



**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 pollo con cilantro y limón**

**Ensalada de lentejas con comino y elote**

**Ensalada de naranja con chile de árbol**

**Ensalada de arroz con coco y calamares**

**Selección de salsas picantes, mexicana y guacamole**



## SOPA

**Mariscos con leche de coco**



## ARROZ

**Jambalaya de pollo, salchicha ahumada y camarón**



## CARVING

**Boquinete entero horneado con hoja de plátano**

**Lomo de cerdo en ennegrecido**



## ESTACIÓN CALIENTE

**Lomo de cerdo al curry**

**Pesca del día en salsa de mango**

**Pollo Jerk Jamaicano**

**Short rib braseado con ron y naranja**

**Papas horno con queso cheddar y tocino**

**Zanahorias tatemadas al ron**

**Plátanos fritos con miel y chipotle**

**Camotes tatemados**



## POSTRES

**Mascarpone, mermelada de tomate y fresa**

**Pastel de chocolate**

**Pastel selva negra**

**Key Lime pie**

**Pastel mil hojas de vainilla y frambuesa**

**Estación viva de piña y plátanos flambee con helado de coco y vainilla**

**Price por Persona**

**\$1000.00**



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.



## **SALAD BAR**

**Variety of mixed lettuce and spinach**

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

**Selection of dressings, oils and fine vinegars**

**Lemon cilantro chicken salad**

**Lentil salad with cumin and corn**

**Orange and arbol pepper Salad**

**Rice with coconut and squid**

**Selection of Mexican salsas, pico de gallo and guacamole**



## **SOUP**

**Seafood with coconut milk**



## **RICE**

**Chicken Jambalaya, Smoked Sausage and Shrimp**



## **CARVING**

**Whole baked Hog Fish with banana leaf**

**Blackened pork tenderloin**



## **HOT STATION**

**Pork loin curry**

**Catch of the day in mango sauce**

**Jamaican jerk chicken**

**Braised rib with rum and orange**

**Baked Cheddar Cheese Bacon Potatoes**

**Carrots marinated with rum**

**Fried plantains with honey and chipotle**

**Sweet potatoes**



## **DESSERT**

**Mascarpone, tomato and strawberry jam**

**Chocolate cake**

**Black forest cake**

**Key Lime pie**

**Vanilla and raspberry leaf cake**

**Pineapple and Bananas Flambé with coconut and vanilla ice cream**

**Price per Person**

**\$1000.00**



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

Inform your server of any allergies you may have. Our menus are subject to change without prior notice.

Prices are in Mexican Pesos; TAX included.