



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 Fetuccini 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
Aguaques 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