



CANCUNICC
International Convention Center

MENÚ



BEBIDAS

BARRA LIBRE NACIONAL

- Barra libre nacional por 1 hora \$26.22
- Barra libre nacional por 2 horas \$30.36
- Barra libre nacional por 3 horas \$35.31
- Barra libre nacional por 4 horas \$40.37
- Barra libre nacional por 5 horas \$43.59

Ron Bacardi Blanco, Ron Bacardi Añejo, Brandy Terry Centenario, Vodka Smirnoff, Whisky J&B, Tequila Jimador Reposado, Vino Tinto Simplicity Cabernet Sauvignon, Vino Blanco Simplicity Chardonnay, cervezas y refrescos.

BARRA LIBRE INTERNACIONAL

- Barra libre internacional por 1 hora \$31.86
- Barra libre internacional por 2 horas \$35.54
- Barra libre internacional por 3 horas \$42.44
- Barra libre internacional por 4 horas \$50.14
- Barra libre internacional por 5 horas \$52.79

Ron Bacardi Añejo, Ron Havana Añejo 3 años, Brandy Torres 10, Vodka Absolut Azul, Tequila Cuervo Tradicional Reposado, Whisky Jhonnie Walker Etiqueta Roja, Vino Tinto L.A. Cetto Zinfandel, Vino Blanco L.A. Cetto Chardonnay, cervezas y refrescos.

BARRA LIBRE DE BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS POR HORA \$22.20

Refrescos, botellas con agua, jugos (naranja, toronja y zanahoria) piñadas, smoothies de fruta (según temporada).

COPEO DE VINO TINTO O BLANCO POR HORA \$21.05

Vino Tinto L.A. Cetto Cabernet Sauvignon.
Vino Blanco L.A. Cetto Chardonnay.

COPEO DE BEBIDAS NACIONALES POR HORA \$ 6.10

Ron Bacardi Blanco, Ron Bacardi Añejo, Brandy Torres 10, Vodka Smirnoff, Whisky J&B, Tequila Cuervo Tradicional Reposado.

- *La barra libre incluye: refrescos, cristalería, hielos.*
- *Precios por hora.*
- *Nuestros precios son en dólares.*
- *Los precios incluyen el 15% de propina.*
- *Nuestros precios no incluyen el 16% de IVA.*

DESCORCHE POR BOTELLA

• Botella Nacional 750 ml, 1L	\$17.14
• Botella Internacional 750ml, 1L	\$18.99
• Botella de Vino Blanco, Tinto o Rosado 750 ml	\$11.27
• Botella de Champagne o Vino Espumoso 750 ml	\$19.90

• *El descorche incluye: 6 refrescos (355 ml), cristalería, hielos.*
• *Precios por botella.*
• *Después de los refrescos incluidos se abrirá una cuenta y se cobrarán los extras en refrescos o cualquier otro mezclador.*
• *Nuestros precios son en dólares.*
• *Los precios incluyen el 15% de propina.*
• *Nuestros precios no incluyen el 16% de IVA*

VENTA POR BOTELLA

APERITIVOS

• Campari 750 ml	\$87.00
• Fernet Branca 750 ml	\$83.42

JEREZ

• Tío Pepe 750 ml	\$59.46
-------------------	---------

BRANDY

• Torres 10 750 ml	\$76.48
• Terry Centenario 750 ml	\$53.82
• Fundador 700 ml	\$52.66

COGNAC

• Hennessy V.S. 700 ml	\$139.27
• Remy Martin V.S. 700 ml	\$86.38

DIGESTIVOS

• Baileys 750 ml	\$67.02
• Licor 43 750 ml	\$76.27
• Amaretto Disaronno 700 ml	\$72.23

ANÍS

• Anís Chinchón Dulce 1L	\$52.13
• Sambuca Negro 700 ml	\$74.99
• Sambuca Blanco 700 ml	\$72.45
• Las Cadenas 1L	\$73.50

RON

• Zacapa 23 Años 750 ml	\$118.45
• Havana Club 3 Años 750 ml	\$76.76
• Havana Club Añejo 750 ml	\$61.10
• Havana Club 7 Años 750 ml	\$77.89
• Capitán Morgan Añejo 750 ml	\$44.32
• Capitán Morgan Blanco 750 ml	\$37.95
• Appleton Blanco 950 ml	\$49.85
• Appleton Dorado 950 ml	\$58.77
• Appleton Estate 750 ml	\$50.37
• Baraima Blanco 980 ml	\$35.59
• Baraima Añejo 1L	\$41.39
• Bacardi Blanco 1L	\$55.92
• Bacardí Añejo 1L	\$59.01
• Matusalem Platino 750 ml	\$57.30
• Matusalem Clásico 750 ml	\$58.35

TEQUILA

• Cazadores Blanco 1L	\$62.42
• Cazadores Reposado 1L	\$66.62
• Centenario Plata 700 ml	\$47.76
• Centenario Reposado 700 ml	\$52.41
• Cuervo Tradicional Reposado 990 ml	\$77.40
• Cuervo Tradicional Plata 990 ml	\$75.89
• Don Julio 70 Aniversario 750 ml	\$133.32
• Don Julio Reposado 750 ml	\$109.64
• Herradura Blanco 1L	\$105.75
• Herradura Reposado 1L	\$105.46
• Hornitos Reposado 700 ml	\$59.57
• Jimador Blanco 950 ml	\$47.41
• Jimador Reposado 950 ml	\$50.47

WHISKY

• Jhonnie Walker Etiqueta Roja 750 ml	\$117.05
• Jhonnie Walker Etiqueta Negra 750 ml	\$125.99
• Buchanan's 12 Años 750 ml	\$118.22
• Chivas Regal 12 Años 750 ml	\$123.63
• J&B 750ml	\$114.54
• William Lawson's 750 ml	\$87.24

VODKA

• Vodka Absolut Azul 750 ml	\$64.07
• Vodka Smirnoff 1Lt	\$52.64
• Götland 750 ml	\$42.73
• Stolichnaya	\$68.01
• Grey Goose	\$115.74
• Finlandia	\$64.39

DIGESTIVOS

• Baileys 750 ml	\$67.02
• Licor 43 750 ml	\$76.27
• Amaretto Disaronno 700 ml	\$72.23

ANÍS

• Anís Chinchón Dulce 1Lt	\$52.13
• Sambuca Negro 700ml	\$74.99
• Sambuca Blanco 700ml	\$72.45
• Las Cadenas 1Lt	\$73.50

RON

• Zacapa 23 Años 750ml	\$118.45
• Havana Club 3 Años 750 ml	\$76.76
• Havana Club Añejo 750 ml	\$61.10
• Havana Club 7 Años 750ml	\$77.89
• Capitán Morgan Añejo 7 50 ml	\$44.32
• Capitán Morgan Blanco 750 ml	\$37.95
• Appleton Blanco 950 ml	\$49.85
• Appleton Dorado 950 ml	\$58.77
• Appleton Estate 750 ml	\$50.37
• Baraima Blanco 980 ml	\$35.59
• Baraima Añejo 1Lt	\$41.39
• Bacardi Blanco Lt	\$55.92
• Bacardí Añejo 1Lt	\$59.01
• Matusalem Platino 750 ml	\$57.30
• Matusalem Clásico 750 ml	\$58.35

GINEBRA

• Bombay	\$108.39
• Beefeater	\$79.76
• Tanqueray	\$82.62

- *Todas las botellas a la venta incluyen: 6 refrescos (355 ml), cristalería, hielos.*
- *Todos los precios son por botella.*
- *Después de los refrescos incluidos se abre cuenta y se cobraran los extras wen refrescos o cualquier otro mezclador.*
- *Nuestros precios son en dólares.*
- *Los precios incluyen el 15% de propina.*
- *Nuestros precios no incluyen el 16% de IVA.*

VINO TINTO

MÉXICO

• L.A. Cetto Zinfandel	\$24.50
• L.A. Cetto Syrah	\$22.66
• Casa Madero 3V Cabernet Sauvignon, Tempranillo	\$47.27
• Casa Madero Cabernet Sauvignon, Merlot	\$46.44

ESPAÑA

• Beronia Reserva	\$52.60
• Marqués de Cáceres	\$40.60
• Cune Crianza	\$32.36

CHILE

• Simplicity Cabernet Sauvignon	\$20.82
• Reservado Cabernet Sauvignon	\$17.34
• Casillero del Diablo	\$21.97
• Santa Helena Selección	\$37.60

ARGENTINA

• Terrazas Reserva Malbec	\$47.24
• Altos las Hormigas Malbec	\$40.50

VINO BLANCO

MÉXICO

• L.A. Cetto Chardonay	\$24.38
• L.A. Cetto Blanc de Blancs	\$23.12
• Monte Xanic Sauvignon Blanc	\$35.54

CHILE

• Simplicity Chardonay	\$21.97
• Santa Helena Reserva Chardonay	\$30.08

ARGENTINA

• Finca Las Moras Sauvignon Blanc	\$22.02
• Finca la Celia Consulta Pinot Grigio	\$37.44

VINO ESPUMOSO

• Sparkling Platino	\$16.68
• Sperone Prosecco	\$29.44

VINO ROSADO

• Casa Madero V	\$33.01
-----------------	---------

CHAMPAGNE

• Möet Imperial Brut	\$121.35
----------------------	----------

- *Precios por botella.*
- *Cualquier extra se cobrara en una cuenta por separado.*
- *Nuestros precios son en dólares Americanos.*
- *Los precios incluyen el 15% de propina.*
- *Nuestros precios no incluyen el 16% de IVA.*

BEBIDAS

Botella de agua 355 ml \$1.27

Refresco 355 ml \$1.61
(Coca cola, coca cola light, sprite, fresca, fanta)

Cerveza \$3.45
(Corona, sol, XX Laguer, Tecate, Tecate Light)

Jarra café americano \$8.05

Jarra de jugo natural 2L \$14.95
(Naranja, toronja, zanahoria, verde)

Jarra con agua de jamaica 2L \$12.65
(Flor de Jamaica, cardamomo, romero y ralladura de lima)

Jarra con agua de pepino y apio 2L \$11.50
(Pepino, con limón y apio)

Jarra con agua de albahaca 2L \$11.50
(Albahaca fresca, pepino y limón)

Dispensador con agua natural 19L \$17.25

Termo de Café (100 tazas) \$109.25
(Incluye complementos, azúcar, splenda y crema en polvo)

Termo de Café (100 tazas) \$109.25
(Incluye complementos, azúcar, splenda y crema en polvo)

- Las bebidas incluyen cristalería y hielos.
- Precios por bebida.
- Nuestros precios son en dólares Americanos.
- Los precios incluyen el 15% de propina.
- Nuestros precios no incluyen el 16% de IVA.





COFFEE BREAK

EMPRESARIAL

\$10.35

Bebidas:

- Café americano y té
- Botellas con agua
- Refrescos

Alimentos:

- Fruta de mano
- Galletas recién horneadas
- Pan tostado, pan rustico (integral y blanco) con miel y mermeladas

PREMIUM

\$17.02

Bebidas:

- Café americano y té
- Botellas con agua
- Refrescos
- Jugo de naranja

Alimentos:

- Fruta de mano
- Crudités (pepino, zanahoria y jícama) con limón y chile en polvo
- Galletas recién horneadas
- Variedad de dulces
- Pan tostado, pan rustico, (integral y blanco), con miel y mermeladas

ALL-INCLUSIVE SUSHI BAR TRADICIONAL (POR 2HRS)

\$31.05

Bebidas:

- Café americano y té
- Botellas con agua
- Refrescos
- Jugo de melón y jugo de naranja

Alimentos:

- Sushi Bar (California, Philadelphia, Tampico, Cancún)
- Fruta de mano
- Galletas recién horneadas
- Variedad de dulces
- Pan tostado, pan rustico, (integral y blanco), con miel y mermeladas

ALL-INCLUSIVE SUSHI BAR TROPICAL (POR 2HRS)

\$33.35

Bebidas:

- Café americano y té
- Botellas con agua
- Refrescos
- Jugo de zanahoria con apio, jugo de naranja

Alimentos:

- Sushi bar (tropical, atún, cangrejo con piña, Sushi Center)
- Fruta de mano
- Galletas recién horneadas
- Variedad de dulces, pan tostado, pan rústico, (integral y blanco) con miel y mermeladas

FINGER SÁNDWICH (POR 2HRS)

\$32.20

Bebidas:

- Café americano y té
- Botellas con agua
- Refrescos
- Jugo de zanahoria con apio y jugo de naranja

Alimentos:

- Finger Sándwich (mini baguette de roast beef, sándwich de pollo, bollo de jamón serrano, bagel de salmón con queso)
- Fruta de mano
- Galletas recién horneadas
- Variedad de dulces
- Pan tostado, pan rustico (integral y blanco) con miel y mermeladas

COFFEE BREAK CON FRUTAS **\$24.15** (POR 2HRS)

Bebidas:

- Café americano y té
- Leche
- Botellas con agua
- Refrescos
- Jugo de naranja o toronja

Alimentos:

- Fruta mixta (papaya, sandía, piña y melón)
- Queso cottage y granola
- Galletas recién horneadas
- Variedad de dulces
- Pan tostado, pan rustico, (integral y blanco), con miel y mermeladas

FINGER SÁNDWICH PREMIUM **\$37.95** (POR 2HRS)

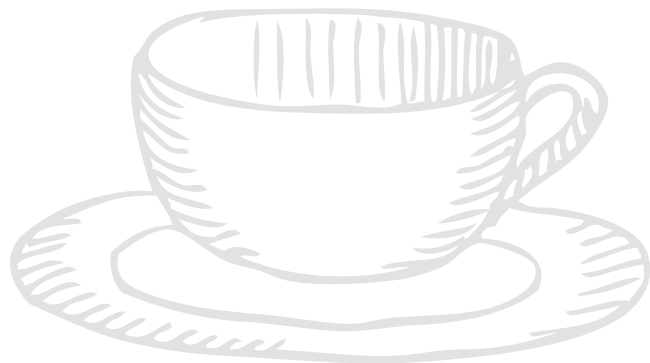
Bebidas:

- Café americano y té
- Botellas con agua
- Refrescos
- Jugo de zanahoria y jugo verde

Alimentos:

- Finger sándwich (mini bagel de salmón ahumado, queso crema de eneldo y alcaparras, mini croissant con jamón de pierna y queso suizo, mini baguette de jamón serrano con queso manchego y espárragos al grill, mini bruschetta de queso de cabra con pistache y compota de higos)
- Fruta de mano
- Galletas recién horneadas
- Variedad de dulces
- Pan tostado, pan rustico, (integral y blanco), con miel y mermeladas

- *Los precios son por paquete.*
- *Pregunte por los paquetes por hora.*
- *Nuestros precios son en dolores.*
- *Los precios incluyen el 15% de propina.*
- *Nuestros precios no incluyen el 16% de I.V.A*





DESAYUNOS

NORTEÑO \$20.70

Bebidas:

- Café americano o té
- Jugo de naranja.

- Fruta mixta (papaya, sandía, piña y melón) con yogurt, chía y ralladura de naranja
- Machaca con huevo en salsa de jitomate asado
- Pan dulce
- Tortilla de harina y tortilla de maíz

OAXAQUEÑO \$19.55

Bebidas:

- Café americano o té
- Jugo de toronja.

Alimentos:

- Fruta mixta (papaya, sandía, piña y melón) con yogurt, chía y ralladura de naranja
- Omelette con queso Oaxaca bañado en salsa de frijol y hojas de aguacate
- Pan dulce y salado

BAJO EN CALORÍAS \$19.55

Bebidas:

- Café americano o té
- Jugo verde (chaya, naranja, apio y piña).

Alimentos:

- Fruta mixta (papaya, sandía, piña y melón) con queso cottage
- Omelette de claras con queso panela bañado en salsa verde, pan dulce y salado.

YUCATECO \$20.70

Bebidas:

- Café americano o té
- Jugo de chaya con naranja

Alimentos:

- Rebanadas de papaya con miel de abeja
- Huevos Motuleños (estrellados, sobre una tortilla frita y frijol, bañados en salsa de tomate, jamón y chícharos)
- Pan dulce y salado

DEL CHEF \$21.85

Bebidas:

- Café americano o té
- Jugo de naranja

Alimentos:

- Cóctel de frutas bañado con jarabe de xtabentún
- Crepas de huitlacoche bañadas con salsa de queso
- Pan dulce y salado

MEXICANO \$21.85

Bebidas:

- Café americano o té
- Jugo de naranja.

Alimentos:

- Fruta mixta (papaya, sandía, melón y piña) con yogurt, chía y ralladura de naranja
- Chilaquiles verdes o rojos con pollo, gratinados con queso holandés acompañados con frijoles negros
- Pan dulce y salado

POBLANO \$21.85

Bebidas:

- Café americano o té
- Jugo poblano (piña, espinaca y naranja).

Alimentos:

- Fruta mixta (papaya, sandía, melón y piña) con yogurt, chía y ralladura de naranja
- Pastel azteca de pollo, con mole al horno y chiles poblanos bañado con salsa de frijol
- Pan dulce y salado.

PUNTA CANCÚN \$23.00

Bebidas:

- Café americano o té
- Jugo de naranja y mango

Alimentos:

- Fruta mixta (papaya, sandía, melón y piña) con yogurt, chía y ralladura de naranja
- Omelette de salmón ahumado y espárragos con queso crema, acompañado con papa hash brown y bañados con salsa holandesa
- Pan dulce y salado

SINALOA \$24.15

Bebidas:

- Café americano o té
- Jugo de frutas (naranja, piña, kiwi y lima)

Alimentos:

- Fruta mixta (papaya, sandía, melón y piña) con yogurt, chía y ralladura de naranja
- Enchiladas de chilorio de cerdo, gratinadas con queso holandés y bañado en un adobo de chile pasilla
- Pan dulce y salado

SALUDABLE \$22.43

Bebidas:

- Café americano o té
- Jugo de zanahoria con naranja.

Alimentos:

- Fruta mixta (papaya, sandía, melón y piña) con yogurt, chía y ralladura de naranja y granola hecha en casa
- Omelette de claras con espinaca, champiñones y queso panela asado, bañado en salsa de chile poblano
- Pan integral

PRESIDENTE \$23.00

Bebidas:

- Café americano o té
- Jugo de zanahoria con zarzamora

Alimentos:

- Fruta mixta (papaya, sandía, melón y piña) con salsa de moras y gelatina de mango
- Quiche de tocino y espinacas con poro confitado y salsa de jitomate
- Pan dulce y salado

- *Los precios son por persona.*
- *Nuestros precios son en dolares Americanos.*
- *Los precios incluyen el 15% de propina.*
- *Nuestros precios no incluyen el 16% de I.V.A.*





DESAYUNOS BUFFETS

TRADICIONAL \$19.55

Bebidas:

- Café americano y té
- Jugó de naranja y toronja

Alimentos:

- Fruta mixta (papaya, sandía, melón y piña)
- Enchiladas de pollo bañadas con salsa de tomatillo y gratinadas con queso
- Huevo revuelto con jamón
- Salchicha desayuno asada
- Papa cambray a las hierbas finas
- Frijoles refritos con queso fresco
- Pan francés
- Pan dulce y salado

MEXICANO \$24.15

Bebidas:

- Café americano y té
- Jugó de naranja y toronja

Alimentos:

- Fruta mixta (papaya, sandía, melón y piña)
- Yogurt y cereales
- Papas con chorizo
- Molletes con queso holandés y pico de gallo
- Puntas de res al chipotle
- Chilaquiles rojos gratinados
- Huevos a la mexicana
- Frijoles refritos con queso fresco
- Pan dulce y salado

DELI \$26.45

Bebidas:

- Café americano y té
- Jugo de naranja con zanahoria

Alimentos:

- Fruta mixta (papaya, sandía, melón y piña)
- Platón de carnes frías y quesos (salami, jamón serrano, Roast Beef, cuadritos de jamón, queso holandés, quesos mozzarella, queso gouda) acompañado con uvas y nueces mixtas.
- Yogurt con granola hecha en casa.
- Mini quiche de espinacas y tocino.
- Wrap de jamón de pavo con queso panela y espinaca.
- Sándwich de res con relish de raíz fuerte y mos taza dulce.
- Bagel de salmón ahumado y queso crema.
- Panini de pollo al curry.
- Pan dulce y pan rustico

INTERNACIONAL \$28.75

Bebidas:

- Café americano y té
- Jugo verde

Alimentos:

- Fruta mixta (papaya, sandía, melón y piña)
- Yogurt y cereales.
- Pastel azteca de pollo, con mole al horno y chiles poblanos bañado con salsa de frijol y hoja de aguacate.
- Huevos benedictinos (espinacas, lomo cana diense y salsa Bernesa sobre english muffin)
- Omelette de claras con espinacas y compota de jitomate cherry
- Hot cakes
- Salchicha desayuno
- Tocino crujiente
- Papa hash brown
- Pan dulce y salado

- *los precios son por persona*
- *Mínimo 50 pax.*
- *Nuestros precios son en dólares Americanos*
- *Los precios incluyen el 15% de propina*
- *Nuestros precios no incluyen el 16% de I.V.A*



COMIDAS O CENAS

BONAMPAK \$28.75

Primer tiempo:

- Ensalada de arúgula, con berros, piñones, queso azul y jamón serrano con aderezo de mango

Segundo tiempo:

- Lomo de cerdo (200gr) con salsa agridulce de arándano y tamarindo, acompañada con quiche de queso y mermelada de tocino

Postre:

- Crème brûlée frutas de la pasión

YUCATÁN \$29.90

Primer tiempo:

- Panuchos de pavo en escabeche y cebolla morada marinada

Segundo tiempo:

- Filete de pescado Tikin-xik (250gr) con pimientos rostizados y arroz con frijol de bola bañado en salsa de achiote y naranja agria

Postre:

- Manjar blanco de coco, bizcocho de almendra y ganache de chocolate

PUNTA CANCÚN \$28.75

Primer tiempo:

- Ensalada de berros con tocino crujiente, nueces caramelizadas y vinagreta de mostaza con miel

Segundo tiempo:

- New York (200gr) al sartén con polenta de maíz y queso de cabra al cilantro, hongos horneados y reducción de oporto

Postre:

- Mil hojas de dulce de leche, compota de durazno a la vainilla y salsa de fresa con albahaca

MÉXICO MÁGICO \$32.20

Primer tiempo:

- Ceviche de pescado curado en sal con jugo de lima y naranja agria, tortilla horneada

Segundo tiempo:

- Pechuga de pollo (200gr) rellena de elotes con queso Oaxaca, camotes horneados y salsa de chile poblano.

Postre:

- Pastel de elote con café y salsa de tres leches

GRAN CANCÚN \$34.50

Primer tiempo:

- Mezcla de lechugas con queso de cabra, suprema de naranja y toronja con vinagreta de zarzamora

Segundo tiempo:

- Filete de res (300gr) en salsa de mostaza con puré de papa a la mantequilla, cebolla caramelizada y hongos salteados

Postre:

- Brownie de café con salsa de piloncillo y compota de frutos rojos

PUNTA VISTA \$34.50

Primer tiempo:

- Ensalada César con alcachofas y láminas de queso parmesano

Segundo tiempo:

- Filete de res (300gr) al grill acompañado de un gratín de papas y zanahorias al maple con salsa de setas

Postre:

- Tiramisú con salsa de frutos rojos

PUNTA ALLEN \$24.15

Primer tiempo:

- Crema de papa y poro con aceite de chiles secos

Segundo tiempo:

- Pechuga de pollo (200gr) rellena de camarones en salsa de limón

Postre:

- Tarta de frutas con chocolate

TANKAH \$23.00

Primer tiempo:

- Ensalada de espinacas y champiñones al ajo, bañada con vinagreta de balsámico

Segundo tiempo:

- Pechuga de pollo (200gr) a la parrilla con verduras y puré de camote, bañada en salsa de vino tinto

Postre:

- Cheesecake con salsa de fresa

AKUMAL \$35.65

Primer tiempo:

- Sopa de champiñones con epazote y queso panela

Segundo tiempo:

- Mar y tierra (mezcla de camarones (100gr) y filete de res (120gr) en salsa de azafrán y oporto) servido sobre puré de papa, acompañando de queso azul y espárragos al grill

Postre:

- Tarta de manzana aromatizada con vainilla, servida con salsa de chocolate blanco

XEL-HÁ \$34.50

Primer tiempo:

- Ensalada capresse con pesto de la casa

Segundo tiempo:

- Salmón (200gr) a la plancha en salsa de vino blanco e hinojo; acompañado de poro confitado y camote

Postre:

- Pirámide maya de chocolate con salsa de coco y café

PUNTA ARENA \$37.95

Primer tiempo:

- Bisque de langosta al brandy.
- Ensalada de endivias, arúgula y lechuga, servida con semillas garapiñadas y crocante de queso a las finas hierbas

Segundo tiempo:

- Medallones de res (250gr) sobre una cama de espinacas salteadas con ajo y vino blanco, cubierto con salsa de mostaza

Postre:

- Mousse de lichi con un toque de miel de tequila y un polvorón de cacahuete

MAHAHUAL \$33.35

Primer tiempo:

- Calabaza local y espárragos mezclados con queso de cabra y nueces, bañados con aceite de vainilla
- Crema de elote rostizado

Segundo tiempo:

- Lomo de cerdo (300gr) a la plancha, relleno con una compota de cebolla al vino tinto, acompañando de papa confitada y ejotes a la mantequilla

Postre:

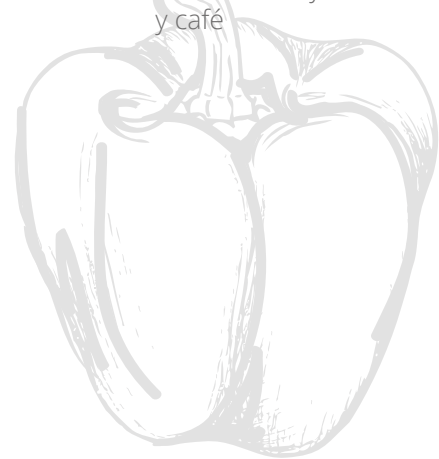
- Pastel de cereza negra

• *Precios por persona*

• *Precios en dólares Americanos*

• *Los precios incluyen 15% de servicio*

• *Nuestros precios no incluyen el 16% de IVA*





BUFFET COMIDA O CENA

ITALIANO \$31.40

Entradas

- Sopa minestrone
- Antipasto de carnes frías
- Peperonata con albahaca fresca

Platos Fuertes

- Lasagna de verduras en salsa pomodoro
- Risotto con setas y parmesano
- Ossobuco de cerdo al vino tinto
- Saltimbocca de pollo en salsa de salvia
- Bistecca alla Fiorentina

Postres

- Tiramisú
- Panna cotta de vainilla

MEXICANO \$30.13

Entradas

- Frijoles charros
- Arroz rojo con elote asado
- Calabaza entomatada con queso cotija y orégano

Platos Fuertes

- Albóndigas de res en salsa de chiles secos
- Pollo pibil (marinado en achiote y naranja)
- Pescado a la talla

Postres

- Flan de caramelo
- Pastel de tres leches

INTERNACIONAL \$31.97

Entradas

- Crema de elote al curry
- Ensalada de lechugas mixtas con aderezo de la casa
- Ensalada de zanahoria y betabel con naranja
- Arroz con cúrcuma y pimientos morrones
- Papa al limón con romero

Platos Fuertes

- Pollo en salsa de mostaza
- Puntas de filete de res Stroganoff
- Pescado en salsa de naranja y chile

Postres

- Pastel Selva Negra
- Brownie de café

ORIENTAL \$30.36

Entradas

- Sopa de miso
- Ensalada de fideos de arroz y verduras marinadas con aceite de ajonjolí
- Ensalada de lechugas mixtas, aderezadas con soya dulce

Platos fuertes

- Chop suey de verduras.
- Arroz frito con pollo.
- Lomo de cerdo agridulce
- Stir fry de res.
- Teriyaki de pollo

Postres

- Tapioca y coco
- Mousse de lichi

CANCÚN \$34.16

Entradas

- Crema de elote con julianas de chile poblano
- Ensalada de champiñones con vinagreta balsámica y aderezo de frutos rojos
- Ensalada de berros y lechuga

Platos fuertes

- Pollo a la ciruela
- Puntas de res en adobo
- Lomo de cerdo al tamarindo
- Arroz al curry
- Papas asadas al limón

Postres

- Pastel de chocolate
- Mousse de mango y miel de tequila

CARIBEÑO \$32.20

Entradas

- Sopa de lima y coco
- Ensalada de pepino y chaya con naranja agria
- Mix de lechugas con jícama, zanahoria y vinagreta de la casa

Platos fuertes

- Pechuga de pollo con hongos a la parrilla.
- Lomo de cerdo glaseado con mostaza antigua.
- Fajitas de res con cebolla asada y pimientos.
- Puré de papa con queso amarillo.
- Frijoles negros con arroz y plátano macho

Postres

- Bizcocho de plátano y chocolate.
- Tarta de frutas

TAQUIZA MEXICANA \$31.40

Platos fuertes

- Cochinita pibil
- Barbacoa de res
- Pollo con mole
- Chicharrón en salsa verde
- Picadillo
- Arroz poblano
- Rajas con crema

Complementos

- Tortillas de maíz.
- Salsas de molcajete
- Cebolla picada
- Limones

Postres

- Plátanos fritos con leche condensada
- Arroz con leche
- Natilla

MARISCADA \$34.96

Entradas

- Ensalada de jitomate y cebolla
- Ensalada de tomate verde y aguacate

Platos fuertes

- Ceviche de pulpo.
- Tiritas de pescado al limón acompañadas de pepino.
- Arroz al azafrán con mejillones
- Filete de pescado en achiote
- Cazuela de mariscos
- Verduras salteadas

Postres

- Pie de limón.
- Mousse de mango.
- Tartaletas de frutos rojos

PENINSULAR \$35.08

Entradas:

- Ensalada de pepino y chaya.
- Calabaza tierna yucateca al cilantro.
- Ensalada campechana.
- Sopa de lima.

Platos fuertes:

- Lomo de cerdo al tamarindo
- Salpicón de carne de res
- Pollo en escabeche
- Róbalo al vapor en hoja santa
- Tamal de camarones
- Arroz con elote
- Vegetales a la mantequilla

Postres:

- Manjar blanco
- Pastel de queso con almendra molida

BBQ \$37.30

Barra de ensaladas:

- Ensalada verde
- Atún con pasta
- Calabaza y champiñones
- Ensalada mixta
- Ensalada César
- Sopa de frijol

Platos fuertes

- Filete de pescado cajún
- Pollo asado al carbón
- Chorizo asado
- Costilla de cerdo a la BBQ
- Brochetas de res
- Papas asadas al limón
- Elotes enteros a la mantequilla

Salsas:

- BBQ
- De hongos
- Crema con tocino
- De molcajete

Postres

- Tarta de plátano.
- Pie de pera.
- Budín de arroz.

- *Mínimo 50 pax*
- *Los precios son por persona*
- *Nuestros precios son en dólares Americanos*
- *Los precios incluyen el 15% de propina*
- *Nuestros precios no incluyen el 16% de I.V.A*





ISLAS DE SNACKS

POR PERSONA \$12.54

ISLA 1

- Brochetas con frutas
- Brocheta de tomate con mozzarella
- Brocheta de tres quesos
- Canasta de pan
- Shot de ceviche de camarón, mango jícama

ISLA 2

- Wrap de pollo César
- Ciabatta de roast beef
- Sándwich de queso panela con espinaca
- Ensalada de pasta con pesto y jitomate deshidratado

ISLA 3

- Hamburguesas y hot dog
- Papas a la francesa (catsup, aderezo de mostaza y mayonesa, chiles jalapeños, lechuga, cebolla, pepinillos y jitomate)

ISLA 4

- Variedades de pizza
- Quesadilla de frijol y queso
- Guacamole y rajas de jalapeño

ISLA 5

- Pastel de queso
- Strudel de manzana
- Tartaleta de frutas surtidas
- Café americano

- *Precios por persona*
- *Nuestros precios son en dólares Americanos*
- *Los precios incluyen 15% de servicio.*
- *Nuestros precios no incluyen el 16% de I.V.A*





PAQUETE DE CANAPÉS

CANAPÉS GOURMET \$13.80

(seis por persona)

- Cucharita de aguachile de camarón.
- Rollito de salmón ahumado con queso crema.
- Rollito de roast beef con pepino.
- Espárrago con jamón serrano.
- Mini brocheta de pollo.
- Bruschetta de tomate y queso.

- *Precio por persona*
- *Mínimo 10 pax.*
- *No incluye bebidas*
- *Nuestros precios son en dólares Americanos*
- *Los precios incluyen el 15% de propina*
- *Nuestros precios no incluyen el 16% de I.V.A*

CANAPÉS MEXICANOS \$13.80

(seis por persona)

- Mini quesadilla de flor de calabaza
- Mini quesadilla de camarón
- Mini quesadilla de huitlacoche
- Sopecito de frijol con crema y queso
- Taquito de dorado de pollo
- Chilapita con cochinita pibil
- Chilapita con guacamole
- Empanadita de atún



COMBO DE CANAPÉS POR PERSONA

PAQUETE INTERNACIONAL \$45.66

- Ron Havana Añejo 3 años, Brandy Torres 10, Vodka Absolut Azul, Tequila Cuervo Tradicional Reposado, Whisky Jhonnie Walker Etiqueta Roja, Vino Tinto L.A. Cetto Zinfandel, Vino Blanco L.A. Cetto Chardonnay, cervezas y refrescos.
- Sopecito de frijol con crema y queso.
- Chilapita con cochinita pibil.
- Rollito de salmón ahumado con queso crema.
- Rollito de roast beef con pepino.
- Mini brocheta de pollo.
- Bruschetta de tomate y queso.
- Tartaletita de frutas
- Trufa de chocolate.

- *Precio por persona*
- *Minimo 10 pax.*
- *Nuestros precios son en dólares Americanos*
- *Los precios incluyen el 15% de propina*
- *Nuestros precios no incluyen el 16% de I.V.A*

PAQUETE NACIONAL \$42.90

- Ron Bacardi Blanco, Ron Bacardi Añejo, Brandy Terry Centenario, Vodka Smirnoff, Whisky J&B, Tequila Jimador Reposado, Vino Tinto Simplicity Cabernet Sauvignon, Vino Blanco Simplicity Chardonnay, cervezas y refrescos.
- Brochetita de pollo.
- Mini quesadilla.
- Chilapita con cochinita pibil.
- Mini quesadilla de camarón.
- Chilapita con guacamole.
- Empanadita de atún.
- Mini strudel de manzana.
- Mini tres leches con ron.



BOTANAS

FRUTOS SECOS \$2.4

Cacahuete salado, cacahuete enchilado, pistache

QUESOS \$6.90

(precio por persona)

Incluye queso tipo mozzarella, holandés, panela y aceitunas con baguette rebanado

- Precio por persona
- Minimo 30 pax.
- No incluye bebidas
- Nuestros precios son en dólares Americanos
- Los precios incluyen el 15% de propina
- Nuestros precios no incluyen el 16% de I.V.A

GALLETAS RECIÉN HORNEADAS (1 kg) \$9.20

CARNES FRÍAS \$6.90

Cuadros de jamón, salami, jamón serrano y roast beef acompañados de aceitunas y rebanadas de pan rustico

CRUDITES \$5.70

Julianas de jícama, pepino y zanahoria acompañados con dip de chipotle y dip de queso azul.

GUACAMOLE \$5.70

Acompañado con totopos





BOX LUNCH

BOX LUNCH STANDARD \$10.35

- Sandwich de jamón de pavo y queso mozzarella
- Fruta de mano
- Galletas recién horneadas
- Agua o refresco

BOX LUNCH INFANTIL \$10.35

- Sándwich de jamón de pavo y queso gouda
- Fruta de mano
- Galletas recién horneadas
- Agua o jugo

BOX LUNCH CANCÚN \$11.50

- Sandwich relleno con pechuga de pollo marinado con salsa Teriyaki
- Ensalada
- Fruta de mano
- Brownie
- Agua o refresco

BOX LUNCH PEPITO \$12.65

- Media baguette con sabana de res
- Ensalada
- Fruta de mano
- Pastel de piña
- Agua o refresco

BOX LUNCH TULUM \$10.35

- Sandwich relleno de pechuga de pavo ahumado y queso holandés
- Ensalada
- Fruta de mano
- Pan de plátano
- Agua o refresco

BOX LUNCH VEGETARIANO \$9.80

- Sandwich con pepino, queso panela, espinaca, tomate, lechuga y pesto de parmesano
- Ensalada
- Fruta de mano
- Napoleon de frutas
- Agua o refresco

- *Pan a elegir, Chapáta o Bâguette*
- *Fruta de mano según temporada*
- *Nuestros precios son en dólares Americanos*
- *Los precios incluyen el 15% de propina*
- *Nuestros precios no incluyen el 16% de I.V.A*





HOSPITALITY SUITE

HOSPITALITY SUITE SENCILLO \$17.25

- Jugo de naranja o toronja
- Café americano o té
- Agua y refrescos
- Fruta mixta (papaya, sandía, melón y piña)
- Mini sándwiches (salmón, jamón serrano, pollo y roast beef)
- Pan dulce
- Galletas recién horneadas

HOSPITALITY SUITE ASIÁTICO \$19.55

- Jugo verde o de melón con naranja
- Café americano o té
- Agua y refrescos
- Brocheta de frutas
- Sushi (California, Philadelphia, Tampico, Cancún)
- Pan dulce de sésamo y jengibre
- Galletas japonesas

HOSPITALITY SUITE ESPAÑOL \$24.15

- Jugo de Naranja o toronja
- Café americano o té
- Agua y refrescos
- Tapas (jamón serrano, champiñones, quiche lorraina, espárragos)
- Jarras de Clericot
- Galletas recién horneadas

HOSPITALITY SUITE CENTER \$26.45

- Café americano o Té
- Agua o refresco
- Cerveza
- Vino de la casa (tinto y blanco)
- Jugo de naranja
- Fruta de mano
- Tabla de quesos y carnes frías
- Pan salado y galletas recién horneadas
- Mini tartaletas de frutas

- *Precios por persona*
- *Mínimo 10 pax.*
- *Precios en dólares Americanos*
- *Los precios incluyen 15% de servicio*
- *Nuestros precios no incluyen el 16% de IVA*

