



# Cena Caribeña en la Playita de Año Nuevo

31 de diciembre, 2021

6:00 p.m. – 11:00 p.m.

\$2,500 MXN por persona.

Todo incluido - suplemento de \$1,000 MXN por persona

## **ESTACIÓN CARIBE FRANCÉS (GUADELOUPE, MARTINIQUE, SAINT MARTIN)**

Accras de Bacalao Salsa Chien  
Alitas de Pollo "Boucane"  
Colombo de Camarones Guisado  
Salteado de Caracoles Lambí  
Arroz Creole  
Gratinado de "Christophine"  
Sugerencia Vegana

## **ESTACIÓN CARIBE BRITÁNICO Y HOLANDÉS (JAMAICA, ARUBA, BAHAMAS)**

Pescado Frito "Conch"  
Pollo "Jerk"  
Keshi Yena de Res  
Empanadas Jamaicanas  
Vegetales al Curry  
Camote  
Yuca Asada  
Sugerencia Vegana

## **ESTACIÓN CARIBE LATINO (COLOMBIA, VENEZUELA, CUBA, MÉXICO)**

Carimañolas de Carne  
Arepas de Camarones  
Patacones Plátano Macho Frito  
Pescado Tikkin Xit en Hoja de Plátano  
Cazuela de Mariscos  
Ropa Vieja de Res  
Arroz de Coco  
Sugerencia Vegana

## **ESTACIÓN PARRILLA (BRASA)**

Camarones  
Pollo Entradas  
Langosta  
Rib Eye  
Pesca del Día  
Variedad de Vegetales Asados

## **ESTACIÓN CARIBEÑA DE POSTRES**

Arroz con Leche  
Torta de Chocolate y Maracuyá  
Empanadas de Piña y Canela  
Quesillo de Coco  
Pudding de Chocolate y Plátano  
Yucatán Bread  
Pastelitos de Guayaba  
Buñuelos de Viento  
Helados y Sorbetes Tropicales



## Cena de Siete Pescados

24 de diciembre, 2021

Set Menu

6:00 p.m. – 10:30 p.m.

\$1,980 MXN precio por persona.

Todo incluido - suplemento de \$300 MXN por persona

---

### ***Ostriche***

Reducción de Módena - Cítricos Crudités de Verduras

### ***Polpo***

Kalamata – Arúgula - Aceite de Oliva

### ***Baccala***

Papas – Aceitunas - Tomates Deshidratados

### ***Calamari***

Pecorino – Orégano - Lima

### ***Aragosta***

Bucatini – Ajo - Peperoncini

### ***Vongole***

Lentejas - Salsa Verde Italiana - Hinojo

### ***Brazzino***

Pisto Italiano – Berenjena - Alcaparras

### ***Panettone***

Cereza Amarena - Limoncello Anglaise - Limón Meyer - Helado de Chocolate Blanco



## Prime Rib Navideño y Langosta en Tauro

*25 de diciembre, 2021*

*6:00 p.m. - 11:00 p.m.*

\$2,500 MXN. No está incluido en plan ALL-IN

---

### ***Plato Destacado***

Crusta de Mostaza Prime Rib y Cola de Langosta con Mantequilla Pochada

Salsa Gravy y Foie Gras

Gratinado de Papa con Queso Gruyere



## Cena de Año Nuevo - Tomahawk en Tauro

31 de diciembre, 2021  
6:00 p.m. - 11:00 p.m.

---

### *Plato Destacado*

Tomahawk 42 OZ. (2 Pax) \$3,800 MXN  
Espinaca Cremosa de la Casa - Mousse de Papa a la Trufa - Hongos Frescos de la Temporada

O

Res Wellington 10 OZ. \$2,200 MXN  
Filete – Hojaldre – Duxelles – Jamón Serrano – Foie Gras – Salsa de Pimienta Verde



# Sabores de Oaxaca

21, 26 y 30 de diciembre

6:00 p.m. - 11:00 p.m.

\$1,200 MXN por persona. Incluido ALL-IN.

## ***Barra de Ensaladas y Entradas***

Variedad de Lechugas Mixta y Romana  
Aceitunas, Alcachofas, Queso Parmesano, Crutones de Hiervas,  
Champiñones, Anchoas Marinados Jitomate Cherry, Garbanzos  
Surtido de Semillas y Frutos Secos  
Selección de Aderezos, Aceites y Vinagres Finos  
Ensalada de Garbanzos  
Ensalada de Queso Panela y Chapulín  
Ensalada de Papa y Chile Jalapeño  
Escabeche de Pulpo y Chiltepín

### **Selección de Salsas Picantes**

Mexicana y Guacamole

## ***Estación de Sopa***

Caldo de Gato  
Bollería Artesanal

## ***Estación de Carving En Vivo***

Tlayudas  
Tacos de Tasajo y Carne Enchilada  
Ma'atsy ke'exp - Machacada de Charales  
Sopes de Chicharrón

## ***Estación Caliente***

Pozole Mixteco de Cerdo  
Pollo en Salsa de Mole Negro  
Res en Amarillito  
Pescado en Salsa de Hoja Santa  
Arroz con Chipilín  
Frijoles Coloraditos  
Nopales con Elotes  
Papas con Salsa de Guajillo

## ***Estación para Niños***

Verduras al Vapor  
Pasta con Tomate  
Fajitas de Pollo  
Dedos de Pescado  
Plato de Fruta  
Lechitas Individuales

## ***Estación Dulce***

Gaznate Oaxaqueño  
Nicuatole  
Buñuelos con Piloncillo  
Dulce de Nanche  
Pastel de Elote  
Helado de Aguacate en Cono  
Sorbete de Petalos de Rosa  
Arroz con Leche  
Tamales de Chocolate



# Sabores de Yucatán

21 y 27 de diciembre, 2021. 1 de enero, 2022

6:00 p.m. – 11:00 p.m.

\$1,200 MXN por persona. Incluido en ALL-IN

## **Barra de Ensaladas y Entradas**

Variedad de Lechuga Mixta y Romana  
Aceituna, Alcachofas, Queso Parmesano,  
Crutones de Hiervas, Champiñones,  
Panela Marinado, Semillas de Girasol,  
Semillas de Pepita Jitomate Cherry, Garbanzos  
Selección de Aderezos, Aceites y Vinagres Finos  
Ensalada de Tomate con Elotes Ahumados y Cebolla Curtida  
Tzic de Res con Naranja Agria y Rábanos Frescos  
Check de Chayote y Naranja

## **Selección de Ceviches de Mariscos y Cócteles**

Ceviche de Mariscos con Jitomate y Cilantro  
Coctel de Camarón Baby con Ostión Ahumado  
Ceviche Yucatán  
Ceviche de Noyo de Coco

## **Selección de Salsas Picantes**

Mexicana y Guacamole

## **Estación de Sopa**

Sopa de Lima y Chaya  
Bollería Artesanal

## **Estación de Carving En Vivo**

Lechón con Recaudo Rojo  
Camarones Xtabentún  
Panuchos de Pavo  
Salbutes de Cochinita

## **Estación Caliente**

Cerdo en Salsa de Lentejas  
Pesca Tixin Xik con Pimientos Rostizados  
Pock Chuk en Salsa de Tomate Rostizado  
Chilmole de Pavo  
Coliflor en Salsa de Ko Ol  
Camote Frito con Zacate Limón  
Estofado de Calabaza y Queso de Bola  
Tamales Yucatecos

## **Estación para Niños**

Brocoli a la Mantequilla  
Mac and Cheese  
Fajita de Res  
Dedos de Pollo  
Plato de Fruta  
Lechitas Individuales

## **Estación Dulce**

Pastel Queso de Bola  
Caballero Pobre  
Pastel Atropellado (Camote y Coco)  
Empanadas de Guayaba  
Dulce de Papaya Verde  
Cremitas de Coco  
Merengues con Crema Pastelera  
Pastel De Chocolate Al Xtabentún



# Sabores de Puebla

22 y 28 de diciembre, 2021

6:00 p.m. – 11:00 p.m.

\$1,200 MXN por persona. Incluido en ALL-IN

## ***Barra de Ensaladas y Entradas***

Variedad de Lechugas, Espinacas y Arúgula,  
Escalonias, Kalamatas, Pasitas, Tomates Cherry,  
Espárragos, Ejotes, Palmitos, Alcachofas,  
Crutones en Cubo, Crotons Largos, Grisines Largos,  
Zanahoria, Anchoas, Betabel, Semillas, Champiñones,  
Cebolla, Pepino, Tomate en Octavos, Parmesano Rallado  
Selección de Aderezos, Aceites y Vinagres Finos  
Ensalada de Chile poblano y Calabaza  
Ensalada de Maíz Pozolero con Orégano y Limón  
Ensalada de Frijoles y Cilantro

## ***Estación de Sopa***

Sopa de 4 Milpas  
Bollería Artesanal

## ***Selección de Salsas Picantes***

Mexicana y Guacamole

## ***Estación de Carving En Vivo***

Cemitas Poblanas de Pollo  
Chalupas de Res  
Pambazos de Pollo y Papa  
Molotes de Flor de Calabaza

## ***Estación Caliente***

Pollo en Mole Poblano  
Manchamanteles de Cerdo  
Tinga de Res  
Pescado en Salsa Poblana  
Huitlacoche con Elotes y Verdolagas  
Rajas Poblanas  
Arroz a la Mexicana  
Papas con Chorizo

## ***Estación para Niños***

Coliflor Gratinada  
Espagueti al Burro  
Pizza de Pepperoni  
Albóndigas con Tomate  
Plato de Fruta  
Lechitas Individuales

## ***Estación Dulce***

Dulces Típicos Poblanos  
Flan de Ajonjolí Tostado  
Molletes Poblanos  
Mousse de Chocolate con Moras Silvestres  
Donas Caseras con Cajeta y Chocolate  
Gorditas de Nata con Mermelada de Fresa  
Dulce de Camote  
Polvorones de Naranja con Crema



# Sabores de Michoacán

23 y 29 de diciembre, 2021

6:00 p.m. - 11:00 p.m.

\$1,200 MXN por persona. Incluido en ALL-IN

## ***Barra de Ensaladas y Entradas***

Variedad de Lechugas, Espinacas y Arúgula,  
Escalonias, Kalamatas, Pasitas, Tomates Cherry,  
Espárragos, Ejotes, Palmitos, Alcachofas,  
Crutones en Cubo, Crotons Largos, Grisines Largos,  
Zanahoria, Anchoas, Betabel, Semillas,  
Champiñones, Cebolla, Pepino, Tomate en Octavos,  
Parmesano Rallado  
Selección de Aderezos, Aceites y Vinagres Finos.  
Ensalada de Jícama  
Aguacates Rellenos con Vegetales  
Ensalada de Col con Rábanos  
Ensalada de Pepino y Tomates

## ***Estación de Sopa***

Sopa Tarasca  
Bollería Artesanal

## ***Selección de Salsas Picantes***

Mexicana y Guacamole

## ***Estación de Carving En Vivo***

Tacos de Carnitas  
Enchiladas Rojas  
Gazpachos Michoacanos  
Brochetas de Res

## ***Estación Caliente***

Atapakua de Pollo  
Birria Estilo Michoacán  
Pescado en Salsa Michi  
Churipo de Res  
Arroz con Elote  
Frijoles Bayos  
Queso en Salsa Tatemada  
Estofado de Maíz

## ***Estación para Niños***

Zanahorias Glaseadas  
Pasta a la Bolognesa  
Quesadillas de Pollo  
Salchipulpos  
Plato de Fruta  
Lechitas Individuales

## ***Estación Dulce***

Empanadas de Queso y Piloncillo  
Gazpacho Moreliano  
Duraznos con Crema Inglesa de Rompope y  
Almendras Tostadas  
Chongos Zamoranos  
Pastel de Canela  
Gelatina de Rompope con Pasitas  
Helados y Paletas



# Cena Nochebuena

24 de diciembre, 2021

6:00 p.m. – 11:00 p.m.

\$1,750 MXN por persona. Todo incluido suplemento de \$200 MXN por persona

## **Barra de Ensaladas y Entradas**

Variedad de Lechugas, Espinacas y Arúgula,  
Escalonias, Kalamatas, Pasitas, Tomates Cherry,  
Espárragos, Ejotes, Palmitos, Alcachofas,  
Crutones en Cubo, Crotons Largos, Grises Largos,  
Zanahoria, Anchoas, Betabel, Semillas,  
Champiñones, Cebolla, Pepino, Tomate en Octavos,  
Parmesano Rallado  
Selección de Aderezos, Aceites y Vinagres Finos  
Ensalada de Nopal y Panela  
Ensalada de Manzana  
Ensalada de Marlin Ahumado  
Selección de Salsas Picantes  
Mexicana y Guacamole

## **Estación de Sopa**

Chilpachole de Camarón  
Sopa de Tortilla  
Bollería Artesanal

## **Selección de Salsas Picantes**

Mexicana y Guacamole

## **Estación de Carving En Vivo**

Quesadillas Hechas a Mano  
Parrillada Mexicana  
Pierna de Puerco Adobada con Tres Chiles  
Pavo Relleno  
Salsas y Toppings Clásicos

## **Estación Caliente**

Romeritos con Camarón  
Bacalao a la Vizcaína  
Lomo de Cerdo en salsa de Champiñón  
Pozole Estilo Jalisco  
Tamales  
Vegetales Rostizados  
Elotes Asados  
Papas con Chorizo  
Arroz al Cilantro

## **Estación para Niños**

Verduras Vapor  
Pasta con Pollo  
Fajita de Res  
Burritos de Jamón  
Plato de Fruta  
Lechitas Individuales

## **Estación Dulce**

Tarta de Chocolate Grand Ma  
Pastel de Tres Leches y Rompopo  
Tamales de Piña y Levadura  
Arroz con Leche Tradicional  
Trilogía de Gelatina Mexicana (Limón, Leche y Cereza)  
Pastel de Queso Yucateco  
Confituras de Frutas Mexicanas  
Dulces Mexicanos Surtidos  
Postres Fritos Mexicanos (Estación En Vivo)  
Churros, Plátano, Donas, Buñuelos  
Guarnición y Coberturas, Salsa de Chocolate,  
Almíbar de Melaza, Leche Condensada, Salsa Cajeta  
Caramelos de Algodón



# Cena Navideña

25 de diciembre, 2021

6:00 p.m. – 11:00 p.m.

\$1,750 MXN por persona. Todo incluido suplemento de \$200 MXN por persona.

## **Barra de Ensaladas y Entradas**

Variedad de Lechugas, Espinacas y Arúgula,  
Escalonias, Kalamatas, Pasitas, Tomates Cherry,  
Espárragos, Ejotes, Palmitos, Alcachofas,  
Crutones en Cubo, Crotons Largos, Grisines Largos,  
Zanahoria, Anchoas, Betabel, Semillas,  
Champiñones, Cebolla, Pepino,  
Tomate en Octavos, Parmesano Rallado  
Selección de Aderezos, Aceites y Vinagres Finos  
Carpaccio de Betabel con Cítricos y Macadamias  
Ensalada de Pasta con Camarones Asados  
Ensalada Waldorf con Manzanas, Apio y Nuez  
Ensalada de Tomates Mixtos con  
Cremoso de Queso de Cabra  
Verduras a la Parrillada con  
Reducción de Pedro Ximenes

## **Estación de Charcutería**

Pata Ibérica  
Quesos Importados  
Carnes Frías

## **Estación de Mariscos**

Cangrejo Moro, Ostiones, Camarón para Pelar,  
King Crab, Almejas, Ceviches Varios y Cócteles

## **Estación de Sopa**

Bisque de Langosta  
Crema de Espárragos  
Bollería Artesanal

## **Estación de Carving en Vivo**

Pavo Rostizado con Relleno de Pan de Elote  
Prime Rib Horneado  
Salmón Relleno con Espinacas  
Ostiones a la Parrilla  
Salsas y Toppings Clásicos

## **Estación Caliente**

Rib Eye en Salsa de Oporto  
Pechuga de Pollo en Salsa de Queso de Cabra  
Filete de Cerdo Stroganoff  
Filete de Pescado en Salsa de Ajo y Limón Amarillo  
Pasta Fettuccini a la Putanesca  
Vegetales Glaseados con Tomillo  
Puré de Papa con Mantequilla Avellanada  
Arroz Salvaje con Semillas

## **Estación para Niños**

Papas Gajos  
Mini Burgers  
Nuggets de Pollo  
PB & J  
Ensalada de Pasta Fría  
Plato de Fruta  
Lechitas Individuales

## **Estación Dulce**

Pasteles Franceses Surtidos  
Pastel de Chocolate con Trufa  
Strudel de Manzana  
Piña al Amanecer  
Tronco de Navidad de Chocolate  
Tarta de Frutos Rojos y Pistacho  
Panna Cotta de Vainilla  
Pastel de Lima  
Estación En Vivo de Crepas y Helados  
Guarnición Variada, Compota de Frutos del Bosque,  
Salsa de Chocolate, Salsa de Vainilla, Mermelada de  
Naranja y Controy, Coulis de Frambuesa,  
Crème Anglaise de Calvados



# Cena de Año Nuevo 2022

31 de diciembre, 2021

6:00 p.m. – 11:00 p.m.

\$1,400 MXN por persona. Todo incluido suplemento de \$600 MXN por persona

## **Barra de Ensaladas y Entradas**

Variedad de Lechugas, Espinacas y Arúgula,  
Escalonias, Kalamatas, Pasitas, Tomates Cherry,  
Espárragos, Ejotes, Palmitos, Alcachofas,  
Crutones en Cubo, Crotons Largos, Grisines Largos,  
Zanahoria, Anchoas, Betabel, Semillas, Champiñones,  
Cebolla, Pepino, Tomate en Octavos,  
Parmesano Rallado  
Selección de Aderezos, Aceites y Vinagres Finos  
Tabule de Quinoa con Frutos Secos  
Verduras a la Parrilla con Chimichurri de Cilantro  
Aguacates Rellenos con Ensalada de Cangrejo  
Ensalada Papa con Chorizo

## **Estación de Carnes Frías y Quesos Mexicanos**

Toppings y Complementos  
Variedad de Mermeladas y Panadería Rústica

## **Estación de Sopa**

Crema de Flor de Calabaza con Huitlacoche  
Bisquet de Camarón con Esencia de Guajillo  
Bollería Artesanal

## **Estación de Carving En Vivo**

Prime Rib con Costra de Chiles  
Crema de Raíz Fuerte, Salsa de Vino Tinto con Trufa  
Chuletón de Cerdo con Miel de Agave  
Chutney de Naranja con Jengibre

## **Estación de Pescado Entero y Camarones al Ajillo Estación de Garnacheria Estación Caliente**

Cazuela de Mariscos  
Short Rib Braseado con Cerveza Oscura  
Suprema de Pollo con Salsa Poblana  
Filete de Pescado al Tixin Xik  
Filete de Cerdo en Salsa de Naranja  
Vegetales Glaseados con Almendras  
Calabazas a la Mantequilla  
Arroz al Cilantro  
Puré de Papa con Queso Chihuahua  
Hongos al Ajillo

## **Estación para Niños**

Nuggets de Pollo  
Mini Pizzas  
Pasta al Burro  
Brócoli al Vapor  
Puré de Papa  
Zanahorias Glaseadas

## **Estación de Postres**

Tazas de Melocotón y Rompope con  
Canela Desmenuzada  
Pastel de Chocolate con Tres Leches  
Rotación de Guayaba y Queso  
Tarta de Queso de Cajeta y Plátano  
Pudín de Mango en Cáscaras de  
Pan de Chocolate  
Estación de Dulces Mexicanos  
Pastel de Maíz Tibio con Helado de Coco  
Estación de Helado  
Guarnición Variada, Leche Condensada, Salsa Cajeta,  
Salsa de Chocolate, Mermelada de Fresa,  
Salsa de Vainilla



## Tortas de Pavo

*25 de diciembre, 2021*

*12:00 p.m. – 5:00 p.m.*

Incluido ALL-IN

---

### ***TORTA DE PAVO CON MOLE \$350***

Mole Poblano, Queso Oaxaca, Cebolla, Plátano Macho

### ***TORTA DE PAVO ENCHILADO \$350***

Adobo de Chile, Chiles en Vinagre, Queso Chihuahua, Lechuga, Queso Cotija

### ***TORTA DE PAVO YUCATECA \$350***

Pesto de Habanero, Curtida, Aguacate, Chaya



## Mariscos y Micheladas

26 de diciembre, 2021 y 1 de enero, 2022

1:00 p.m. - 5:00 p.m.

Incluido ALL-IN

\*\*\*Porciones de 90 g aproximadamente y 1 pieza de ostión por persona

### **OSTIONES \$100 por pieza**

Limón, Tabasco, Salsa

### **CEVICHE \$460**

Kampachi, Cebolla, Aguacate, Salsa Macha, Habanero

### **AGUACHILE \$420**

Camarón, Pepino, Cebolla, Cilantro, Chile Serrano

### **COCKTAIL \$450**

Pulpo, Camarón, Cebolla, Cilantro

### **CEVICHE VEGANO \$300**

Lychi, Palmito, Cebolla, Chiltepín, Zanahoria, Jícama