



BARRA DE BEBIDAS

Barra Clásica

Incluye:

Barril de Cerveza Nacional

(TECATE LIGHT, XX LAGER O INDIO).

Mixología de la casa:

- Ruby mezcal
- Margarita de la casa
- Mezcalito de la casa o kalala.
(ELEGIR 2).

Duración: 5 horas

**Precio por persona:
\$1,100.00 M.N.**

Barra Plus

Incluye la barra clásica.

Tequila (JOSE CUERVO TRADICIONAL),

Ron (BACARDI),

Vodka (SMIRNOFF)

Ginebra (BEEFEATER)

- Mezcladores.
- Cristalería

Duración: 7 horas

**Precio por persona:
\$1,750.00 M.N.**

Barra de Vinos

3 Botellas de Vino

Precio por persona: \$1,200 M.N.

5 Botellas de Vino

Precio por persona: \$1,500 M.N.



MENÚ 2025

Bósforo

SOPA DE HONGOS:

Champiñones asados, amaranto, sopa de hongos sazónada con epazote y chile guajillo.

COSTILLA DE RES BRASEADA:

Costilla braseada, puré cremoso de papa y jus de carne.

CREME BRULEE:

Creme brulee de lavanda, compota de frutos rojos y agua de rosas.

Precio por persona:
\$1,500.00 M.N.

Monarca

ENSALADA CÍTRICA:

Mezcla de lechugas, manzana verde, uva verde, naranja y vinagreta de limón con miel.

BORREGO TATEMADO:

Placa de borrego tatemado, puré de papa cremoso y vegetales.

CHEESECAKE:

Crumble de mantequilla tostada.

Precio por persona:
\$1,900.00 M.N.

Capadocia

TARTAR DE JUREL:

Pescado fresco de Ensenada, alioli de chile california, aguacate, chicharrón de arroz.

FILETE A LAS BRASAS:

Filete de res a la parrilla, gratín de papa con aceite de trufa y vegetales del huerto.

SELVA NEGRA:

Mousse de chocolate, crumble de brownie y gelée de cereza.

Precio por persona:
\$1,750.00 M.N.



OPCIONES ADICIONALES

Vegetariano

TARTAR DE TOMATE:

Sazonado con hierbas frescas, mostaza dijon y salicornia.

SOPA DE HONGOS ASADOS:

Hongos de temporada, chile guajillo, epazote, papa y amaranto.

COLIFLOR ROSTIZADA:

Coliflor a las brasas con aceite de chintextle, pipián verde vegano y pistache.

PERA AL VINO TINTO:

Pera pochada en jarabe de vino tinto, nuez caramelizada y crema pastelera vegana.

Precio por persona:
\$500.00 M.N.

Infantil

Macarrones con queso

Fajitas de pollo + papas fritas.

Mousse de chocolate

Precio por persona:
\$300.00 M.N.



APERITIVOS

Finger Food

- Brocheta de camarón con pimientos
- Brocheta de pork belly
- Tostada de ceviche
- Tostada de atún
- Sliders

Elegir 2 finger food

Precio por persona \$400 M.N.
Finger food extra \$200 M.N.

Trasnochados

- Birria
- Menudo

Precio por persona \$400 M.N.

·PIZZA

- Pepperoni
- Carnes frías
- Margarita

Precio por cada 4 personas \$400 M.N.

Canapes

TOSTADA DE ATÚN FRESCO

Tostada de maíz, atún fresco de ensenada, alioli de chile california.

TOSTA DE QUESO

Pan tostado, cremoso de queso de cabra, compota de tomates.

OSTIÓN CON MIGONETTE

Ostión fresco de ensenada, salsa migonette de vino tinto, limón.

SOPE DE BORREGO

Sope de borrego tatemado con puré de aguacate.

VOLOVÁN DE CAMARÓN

Hojaldre crujiente, camarón asado en salsa pomodoro de chipotle.

TORTELLINI FRITO DE CANGREJO

Cangrejo rubi de ensenada, salsa termidor, jengibre.

Elegir 2 canapés

Precio por persona \$400 M.N.
Canapé extra \$200 M.N.



PARRILLADA

Sencilla

PROTEÍNAS

- Costilla cargada de res
- Chuletón de cerdo al grill
- Pescado zarandeado

GUARNICIONES

- Puré de papa ahumada
- Ensalada verde
- Vegetales al grill con chimichurri

COMPLEMENTOS

- Pan
- Tortillas
- Salsa martajada
- Guacamole
- Chiles toreados
- Cebollas asadas

PRECIO POR PERSONA \$1,100 M.N.

PARRILLADAS DISPONIBLES A
PARTIR DE 20 PERSONAS MÍNIMO

Completa

PROTEÍNAS

- Rib eye
- Lechón segoviano entero
- Brochetas de pulpo y camarones al grill
- Pescado zarandeado

GUARNICIONES

- Puré de papa ahumada
- Ensalada verde
- Vegetales al grill con chimichurri
- Elotes al grill

COMPLEMENTOS

- Pan
- Tortillas
- Salsa martajada
- Guacamole
- Chiles toreados
- Cebollas asadas
- Chimichurri

PRECIO POR PERSONA \$1,750 M.N.



B R U N C H

- Waffles
- Fruta fresca
- Pan tostado
- Pan dulce
- Yogurt
- Granola
- Miel
- Galletas
- Brownies
- Borrego tatemado
(*tortillas, cebolla y cilantro*)
- Huevos revueltos
- Frijoles

AL MOMENTO

- Chilaquiles: rojos o verde
- Omelette de: jamón, hongos o costilla a la mexicana.

BEBIDAS:

- Café americano
- Jugo de naranja
- Agua natural
- Agua fusionada

PRECIO POR PERSONA \$800 M.N.

NUESTROS BRUNCH ESTÁN DISPONIBLES
PARA GRUPOS MAYORES A 15 PERSONAS.

B R U N C H V I P

- Pan de masa madre con mantequilla y mermelada
- Crudivés con vegetales con puré de nuez
- Pan de masa madre con atún
- Fruta fresca
- Miel
- Granola
- Queso cottage
- Yogurt
- Panque
- Brownies
- Borrego tatemado
(*tortillas, cebolla y cilantro*)
- Huevos revueltos
- Frijoles

AL MOMENTO

- Chilaquiles: rojos o verde
- Omelette de: jamón, hongos o costilla a la mexicana.

BEBIDAS:

- Café americano
- Jugo de naranja
- Agua natural
- Agua fusionada

PRECIO POR PERSONA \$950 M.N.



MENÚS EJECUTIVO

DISEÑADOS PARA JUNTAS EMPRESARIALES.

Matutino

C
O
F
F
E
B
R
E
A
K

ALIMENTOS:

- Sandwich
- Pan tostado
- Pan dulce
- Galletas
- Fruta picada
- Mermeladas
- Yogurt
- Granola
- Miel
- Queso crema
- Queso cottage

BEBIDAS:

- Leche
- Té
- Café americano
- Café descafeinado
- Jugo de naranja
- Agua embotellada

**PRECIO POR PERSONA
\$500 M.N.**

**ADICIONAL: MIMOSAS
\$80 M.N. POR PERSONA.**

Vespertino

C
O
F
F
E
B
R
E
A
K

ALIMENTOS:

- Sandwich
- Canapes
- Pan tostado
- Pan dulce
- Aderezos
- Quesos de la región
- Aceituna
- Charcutería
- Fruta rebanada
- Frutos secos
- Galletas
- Queso crema

BEBIDAS:

- Café americano
- Café descafeinado
- Agua
- Té
- Soda

**PRECIO POR PERSONA:
\$800 M.N.**

**ADICIONAL:
COPA DE VINO DE LA CASA
\$150 M.N. POR PERSONA.**



MENÚ PERSONALIZADO

Primer tiempo

ENTRADAS FRIAS

Ceviche de pescado

Ceviche de pescado fresco con aguacate, salsa ponzu.

Tartar de jurel

Tartar de jurel con alioli de chile california.

ENTRADAS CALIENTES

Sopa de hongos

Hongos de temporada, chile guajillo, epazote, papa ,amaranto.

Tlacoyo

Tlacoyo de costilla con mole negro.

Segundo tiempo

Ensalada de betabel

Mezcla de lechugas, betabel, tomate, fresa, nuez, vinagreta de frambuesa.

Ensalada Verde (V)

Mezcla de lechugas, manzana, uva, pepino, piñon, vinagreta de miel, limón y kombucha.

Crema de tomate

Crema de tomate con coliflor rostizada con queso parmesano y puré de nuez de la india.

Tercer tiempo

Filete

Filete de res con puré de papa y vegetales.

Costilla de res braseada

Costillar con puré de papa y salteado de vegetales.

Pollito lechal

Pollito lechal con puré de papa y vegetales.

Cuarto tiempo

Selva negra

Mousse de chocolate, crujiente de cacao, crumble de brownie, gelee de cereza.

Creme brulle

Creme brulle de vainilla con tejas de leche.

Cheesecake

Cheesecake con crumble de mantequilla tostada.

MENÚ 3 TIEMPOS \$1,400 M.N. POR PERSONA
MENÚ 4 TIEMPOS \$1,600 M.N. POR PERSONA
INCLUYE SERVICIO
NO INCLUYE IVA