



**MENÚ PARA
EVENTOS ESPECIALES
COMIDA - CENA
Segundo Semestre 2022**

MENÚ OPCIÓN 1

- ◆ Amuse-Bouche (Selección del Chef)
- ◆ Ensalada de Corazones de Lechuga Romana, Pera, Queso Roquefort, Frambuesas y Vinagreta de Queso Roquefort.
- ◆ Pechuga de Pollo Rostizada, Pimentón Berenjena con Aceite de Chiles Secos y Chicharo Chino.
- ◆ Barra de Pistache con queso mascarpone, salsa de maracuya, miel e limón y sorbete de mango.
- ◆ Café Americano o Té.
- ◆ Petit-Fours. \$680.00 mxn

MENÚ OPCIÓN 2

- ◆ Amuse-Bouche (Selección del Chef)
- ◆ Tradicional Sopa de Cebolla Gratinada a los seis Quesos.
- ◆ Abanico de Res en Salsa de Vino Tinto, Echalotes Confitados, Papa Rostizada y Puré de Chicharos con Especias.
- ◆ Domo de Chocolate Blanco con Sorbete de Frambuesas.
- ◆ Café Americano o Té.
- ◆ Petit-Fours. \$770.00 mxn

MENÚ OPCIÓN 3

- ◆ Amuse-Bouche (Selección del Chef)
- ◆ Crema de Elote con Pan de Maíz, Huitlacoche, Elote y Chile Poblano.
- ◆ Filete de Huachinango a la Plancha con Caponata de Legumbres y Salsa de Aceite de Olivo Extra Virgen con Especias.
- ◆ Creme Brulee de Vainilla
- ◆ Café Americano o Té.
- ◆ Petit-Fours. \$790.00 mxn

Precios por persona, Incluye IVA y Servicio
Todos nuestros precios estan expresados en Pesos Mexicanos



MENÚ OPCIÓN 4

- ◆ Amuse-Bouche (Selección del Chef)
- ◆ Sopa de Jitomate a la “Antigua” con Crujiente de Prosciutto e Infusión de Chile Guajillo.
- ◆ Lechón Lechal Crujiente, Confitado con Frutos Secos, Pera al Vino Tinto, Apio Confitado y Puré de Camote.
- ◆ Fondant Caliente de Chocolate, Ganache de Praliné y Helado de Vainilla.
- ◆ Café Americano o Té.
- ◆ Petit-Fours. \$840.00 mxn

TERMINOS & CONDICIONES

- ◆ Menú válido para grupo con un mínimo de 20 personas.
- ◆ En caso de requerir Evento a puerta cerrada, el mínimo de garantía será de 70 personas.
(Esta condición será indispensable cuando el evento requiere música en vivo o D.J. o dinámicas de grupo o montaje de material visual)
- ◆ Todo Menú esta costeadado para ofrecerse a este precio preferente, cualquier modificación de ellos posiblemente cause algún cargo extra.
- ◆ Cualquier petición de cambio de plato, cambio de guarnición, extra guarnición, extra de ingredientes, cambio de postre, extra de Amuse-Bouche, extra de Petit Fours, causara costo extra.
- ◆ El menú elegido será igual para todos los miembros del grupo.
- ◆ No incluye ninguna bebida extra, las bebidas tienen cargo adicional.
- ◆ En la compra de este paquete se le hará un 15 % de descuento en la compra de Champagne, Vino Blanco, Vino Tinto, Vino Rosado por botella.
- ◆ Todo cambio o complemento adicional, solicitado el día del evento, se cobrara a precio de carta y no se realizara ningún ajuste en los cobros por garantía.
- ◆ Precios validos hasta 30 de Diciembre 2021.

Precios por persona, Incluye IVA y Servicio

Todos nuestros precios estan expresados en Pesos Mexicanos