Strudel de manzana

Tiramissu

Tronco navideño de chocolate

Estación viva de crepas con sus guarniciones y helados surtidos

Precio por Persona

\$2100 6-8pm suplemento \$400

\$4356 8pm-12am suplemento \$1000



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.



LA LAGUNA
MODERN MEXICAN CUISINE
& TEQUILA BAR



SALAD BAR

Variety of mixed lettuce and spinach

Toppings: Peas, whole grain corn, raisins, cherry tomatoes, asparagus, green beans, palm hearts, cubed panela cheese, cubed croutons, chopped walnuts, carrots, pumpkin, beets, mushrooms, onion, cucumber, tomato in eighths, grated parmesan

Selection of dressings, oils and fine vinegars

Beet salad with goat cheese

Niçoise salad

Green bean salad with bacon

Peruvian ceviche

Iberian leg and charcuterie

Baked brie cheese toppings: rosemary, grilled peach, red berries



SOUP

Onion soup

Curry cream with spinach



RAW BAR

Cangrejo moro, Camarones para pelar, Almejas, Cocteles, King Crab



CARVING

Roast turkey with corn bread stuffing

Prime Rib

Salmon en croute

Rockefeller oysters

Classic sauces



HOT STATION

Roasted Sirloin with Pink Pepper Sauce

Chicken breast in truffle and mushroom sauce

Pork tenderloin with mustard and apple sauce

Fish fillet in capers and lemon sauce

Eggplant parmigiana with Portobello

Herb-buttered vegetables

Mashed potatoes with goat cheese and orange peel

Wild rice with blueberries



DESSERT

Variety of eclairs

Mango and passion fruit Pavlova

Verrine of red fruits

Apple strudel

Tiramisu

Christmas chocolate log

Crepe station with garnishes and assorted ice creams

Price per Person

\$2100 6-8pm supplement \$400

\$4356 8pm- 12am supplement \$1000.00



Consuming raw or undercooked products increases your risk of foodborne illness, especially if you have certain medical conditions. Please 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.