

# weddings

## BANQUET MENU

2024



# ÍNDICE

# INDEX

EMPLATADO	5	PLATED	5
Entradas	7	Starters	7
Platos Fuertes	8	Main Course	8
Postres	9	Desserts	9
MENÚ PARA COMPARTIR	10	FAMILY STYLE	10
Internacional	12	International	12
Caribeño	13	Caribbean	13
Mexicano	14	Mexican	14
Medio Oriente	15	Middle East	15
Keto	16	Keto	16
MENÚS ESPECIALES	17	SPECIAL MENUS	17
Vegano	19	Vegan	19
Vegetariano	20	Vegetarian	20
Libre de Gluten	21	Gluten Free	21
Niños	22	Kids	22
FOOD DISLAY TEMÁTICOS	23	THEMED FOOD DISPLAY	23
BBQ de Lujo	25	BBQ de Deluxe	25
México Lindo	26	México Lindo	26
Mercado Mexicano	27	Mexican Market	27
Estación de Tacos	29	Taco Station	29
COCTELES	31	COCKTAILS	31
Cocteles	32	Cocktails	32
Menús opcionales para agregar		Optional items to enhance your cocktail or dinner event	
Al coctel o cena	35	Live Station	40
Estaciones Interactivas	40	Gourmet Desserts Station	41
Estación de Postres Gourmet	41		
PASTELES PARA EVENTOS ESPECIALES	42	SPECIAL EVENT CAKES	42
BARES Y BEBIDAS	43	BAR & DRINKS	43
Estación de Bebidas	47	Drink Stations	47
Barra de Eventos de la Casa	49	Events House Bar	49
Barra Premium	50	Premium Bar	50



# EMPLATADO PLATED

## CENA DE TRES TIEMPOS MENÚ INCLUYE:

- Entrada a elegir (ensalada, sopa o pasta)
- Plato principal
- Postre

## OPCIÓN PARA PERFECCIONAR SUS ENTRADAS

En la temporada de Marzo y Julio, se puede incluir cola de langosta en las opciones de entrada con un cargo adicional.

-

Precio final por persona, basado en la selección del platillo principal e incluye 4 horas de barra de eventos de la casa.

Para grupos de entre 16-30 personas se podrá seleccionar 1 entrada. Para grupos de entre 31-60 personas se podrán seleccionar hasta 2 entradas.

## THREE COURSE DINNER MENU INCLUDES:

- Choice of one appetizer (salad or soup or pasta)
- Main course
- Dessert

## OPTIONAL ITEM TO ENHANCE YOUR STARTER

Additional charge. Option to add tail lobster season from march 1 to July 1 ask for pricing.

-

Price is per person based on the main course selection and includes basic event house bar for up to 4 hours.

16-30 people must select only 1 entrée. 31-60 people can select up to 2 entrées.



# EMPLATADO PLATED

## Entradas / Starters

### ENTRADA

- Ceviche de camarón con gelatina de mango
- Callo de hacha picante con chuney a la mexicana y crujiente de wonton
- Carpaccio de hongo Portobello confitado, compota de tomate deshidratado, crema de anchoas

### ENSALADAS

- Lechuga romana, tocino crujiente, aderezo de queso azul
- Espinaca baby, naranja, nuez con maple, arándanos, vinagreta de frutos rojos
- Bouquet de espinaca con panceta crujiente y tártara de aguacate

### SOPAS

- Sopa de tomate rostizado, albahaca, pistaches tostados
- Crema de hongos silvestres, jerez, aceite de trufa
- Sopa de papa y poro, tocino crujiente, crotones de ajo

### PASTA

- Risotto de camarón con azafrán, espárragos, aceite de paprika
- Ravioles de queso, espinaca salteada, ajo rostizado, salsa gorgonzola
- Pasta penne a la Pugliese, brócoli, tomate fresco y ajo

### STARTER

- Shrimp ceviche with mango gelatin
- Spicy sea scallops, crispy won ton and mexican chutney
- Confit portobello mushrooms carpaccio, sun dried tomato compote, anchovy cream

### SALADS

- Iceberg wedges, crispy bacon, blue cheese dressing
- Baby spinach, orange, maple pecans, cranberries, berries vinaigrette
- Spinach bouquet, crispy pancetta and avocado tartare

### SOUP

- Roasted tomato soup, basil, toasted pistachio
- Wild mushrooms cream, sherry, truffle oil
- Potato leek chowder, bacon bites, garlic croutons

### PASTA

- Shrimp saffron risotto, asparagus, paprika oil
- Cheese ravioli, sautéed spinach, roasted garlic, gorgonzola sauce
- Penne pasta a la Pugliese, broccoli, fresh tomato and garlic

# EMPLATADO PLATED

## PLATO FUERTE / MAIN COURSE

### AVES - \$49 USD p/p

- Pechuga de pollo rellena con camarones, polenta, velouté de tomate
- Pato confitado, puré de camote, chalotas caramelizadas
- Pechuga de pollo a la parrilla, queso Oaxaca, flor de calabaza, arroz a la mexicana, crema de cilantro

### PESCADOS Y MARISCOS - \$49 USD p/p

- Mahi ennegrecido, ejotes a la mantequilla, puré de camote, chutney de piña
- Salmón rostizado, setas salteadas, arroz jazmín, salsa de miso (\*cargo adicional \$ 3 usd)
- Camarones a la parrilla, risotto de azafrán, vegetales baby

### CERDO - \$46 USD p/p

- Filete de cerdo envuelto con tocino, papa Rosti, chutney de manzanas
- Lomo de cerdo, relleno de dátiles, compota de cebollas picantes, puré de berenjena
- Panceta de cerdo crujiente, puré de plátano, zanahoria a la parrilla, cebollas glaseadas

### RES - \$54 USD p/p

- Arrachera, guacamole, quesadilla, plátano frito, salsa molcajete
- Costilla de res braseada en su jugo, puré de papa trufada, zanahorias baby
- Filete de res y camarones, gratín de papa, salsa de vino tinto con echalotes

### POULTRY - \$49 USD p/p

- Chicken breast stuffed with shrimp, polenta, tomato velouté
- Duck confit, sweet potato pure, caramelized shallots
- Grilled chicken breast, Oaxaca cheese, zucchini blossom, Mexican rice, coriander cream

### FISH & SEAFOOD - \$49 USD p/p

- Blackened mahi, buttered green beans, sweet potato pure, pineapple chutney
- Roasted salmon, sautéed oyster mushroom, Jasmin rice, miso sauce (\*\$3 surcharge)
- Grilled shrimp, saffron risotto, baby vegetables

### PORK - \$46 USD p/p

- Bacon wrapped pork tenderloin, Rosti potato, sautéed apples
- Roast pork loin stuffed with dates, spicy onion compote, eggplant pure
- Crispy pork belly, plantain pure, grilled carrot, glazed onions

### BEEF - \$54 USD p/p

- Flank steak, guacamole, cheese quesadilla, fried plantain, "Molcajete" sauce
- Braised Short Rib, truffle mashed potato, roasted baby carrots
- Beef tenderloin and shrimp, potato gratin, red wine shallots sauce

# EMPLATADO PLATED

## POSTRES / DESSERTS

- Pastel de queso New York, salsa de fresa
- Pie de limón, merengue Italiano
- Pastel de chocolate sin harina, salsa de frambuesa
- Tarta de manzana, almendras tostadas, helado de vainilla
- Pastel de coco, chutney de piña miel
- Perlas de tapioca, chía, leche de coco
- Pastel de 3 leches
- New York cheesecake, strawberry sauce
- Key lime pie, Italian meringue
- Dark chocolate flourless cake, raspberry sauce
- Apple crumble, toasted almonds, vanilla ice cream
- Coconut cake, sweet pineapple chutney
- Tapioca pearls, chia, coconut milk
- Three milk cake





# MENÚ PARA COMPARTIR

## FAMILY STYLE

Internacional - International	\$ 84 USD p/p
Caribeño - Caribbean	\$ 88 USD p/p
Mexicano - Mexican	\$ 85USD p/p
Medio Oriente - Middle East	\$ 81USD p/p
Keto	\$ 119 USD p/p

Ensaladas, guarniciones y postres servidos al centro de la mesa para compartir. Todos los platos principales son presentados y servidos en charolas.

- Mínimo 25 invitados
- Incluye café, descafeinado y té herbales
- Incluye barra de eventos de la casa de 4 horas
- El precio es por persona en los artículos de la lista

Salads, side dishes and desserts served on the center of the table to share.

All main courses are tray passed.

- Minimum 25 guests
- Includes coffee, decaffeinated and herbal teas
- Includes 4 hours of events house bar
- Price is per person based on the listed items



# INTERNACIONAL

# INTERNATIONAL

## MENÚ PARA COMPARTIR / FAMILY STYLE

### ENSALADAS

- Ensalada de pepino con miel y tequila
- Coctel de camarón
- Ensalada de papa con jamón ahumado
- Caprese, queso mozzarella, tomate, albahaca

### DE LA PARILLA

- Brochetas de camarón
- Filete de salmón
- Picaña
- Arrachera
- Pechuga de pollo
- Costilla de cerdo a la BBQ

### GUARNICIONES

- Papas horneadas
- Mazorca de elote con mantequilla clarificada
- Vegetales a la parrilla

### POSTRES

- Flan
- Tartaleta de frutas
- Pastel de chocolate blanco y oscuro
- Pastel de queso

### SALADS

- Cucumber salad with honey and tequila
- Shrimp Cocktail
- Potato salad with smoked ham
- Caprese, mozzarella cheese, tomatoes, basil

### FROM THE GRILL

- Shrimp skewers
- Salmon fillet
- Coulotte steak
- Flank steak
- Chicken breast
- BBQ spareribs

### SIDE DISHES

- Baked potatoes
- Corn on the cob with melted butter
- Grilled vegetables

### DESSERTS

- Egg custard
- Fruit tartlet
- White and dark chocolate cake
- Cheesecake

# CARIBEÑO

## CARIBBEAN

### MENÚ PARA COMPARTIR / FAMILY STYLE

#### ENSALADAS

- Ensalada de papa, chícharos, zanahoria
- Ensalada de lechugas mixtas, aguacate, vinagreta de limón y miel
- Ensalada de pollo, lechuga, aderezo de naranja y jengibre
- Ensalada de frijol negro con mango

#### DE LA PARRILLA JAMAQUINA

- Pollo y cerdo estilo Jerk
- Pesca del día

#### PLATOS FUERTES

- Mahi estilo "Escovitch"
- Curry de pollo
- Empanadas de res y pollo
- Empanadas de vegetales
- Camarones picantes
- Estofado de res estilo Jamaquino

#### GUARNICIONES

- Arroz y frijoles
- Pure de camote rostizado
- Plátanos fritos
- Polenta con okra

#### POSTRES

- Pastel de coco y chocolate blanco
- Volteado de piña
- Pie de mango
- Pudín de camote

#### SALADS

- Potato salad, peas, carrots
- Mixed green salad, avocado, lemon honey vinaigrette
- Chicken salad, lettuce, orange and ginger dressing
- Mango and black bean salad

#### FROM THE JAMAICAN GRILL

- Chicken and pork Jerk style
- Whole grilled catch of the day

#### MAIN COURSES

- Mahi "Escovitch" sauce
- Curried chicken
- Beef and chicken turnovers
- Vegetables turnovers
- Spicy pepper shrimp
- Jamaican beef stew

#### SIDE DISHES

- Rice and beans
- Roasted sweet potato puree
- Fried plantains
- "Cou Cou" - Polenta with okra

#### DESSERTS

- Coconut and white chocolate cake
- Pineapple upside down cake
- Mango pie
- Sweet potato pudding

# MEXICANO

## MEXICAN

### MENÚ PARA COMPARTIR / FAMILY STYLE

#### ENSALADAS

- Botonero, salsas mexicanas, totopos (Guacamole, pico de gallo, frijoles refritos, salsa verde y Sikil pak)
- Aguachile de camarón, limón, cilantro, pepino
- Ensalada de jícama, naranja, limón, polvo de chile
- Ensalada de garbanzo y elote dulce
- Ensalada de invernadero, arándanos, aderezo de mango y habanero

#### PLATO FUERTE

- Albóndigas de pollo en salsa de tomate verde
- Taco de barbacoa de costilla de res
- Filete de Mahi a la talla
- Camarón al chipotle
- Arrachera a la parrilla
- Taco de canitas de cerdo

#### GUARNICIONES

- Tortilla de maíz
- Arroz mexicano
- Rajas de chile poblano
- Cebollas cambray asadas

#### POSTRES

- Pastel de tres leches
- Flan de chocolate y caramelo
- Pastel de queso y guayaba
- Churros, salsa de chocolate

#### SALADS

- “Botonero” Mexican dips, tortilla chips, (Guacamole, pico de gallo, refried beans, green salsa and Sikil pak sauce)
- Shrimp “Aguachile”, lime, coriander, cucumber
- Jicama salad, orange , lime, chili powder
- Chickpea and sweet corn salad
- Our Greenhouse salad, cranberries, mango and habanero dressing

#### MAIN COURSES

- Chicken meatballs with green tomato sauce
- BBQ braised short ribs Taco
- Mahi filet “Talla style”
- Shrimp in chipotle pepper sauce
- Grilled flank steak
- Mexican slow cook pulled pork taco

#### SIDE DISHES

- Corn tortilla
- Mexican rice
- Poblano pepper and corn creamy stew
- Grilled scallions

#### DESSERTS

- Three milk cake
- Chocolate caramel custard
- Guava cheesecake
- Churros, chocolate sauce

# MEDIO ORIENTE

## MIDDLE EAST

### MENÚ PARA COMPARTIR / FAMILY STYLE

#### ENTRADAS

- Rollos primavera de vegetales y pollo
- Rollos vietnamitas, salsa de cacahuete y hoisin
- Camarones tempura, salsa de mostaza picante
- Edamame, chips de camarón, salsa de ciruela

#### PLATOS FUERTES

- Pescado agridulce
- Tofu frito con bok choy
- Pollo “kung pao “
- “Phad thai” de camarón
- Fajitas de res con brócoli
- Cerdo en salsa de ciruela

#### GUARNICIONES

- Arroz al vapor
- Arroz frito
- Espinacas salteadas con ajonjolí

#### POSTRES

- Plátano frito, ajonjolí, miel
- Tapioca con leche de coco
- Mango con arroz y leche de coco
- Pudín de lychees

#### APPETIZERS

- Chicken and vegetable spring rolls
- Vietnamese spring roll, hoisin peanut butter sauce
- Shrimp tempura, spicy mustard sauce
- Edamame, shrimp crackers, plum sauce

#### MAIN COURSES

- Sweet and sour fish
- Fried tofu with bok choy
- Chicken” kung pao “
- Shrimp “Phad thai”
- Stir fried beef with broccoli
- Pork in plum sauce

#### SIDE DISHES

- Steamed Rice
- Fried Rice
- Sautéed spinach with sesame seeds

#### DESSERTS

- Fried banana, sesame seeds, honey
- Tapioca with coconut milk
- Mango sticky rice
- Lychees pudding

# KETO

## MENÚ PARA COMPARTIR / FAMILY STYLE

16

### ENTRADA

- Ensalada de espárragos con crujiente de jamón serrano, vinagreta de pimienta
- Alitas de pollo tandoori, salsa de yogurt y ajo
- Dip de alcachofa con espinacas, queso feta, galletas de queso
- Huevos rellenos con mousse de aguacate, salmón ahumado
- Ensalada de tomate, brócoli, tocino,
- aderezo de crema de cacahuete

### PLATOS FUERTES

- Salmón con costra de pistache
- Filete de res con compota de cebolla morada
- Camarón al ajo con limón
- Pechuga de pollo rellena con queso suizo y espinacas

### GUARNICIONES

- Calabaza local rellena con ratatouille
- Betabel con queso de cabra y nueces
- Risotto de coliflor
- Calabaza a la parrilla con romero y orégano

### POSTRES

- Gelatina de fresas con duraznos
- Pudín de coco y chía con bayas azules
- Panacota de almendra
- Pastel de zanahoria con queso mascarpone

### APPETIZERS

- Asparagus salad with crispy serrano ham, peppercorn vinaigrette
- Tandoori chicken wings, yogurt garlic sauce
- Feta spinach artichoke dip, cheese crackers
- Stuffed eggs with avocado mousse, smoked salmon
- Tomato and broccoli salad, bacon bites, peanut butter dressing

### MAIN COURSES

- Pistachio crusted salmon filet
- Beef tenderloin with red onion compote
- Garlic lemon shrimp
- Stuffed chicken breast with Swiss cheese and spinach

### SIDE DISHES

- Stuffed local squash with ratatouille
- Red beet with goat cheese and pecans
- Cauliflower risotto
- Grilled zucchini with rosemary and oregano

### DESSERTS

- Strawberry jelly with peach
- Coconut pudding with chia and blueberries
- Almond panna cotta
- Carrot cake with mascarpone cheese

# MENÚS ESPECIALES

## SPECIAL MENUS

---

**Vegano - Vegan** \$43 USD p/p

---

**Vegetariano - Vegetarian** \$45 USD p/p

---

**Libre de Gluten - Gluten Free** \$57 USD p/p

---

**Niños - Kids** \$36 USD p/p

---

Menú de tres tiempos incluye:

- Entrada a elegir (ensalada, sopa o pasta)
- Plato principal
- Postre

Precio final por persona, basado en la selección del platillo principal e incluye 4 horas de barra libre básica.

Cargo adicional al sustituir

- Uno de los entradas anteriores:  
\$13.50 USD p/p
- Cargo por ordenar como un platillo adicional:  
\$27.00 USD p/p

Three course dinner menu includes:

- One starter, one main course
- One dessert
- Basic open bar

Price is per person based on the main course selection and includes basic open bar for up to 4 hours. (Choice of starter, main course and dessert).

**Optional items to enhance your meal**

- Additional charge when substituting one of the above starters:  
\$13.50 USD p/p
- Charge for ordering as an additional course:  
\$27.00 USD p/p





# VEGANO

## VEGAN

### MENÚS ESPECIALES / SPECIAL MENUS

#### ENTRADAS

- Ensalada de quinoa, vegetales rostizados, puré de edámame, salsa de pimiento ahumado
- Ensalada de lechugas verdes, piña a la parrilla, aguacate, nueces caramelizadas, aderezo de mango y habanero
- Carpaccio de betabel, naranja, chícharo chino, piñones, queso parmesano, vinagreta de cítricos

#### PLATOS FUERTES

- Curry de camote amarillo, garbanzo, espinaca, arroz pilaf, chutney de mango
- Risotto de espárragos y champiñones, nueces de la india
- Tacos de coliflor con ensalada de col, jícama, guacamole, salsa de chipotle con mango

#### POSTRES

- Pastel de mousse de chocolate y nueces caramelizadas
- Tarta de limón y coco
- Coulant de té matcha, helado de pistache vegano

#### STARTERS

- Quinoa salad, roasted vegetables, edamame pure, smoky bell pepper sauce
- Garden green salad, grilled pineapple, avocado, maple pecans, mango and habanero dressing
- Beet carpaccio, orange, snow pea, pine nuts, parmesan cheese, citrus vinaigrette

#### MAIN COURSE

- Sweet potato curry, chickpeas, spinach, rice pilaf, mango chutney
- Asparagus and mushroom risotto, toasted cashews
- Cauliflower tacos, cabbage jicama slaw, guacamole, mango and chipotle sauce

#### DESSERT

- Chocolate mousse cake, ccaramelized nuts
- Lemon coconut tart
- Matcha lava cake, vegan pistachio ice cream

# VEGETARIANO

## VEGETARIAN

### MENÚS ESPECIALES / SPECIAL MENUS

#### ENTRADAS

- Enchiladas de frijoles negros, queso fresco, salsa verde y cilantro
- Ensalada verde del invernadero, pepino, tomate cherry, aguacate, chía, aderezo de yogurt y menta
- Carpaccio de portobello, tomate deshidratado, arúgula, queso parmesano, vinagreta de balsámico

#### PLATOS FUERTES

- Curry verde de coco, calabaza mantequilla, edamame, elote baby, arroz al vapor
- Strudel de champiñones, pimientos, queso de cabra, salsa de tomate rostizado
- Berenjena rellena de chana masala de garbanzo

#### POSTRES

- Tarta de moras, mantequilla de cacahuate, helado de coco
- Tapioca de mango
- Pudín con arroz, canela y almendra

#### STARTERS

- Veggie black bean enchilada, fresh cheese, green sauce and coriander
- Our Greenhouse salad, cucumber, cherry tomato, avocado, chia, mint and yogurt dressing
- Portobello carpaccio, sun dried tomato, arugula, balsamic vinaigrette

#### MAIN COURSE

- Thai green coconut curry, butternut squash, edamame, baby corn, steamed rice
- Mushroom strudel, peppers, goat cheese, roasted tomato sauce
- Roasted eggplant stuffed with chana masala chickpeas

#### DESSERT

- Blueberry and peanut butter tarts, coconut ice cream
- Mango tapioca
- Rice, cinnamon and almond pudding

# LIBRE DE GLUTEN

## GLUTEN FREE

### MENÚS ESPECIALES / SPECIAL MENUS

#### ENTRADAS

- Carpaccio de salmón, berros, mousse de aguacate, salsa ponzu
- Espárragos tiernos, ensalada de arúgula, queso de cabra, vinagreta de cítricos
- Atún en costra de ajonjolí, ensalada de jícama y naranja, salsa de soya

#### PLATOS FUERTES

- Filete de res, papas al romero, calabaza amarilla baby, salsa de setas
- Salmón en costra de cangrejo, risotto de espinaca, salsa de mantequilla y limón
- Pasta picante (gluten free) con mariscos camarón, mejillones, calamar, salsa de tomate con ajo

#### POSTRES

- Brownie de chocolate sin harina, salsa de chocolate caliente
- Flan de coco, salsa de caramelo
- Panna cotta, frutos rojos

#### STARTERS

- Salmon carpaccio, watercress, avocado mousse, ponzu sauce
- Organic asparagus, arugula salad, goat cheese, citrus vinaigrette
- Sesame seeds crusted tuna, jicama orange slaw, gluten free soy sauce

#### MAIN COURSE

- Beef tenderloin, rosemary potatoes, baby zucchini, oyster mushrooms sauce
- Grilled salmon with crusted crab meat, spinach risotto, lemon butter sauce
- Spicy seafood pasta (Gluten free), shrimp, mussels, squid, tomato garlic sauce

#### DESSERT

- Flourless chocolate brownie, warm chocolate sauce
- Coconut flan, caramel sauce
- Panna cotta, berries



# NIÑOS

## KIDS

### MENÚS ESPECIALES / SPECIAL MENUS

#### SOPA

- Crema de tomate y queso al grill

#### PLATO FUERTE

- Pechuga de pollo, puré de papa y chícharos
- Filete de pescado a la parrilla, arroz al vapor con vegetales
- Pizza Margarita
- Quesadilla de queso
- Quesadillas de queso con arrachera
- Pasta con albóndigas y salsa de tomate
- Hamburguesa

#### GUARNICIÓN

1 guarnición a elegir

- Pasta con queso
- Dedos de pollo
- Guacamole
- Papas a la francesa

#### POSTRE

1 postre a elegir

- Helado de fresa y vainilla
- Gelatina
- Chocolate mousse
- Helado
- Frutas frescas

#### SOUP

- Tomato cream and grilled cheese

#### MAIN COURSE

- Chicken breast, mashed potato and green peas
- Grilled catch of the day, steamed rice and vegetables
- Margherita pizza
- Cheese quesadilla
- Cheese quesadilla with flank steak
- Pasta with meat balls and tomato sauce
- Burgers

#### SIDE DISH

1 side dish at your choice

- Mac & cheese
- Chicken tenders
- Guacamole
- French fries

#### DESSERT

1 dessert at your choice

- Strawberry and vanilla ice cream
- Jelly
- Chocolate mousse
- Ice cream
- Fresh fruit

# FOOD DISPLAY

## TEMÁTICO - THEMED

BBQ de Lujo - BBQ de Deluxe	\$ 99 USD p/p
México Lindo	\$ 95 USD p/p
Mercado Mexicano - Mexican Market	\$ 116 USD p/p
Estación de Tacos - Taco Station	\$ 74 USD p/p

Ensaladas, guarniciones, platos principales y postres servidos en food display (buffet).

El precio es por persona según la lista de artículos e incluye barra de eventos de la casa.

- Mínimo 25 invitados
- Incluye café, descafeinado y té de hierbas
- Incluye 4 horas de Barra de eventos de la casa

Salads, side dishes, main courses and desserts served in a food display.

Price is per person based on the listed items and includes events house bar for up to 4 hours.

- Minimum 25 guests
- Includes coffee, decaffeinated and herbal teas
- Includes 4 hours of Event House bar



# BBQ DE LUJO

## BBQ DE LUXE

### FOOD DISPLAY / TEMÁTICO - THEMED

#### ENSALADAS

- Ensalada de tomate bola, vinagreta de hierbas
- Ensalada de col con manzana y coco
- Ensalada de papa cremosa con chorizo
- Ensalada romana, huevo de codorniz y aderezo ranch

#### DE LA PARRILLA

- Camarones enteros
- Pesca del día enegrecido
- Arrachera
- Pierna de pollo con mostaza y miel
- Pechuga de pollo cajún
- Costillas de cerdo BBQ

#### SALSAS

- Salsa BBQ ó Tamarindo ahumado y mango
- Mantequilla de limón
- Salsa de pimienta con whiskey

#### GUARNICIONES

- Pure de papa
- Elote entero con mantequilla clarificada
- Vegetales a la parrilla

#### POSTRES

- Pie de naranja
- Pie de pera
- Crumble de manzana
- Pastel de chocolate
- Pastel de queso

#### SALADS

- Heirloom tomato salad, herb vinaigrette
- Apple and coconut coleslaw
- Creamy potato salad with chorizo
- Wedge salad, quail eggs, Ranch dressing

#### FROM DE GRILL

- Whole shrimp
- Blackened Catch of the day
- Arrachera
- Honey mustard chicken legs
- Cajun chicken breast
- BBQ spareribs

#### SAUCES

- BBQ sauce or smoky tamarind and mango sauce
- Lemon butter
- Whiskey peppercorn sauce

#### SIDE DISHES

- Yukon potato puree
- Corn on the cob, melted butter
- Grilled vegetables

#### DESSERTS

- Orange pie
- Pear pie
- Apple crumble
- Chocolate cake
- Cheesecake



# MÉXICO LINDO

## FOOD DISPLAY / TEMÁTICO - THEMED

### ENSALADAS

- Ensalada de nopal y tomate, vinagreta de manzana
- Ensalada de frijoles negros y piña rostizada
- Guacamole, pico de gallo, totopos
- Ensalada de elote dulce y pimiento, queso fresco

### CEVICHE

- Camarón estilo Acapulco
- Pesca del día estilo Aguachile

### SABORES MEXICANOS

- Mahi a la plancha, estilo veracruzano
- Arrachera a la parrilla, cebolla cambray asada
- Camarones flameados al tequila
- Carnitas de cerdo estilo Michoacán
- Pechuga de pollo en salsa verde
- Chile poblano relleno con queso Oaxaca

### MOLCAJETE

- Salsa verde con jalapeño
- Salsa de tomate rostizado con chipotle
- Salsa de habanero cremosa

### GUARNICIONES

- Arroz mexicano
- Frijoles refritos con chorizo
- Calabaza y elote

### POSTRES

- Flan de coco
- Pan de elote
- Mousse de chocolate mexicano
- Churros con cajeta en salsa de chocolate

### SALADS

- Cactus and tomato salad, apple vinaigrette
- Black bean and roasted pineapple salad
- Guacamole, pico de gallo, tortilla chips
- Sweet corn salad and red pepper, fresh cheese

### CEVICHE

- Acapulco style shrimp
- Catch of the day Aguachile style

### MEXICAN FLAVORES

- Pan fried mahi, "Veracruzana" style
- Grilled flank steak, grilled scallions
- Tequila flamed shrimp
- "Michoacán" style pork (carnitas)
- Chicken breast, with green sauce
- Green poblano pepper stuffed with Oaxaca cheese

### MOLCAJETE

- Green tomato jalapeño sauce
- Roasted tomato chipotle sauce
- Creamy habanero sauce

### SIDE DISHES

- Mexican Rice
- Refried beans with chorizo
- Zucchini and corn

### DESSERTS

- Coconut flan
- Corn bread
- Mexican chocolate mousse
- Churros with caramel and chocolate sauce

# MERCADO MEXICANO

## MEXICAN MARKET

### FOOD DISPLAY / TEMÁTICO - THEMED

#### TOTOPOS Y SALSA

- Guacamole
- Salsa de tomate rostizado y chile
- Dip cremoso de frijoles con chipotle
- Pico de Gallo
- Totopos

#### AGUACHILE

- Aguachile negro con mariscos
- Aguachile verde con pesca de día

#### QUESADILLAS

- Camarón
- Champiñones con epazote
- Flor de calabaza

#### COMAL

- Variedad de diferentes tacos
- Huaraches, tlacoyos
- Guisados de tinga de pollo y res
- Lechuga, cebolla, queso fresco y crema agria

#### FAJITAS

- Res, camarón y pollo con vegetales
- Fajitas de hongos portobello
- Tortillas de maíz y harina

#### GUARNICIONES

- Elote en mazorca
- Esquites
- Limón, polvo de chile, mayonesa
- Salsa de tomatillo y chile morita
- Salsa de mango y chile de árbol

#### TOTOPOS Y SALSA

- Guacamole
- Roasted tomato chili sauce
- Creamy bean dip and chipotle
- Pico de Gallo
- Tortilla chips

#### AGUACHILE

- Blackened seafood Aguachile
- Catch of the day green Aguachile

#### QUESADILLAS

- Shrimp
- Mushroom with epazote
- Zucchini blossom

#### COMAL

- Assortment of Mexican tacos
- Huaraches, tlacoyos
- Shredded chicken and beef stew
- Lettuces, fresh cheese, sour cream

#### FAJITAS

- Beef, shrimp and chicken with vegetables
- Portobello mushrooms fajitas
- Corn and flour tortilla

#### SIDE DISHES

- Corn on the cob
- Cooked sweet corn kernels
- Lime, chili powder, mayonnaise
- Tomatillo and morita chilli sauce
- Mango and arbol chili sauce

# MERCADO MEXICANO

## MEXICAN MARKET

### FOOD DISPLAY / TEMÁTICO - THEMED

#### DULCES MEXICANOS

- Tradicionales dulces mexicanos de frutas diferentes, nueces y semillas
- Cocadas
- Pepitorias
- Dulce de leche
- Borrachitos
- Palanqueta de cacahuete
- Obleas de cajeta
- Algodones de azúcar
- Tamarindos
- Mango enchilado
- Piña enchilada

#### MEXICAN CANDY BAR

- Traditional mexican candies from different fruits, nuts and seeds
- Cocadas
- Pepitorias
- Dulce de leche
- Borrachitos
- Peanut "palanqueta"
- Wafer with milk candy
- Cotton sugar
- Tamarind
- Spicy mango
- Spicy pineapple



# ESTACIÓN DE TACOS

## TACOS STATION

### FOOD DISPLAY / TEMÁTICO - THEMED

#### TACOS CON TORTILLAS A MANO

- Tacos recién hechos con tortillas azules y amarillas

#### TACOS DE CANASTA

- Papas con chorizo
- Frijoles refritos
- Pollo con salsa de chile poblano
- Chicharrón prensado

#### TACOS FRITOS

- Tacos dorados de pollo y res
- Tacos de pescados a la mexicana
- Tacos fritos de camarón

#### TACOS VEGETARIANOS

- Flor de calabaza
- Huitlacoche y epazote
- Espinacas y elote

#### TACOS DE GUISADOS

- Barbacoa de res
- Cochinita pibil
- Tinga de pollo en salsa de tomate

#### GUARNICIONES

- Arroz a la Mexicana
- Frijoles charros
- Champiñones salteadas

#### HANDMADE FRESH TACOS

- Freshly prepared tacos with, blue and yellow corn tortilla

#### BASKET TACOS

- Potato and chorizo
- Refried beans
- Chicken with poblano chilli sauce
- Chicharrón prensado (Pork Rind)

#### CRISPY FRIED TACOS

- Fried chicken and beef tacos
- Mexican style fish tacos
- Fried shrimp tacos

#### VEGETARIAN TACOS

- Zucchini blossom
- Huitlacoche and epazote
- Spinach and corn

#### MEXICAN STEWS TACOS

- Shredded beef barbacoa style
- Pulled pork Yucatan style
- Shredded chicken in tomato sauce

#### GARNISH

- Mexican rice
- Beans "Charros"
- Sautéed mushrooms



# Cocteles

## Cocktails

Viva La Roma		\$ 66 USD p/p
Mexican Fiesta Cocktail party		\$ 35 USD p/p
Mexican Donkey Bar	Desde /From	\$ 33 USD p/p
White Glove Cocktail party	Desde /From	\$ 38 USD p/p
Grilled S'mores on the beach		\$ 35 USD p/p

La barra básica incluida en los cocteles no se puede reembolsar, acreditar ni cambiar por ningún otro artículo, servicio o estación de comida.

- Mínimo 16 invitados
- Incluye café, descafeinado y té de hierbas
- Incluye 2 horas de barra de eventos de la casa.

The basic bar for cocktails cannot be refunded, credited or exchanged for any other item or service.

- Minimum 16 guests
- Includes coffee, decaffeinated and herbal teas
- Includes 2 hours events house bar.

# COCTELES / COCKTAILS

## CÓCTEL DE PIE / STANDING COCKTAIL:

### VIVA LA ROMA

#### TRIO ITALIANA

- Pera envuelta con prosciutto, mascarpone y gorgonzola

#### CROSTINI

- Pimientos morrones rostizados y marinados con vinagre balsámico y queso de cabra

#### CROQUETAS DE RISOTTO

- Risotto de hongo porcini empanizado

#### MINI PIZZA GOURMET

- Mozzarella y jitomate-Pesto y tomate deshidratado-queso de cabra y hongos

#### BRESAOLA Y ARUGULA

- Rollo de ensalada de arúgula con bresaola Italiana

#### MINI BROCHETAS CAPRESSE

- Tomate cherry, queso mozzarella y albahaca

#### INVOLTINI DE MELANZZANE

- Berenjena asada rellena de queso de cabra

#### CAMARÓN SPIEDINI

- Mini brocheta de camarón con ajo y limón

### VIVA LA ROMA

#### ITALIAN TRIO

- Pear wrapped with Prosciutto, Mascarpone and Gorgonzola

#### CROSTINI

- Roasted bell peppers marinated with balsamic vinegar, topped with goat

#### RISOTTO FRITTERS

- Breaded porcini mushrooms risotto

#### GOURMET MINI PIZZA

- Mozzarella and fresh tomato, pesto and sun dried tomato, goat cheese and mushrooms

#### BRESAOLA AND ARUGULA

- Dressed Arugula salad rolled with Italian Bresaola beef

#### CAPRESE ON A STICK

- Cherry tomato, mozzarella cheese and fresh basil

#### INVOLTINI DE MELANZZANE

- Grilled eggplant filled with goat cheese

#### SHRIMP SPIEDINI

- Scampi style shrimp with garlic and lemon on a skewer

# COCTELES / COCKTAILS

## CÓCTEL DE PIE / STANDING COCKTAIL:

### Fiesta Mexicana

#### TACOS DE CANASTA

- Papa con chorizo
- Chicharrón
- Frijoles refritos
- Carnitas en salsa verde

- Burrito sólo disponible en El Dorado Royale y Generations Riviera Maya.

\* Cargo por traslado del burrito: El Dorado Royale \$75 usd. El Dorado Maroma \$149 usd, El Dorado Seaside \$199 usd. Generations Riviera Maya \$75 usd

### Bar Burrito Mexicano

(SELECCIONE MÍNIMO 5)

• Tacos dorados de res angus	\$7.00 USD
• Tacos dorados de pechuga de pollo	\$7.00 USD
• Tacos dorados de mariscos caribeños	\$8.00 USD
• Empanadas de queso	\$7.00 USD
• Empanadas de cangrejo	\$9.00 USD
• Empanadas de queso y hongos	\$7.00 USD
• Quesadillas de pollo con salsa cruda	\$7.00 USD
• Brochetas de pollo con mole	\$5.00 USD
• Mini croquetas de cangrejo con salsa chipotle	\$9.00 USD
• Jalapeños rellenos de queso "Monterrey Jack"	\$8.00 USD
• Chimichangas de pollo y vegetales	\$7.00 USD
• Guacamole y totopos	\$7.00 USD

\* Burrito sólo disponible en El Dorado Resorts y Generations Riviera Maya.

\* Cargo por traslado del burrito: El Dorado Royale \$75 usd. El Dorado Maroma \$149 usd, El Dorado Seaside \$199 usd. Generations Riviera Maya \$75 usd

### Mexican Fiesta Cocktail

#### BASKET TACOS

- Potato and chorizo (Spanish sausage)
- Chicharron (pork crackling)
- Refried beans
- "Carnitas" with green chili sauce (roasted pork loin and typical roasted green sauce)

\* Donkey only available in El Dorado Royale and Generations Riviera Maya.

\* Donkey transfer fee: El Dorado Royale \$75 usd. El Dorado Maroma \$149 usd, El Dorado Seaside \$199 usd. Generations Riviera Maya \$75 usd.

### Mexican Donkey Bar

(SELECT MIN OF 5)

• Fried shredded Angus beef tacos	\$7.00 USD
• Fried marinated chicken breast tacos	\$7.00 USD
• Fried caribbean seafood tacos	\$8.00 USD
• Cheese turnovers	\$7.00 USD
• Crab turnovers	\$9.00 USD
• Mushroom and cheese turnovers	\$7.00 USD
• Chicken quesadillas with fresh salsa	\$7.00 USD
• Chicken brochettes with mole sauce	\$5.00 USD
• Mini crab cakes with chipotle sauce	\$9.00 USD
• Jalapeño poppers with Monterrey jack cheese	\$8.00 USD
• Chicken and vegetables chimichangas	\$7.00 USD
• Guacamole with taco chips	\$7.00 USD

\* Donkey only available in El Dorado Resorts and Generations Riviera Maya.

\* Donkey transfer fee: El Dorado Royale \$75 usd. El Dorado Maroma \$149 usd, El Dorado Seaside \$199 usd. Generations Riviera Maya \$75 usd



# COCTELES / COCKTAILS

## CÓCTEL DE PIE / STANDING COCKTAIL:

### Guante Blanco

(SELECCIONE MÍNIMO 5)

- Salmón ahumado y queso crema \$9.00 USD
- Callo de hacha asado y espinaca \$9.00 USD
- Atún sellado a la cajún y ensalada de col \$10.00 USD
- Pechuga de pato rostizada y chutney de mango \$11.00 USD
- Huevo de codorniz pochado en nido de jamón de Parma \$8.00 USD
- Medallón de langosta sobre brioche tostado \$11.00 USD
- Mini brochetas de pollo marinadas en salsa de soya \$8.00 USD
- Envueltos de espinaca y ricota \$7.00 USD
- Colitas de camarón \$7.00 USD
- Ceviche de mariscos en canastita de maíz \$8.00 USD

### Fiesta de Bombones

Fogata en la playa

- Malvaviscos
- Fondues: Chocolate blanco y chocolate negro
- Toppings: Fresa, Arándano, Mango-Jengibre, Manzana-Canela, Papaya, Ciruela, Muesli-Peras y Miel-Plátano

Mínimo 16 comensales Máximo 60.

Para más de 60 personas se debe agregar una fogata extra por \$135 usd por el evento de 2 horas..

\* Disponible en Generations Riviera Maya, El Dorado Maroma y El Dorado Seaside.

### White Glove Cocktail party

(SELECT MIN OF 5)

- Smoked salmon with cream cheese \$9.00 USD
- Grilled scallops with seared spinach \$9.00 USD
- Seared cajun tuna on coleslaw \$10.00USD
- Roasted duck breast mango chutney \$11.00 USD
- Poached quail egg in Parma ham nest \$8.00 USD
- Lobster medallion on brioche toast \$11.00 USD
- Mini chicken skewers with marinated soy sauce \$8.00 USD
- Spinach and Ricotta parcels \$7.00 USD
- Prawn "Cutlets" \$7.00 USD
- Seafood ceviche in mini taco shell \$8.00 USD

### S'mores Party

GRILLED SMORES ON THE BEACH

- Marshmallows
- Fondues: White Chocolate & Dark Chocolate
- Toppings: Strawberry, Blueberry, Mango-Ginger, Apple-Cinnamon, Papaya, Prune, Muesli-Pears and Honey-Banana

Minimum 16 guests Maximum 60.

For more than 60 people an extra bonfire should be rented for \$135 for the 2hour-event.

\* Available at Generations Riviera Maya, El Dorado Maroma and El Dorado Seaside

# MENUS OPCIONALES PARA AGREGAR A TU COCTEL O CENA

## /OPTIONAL ITEMS TO ENHANCE YOUR COCKTAIL OR DINNER EVENT

Mejore su evento especial con una estación de alimentos o bebidas. Las opciones a continuación deben agregarse a un cóctel o evento de cena existente; no se ofrece solo.

Enhance your special event with a food or beverage station. Options must be added to an existing cocktail or dinner event; not offered alone.

Ccocteles y estaciones de comida disponibles con chef en vivo.

Cocktails & food stations available with live cook.

Disponible un chef por cada 50 comensales.

One cook for every 50 guests

- Mínimo 16 invitados
- \$100 USD por chef.
- Una hora de servicio

- Minimum 16 guests
- Price \$100 USD per cook
- One-hour Service

# MENUS OPCIONALES PARA AGREGAR A TU COCTEL O CENA /OPTIONAL ITEMS TO ENHANCE YOUR COCKTAIL OR DINNER EVENT

Opciones disponibles para agregar a un cocktail o cena, no disponibles individualmente./Options below must be added to an existing cocktail or dinner event; not offered alone.

## PAELLA DE LA CASA - \$20 USD p/p

- Pollo, costillas de cerdo, chorizo, camarones, calamares, mejillones, arroz con azafrán, pimiento, chícharos

## PIZZA - \$13.50 USD p/p

- Cuatro quesos y ajo
- Jamón serrano, aceite de trufa, arúgula, tomate cherry
- Pollo Jerk, elote, pimiento verde
- Salami, queso de cabra, alcachofa, espinaca

## MINI BURGERS - \$16 USD p/p 3 por persona

- Pastel de cangrejo, relish de mango picante
- Carne de res, tocino, cebolla crujiente, chutney de tomate rostizado
- Pollo al cajún, queso suizo, crema de chipotle
- Cerdo desmenuzado a la barbacoa, ensalada de col con piña

## BAR DE MARISCOS - \$40.50 USD p/p

### Elegir cantidad por persona

- Ostiones en su concha y mignonette
- Cóctel de camarón
- Tenazas de cangrejos, salsa de mostaza y miel
- Almejas chocolateadas, salsa de jengibre y soya
- Shoot de ceviche de salmón, salsa ponzu y naranja

## HOME MADE PAELLA - \$20 USD p/p

- Chicken, pork ribs, chorizo, shrimp, squid, shell mussels, saffron rice, bell pepper, green peas.

## PIZZA - \$13.50 USD p/p

- Four cheese and garlic
- Serrano ham, truffle oil, arugula, cherry tomato
- Jerk chicken, corn, green pepper
- Salami, goat cheese, artichoke, spinach

## MINI BURGERS - \$16 USD p/p 3 per person

- Crab cake, spicy mango relish
- Beef patty, bacon, crispy onions, roasted tomato chutney
- Cajun chicken, Swiss cheese, creamy chipotle sauce
- BBQ pulled pork, pineapple cole slaw

## SEAFOOD RAW BAR - \$40.50 USD p/p Choose amount per person

- Oysters on the half shell and mignonette
- Shrimp cocktail
- Snow crab claws, honey mustard sauce
- Giant clams on the half shell, ginger soy sauce
- Salmon ceviche shooters, orange and ponzu sauce

# MENUS OPCIONALES PARA AGREGAR A TU COCTEL O CENA /OPTIONAL ITEMS TO ENHANCE YOUR COCKTAIL OR DINNER EVENT

Opciones disponibles para agregar a un cocktail o cena, no disponibles individualmente./Options below must be added to an existing cocktail or dinner event; not offered alone

## ESTACIÓN DE CHILAQUILES - \$13.50 USD p/p

- A su elección; naturales, pollo o arrachera
- Tortilla de maíz, crema agria, queso fresco, cebolla
- Salsa de tomate verde o salsa de tomate rojo

## CRUDITÉ DE INVERNADERO - \$9 USD p/p

- Zanahorias, jícama, pimientos, pepino, apio, tomates cherry, coliflor, piña, hummus de garbanzo

## CHILAQUILES STATIONS - \$13.50 USD p/p

- Your selection; plain, chicken or flank steak
- Corn tortilla, sour cream, fresh cheese, onion
- Green tomato sauce or red tomato sauce

## GREEN HOUSE FRESH CRUDITE - \$9 USD p/p

- Carrots, jicama, bell peppers, cucumber, celery, cherry tomatoes, cauliflower, pineapple, chickpeas hummus

# MENUS OPCIONALES PARA AGREGAR A TU COCTEL O CENA /OPTIONAL ITEMS TO ENHANCE YOUR COCKTAIL OR DINNER EVENT

Opciones disponibles para agregar a un cocktail o cena, no disponibles individualmente./Options below must be added to an existing cocktail or dinner event; not offered alone

## PLATÓN DE QUESO ARTESANALES \$16 USD p/p

- Gouda, brie, camembert, queso azul, queso suizo, queso provolone, mermeladas, nueces variadas, frutos secos, grissini y galletas

## ANTIPASTO - \$12 USD p/p

- Verduras asadas, champiñones marinados, aceitunas variadas, verduras en escabeche, tomates deshidratado, alcachofas, mozzarella, salami, jamón serrano

## SUSHI - \$20 USD p/p

- Rollos de sushi variados, atún, salmón, camarones, tofu, vegetariano, salsa de soya, mayonesa picante, Sriracha, jengibre encurtido y wasabi

## SASHIMI - \$10 USD p/p

- Pesca del día, salmón, atún, pulpo, camarones. Algas de wakame, jengibre, salsa ponzu, wasabi, crujientes de camarón, edámame

## SAMOSAS - \$10 USD p/p 4 por persona

- Samosas de papa, samosas de cordero
- Tamarindo, raita, chutney de menta y coco

## ARTISAN CHEESE BOARD \$16 USD p/p

- Gouda, brie, camembert, blue cheese, Swiss cheese, provolone cheese, marmalades, assorted nuts, dried fruits, grissini and crackers

## ANTIPASTO - \$12 USD p/p

- Char grilled vegetables, marinated mushrooms, assorted olives, pickled vegetables, sun dried tomatoes, artichokes, mozzarella, salami, serrano ham

## SUSHI - \$20 USD p/p

- Assorted sushi rolls, tuna, salmon, shrimp, tofu, vegetarian, soy sauce, spicy mayo, Sriracha, pickle ginger and wasabi

## SASHIMI - \$10 USD p/p

- Catch of the day, salmon, tuna, octopus, shrimp. Wakame seaweed, ginger, ponzu sauce, wasabi, shrimp cracker, edamame

## SAMOSAS - \$10 USD p/p 4 per person

- Potato samosas, lamb samosas
- Tamarind, raita, mint and coconut chutney

# MENUS OPCIONALES PARA AGREGAR A TU COCTEL O CENA /OPTIONAL ITEMS TO ENHANCE YOUR COCKTAIL OR DINNER EVENT

Opciones disponibles para agregar a un cocktail o cena, no disponibles individualmente./Options below must be added to an existing cocktail or dinner event; not offered alone

## KEBAB / BROCHETAS - \$20 USD p/p

- Cerdo, res o cordero
- Ensalada de col, tomates, cebolla morada, salsa tzatziki, salsa picante
- Pan pita

## TACO AL PASTOR - \$13.50 USD p/p

- Cerdo marinado con naranja y achiote
- Piña rostizada, salsa verde, salsa roja, guacamole
- Tortillas de maíz

## KEBAB / BROCHETAS - \$20 USD p/p

- Chicken, beef or lamb
- Cabbage salad, tomatoes, red onions, tzatziki sauce, spicy sauce
- Pita bread

## TACOS AL PASTOR - \$13.50 USD p/p

- Pork meat marinated with sour orange and annatto
- Roasted pineapple, green sauce, red sauce, guacamole
- Corn Tortillas

# ESTACIONES INTERACTIVAS

## LIVE STATION

Opciones disponibles para agregar a un cocktail o cena, no disponibles individualmente./Options below must be added to an existing cocktail or dinner event; not offered alone

### PASTA - \$24 USD p/p

- Espagueti, penne, fusilli
- Salsa de tomate, salsa Alfredo y salsa de pesto
- Guarniciones; Espinaca, champiñones, chícharos, ajo rostizado, cebolla cambray, pimientos, aceitunas verdes y negras, albahaca fresca, queso parmesano
- Pollo, camarones, pulpo

### SATAY A LA PARRILLA - \$20 USD p/p

- Curry de pollo
- Res con salsa de cacahuete
- Camarones con zacate de limón y jengibre
- Cerdo al cajún
- Calamar con chimichurri

### ROUTE 66 - \$20 USD p/p

- Totopos, salsa de queso cheddar, pollo desmenuzado y frijoles con carne y chile
- Pico de gallo, jalapeños en rajas
- Guacamole, crema agria
- Jalapeños rellenos de queso, aros de cebolla frita, dedos de queso mozzarella
- Pollo y costillas de cerdo BBQ
- Ensalada de col y ensalada de papa

### PASTA - \$24 USD p/p

- Spaghetti, penne, fusilli
- Tomato sauce, alfredo sauce and pesto sauce.
- Accompaniments; Spinach, mushrooms, green pea, roasted garlic, scallions, bell pepper, black and green olives, fresh basil, parmesan cheese
- Chicken, shrimp, octopus

### SATAY GRILL - \$20 USD p/p

- Curried chicken
- Beef with peanut sauce
- Lemongrass ginger shrimp
- Cajun pork
- Chimichurri squid

### ROUTE 66 - \$20 USD p/p

- Nacho chips, cheddar cheese sauce, shredded chicken and chili beans
- Pico de gallo, pickled jalapeños
- Guacamole, sour cream
- Jalapeño poppers, fried onion rings, mozzarella cheese sticks
- Chicken and BBQ spareribs
- Coleslaw and potato salad

# POSTRES GOURMET

## GOURMET DESSERTS

Opciones disponibles para agregar a un cocktail o cena, no disponibles individualmente./Options below must be added to an existing cocktail or dinner event; not offered alone

### EL SUEÑO DE HELADO - 9 USD p/p

- Helados variados
- Surtido de nueces tostadas, oreos triturados, chispas de chocolate
- Salsa de chocolate, salsa de caramelo, salsa de fresa
- Conos de helado

### PLÁTANOS FLAMEADOS - \$12 USD

p/p

- Plátanos flameados con Grand Marnier
- Helado de vainilla, chocolate y salsa de caramelo

### CHURROS - \$10 USD p/p

- Azúcar de canela, chocolate mexicano, café maya
- Salsa de fresa, chocolate y caramelo

### BAR DE DULCES - \$21.50 USD p/p

- Snickers, M&M, Milky Way, jellybeans, gomitas
- Trufas de chocolate, Twix, variedad de minis de chocolate de Hershey's
- Algodón de azúcar

### THE ICE CREAM DREAM - \$9 USD p/p

- Assorted ice cream
- Assorted toasted nuts, crushed oreo, chocolate sprinkles
- Chocolate sauce, caramel sauce, strawberry sauce
- Ice cream cones

### BANANAS FOSTER - \$12 USD p/p

- Bananas flambéed with grand Marnier
- Vanilla ice cream, chocolate and caramel sauce

### CHURROS - \$10 USD p/p

- Cinnamon sugar, hot Mexican chocolate, Mayan style coffee
- Strawberry, chocolate and caramel sauce

### CANDY BAR - \$21.50 USD p/p

- Snickers, M&M, Milky Way, jellybeans, gummies
- Chocolate truffles, Twix, assorted Hershey's chocolate minis
- Sugar cotton



# PASTELES PARA EVENTOS ESPECIALES SPECIAL EVENT CAKES

## SABORES DE PASTEL CAKE FLAVORS

- Red Velvet
- Oreo
- Ron de Vainilla / Vanilla Rum
- Coco / Coconut
- Amaretto
- Dulce de Leche
- Champagne
- Avellana / Hazelnut
- Vainilla / Vanilla
- Chocolate
- Fresa / Strawberry
- Limón / Lemon
- Funfetti
- Pastel de Zanahoria / Carrot Cake

TAMAÑO SIZE	# PERSONAS # PEOPLE	# PRECIO # PRICE
Pastel Grande Large Cake	6	\$80 USD
1 Piso / Tier	10-20	\$337 USD
2 Pisos / Tiers	20-30	\$459 USD
2 Pisos / Tiers	30-40	\$594 USD
3 Pisos / Tiers	30-40	\$715 USD
3 Pisos / Tiers	40-50	\$837 USD
4 Pisos / Tiers	50-60	\$985 USD
4 Pisos / Tiers	60-70	\$1,175 USD

El precio indicado se basa en los diseños seleccionados con flores de azúcar. Las flores frescas están disponibles bajo pedido y con cargo adicional. Los diseños de Memorable Moments solo están disponibles a partir de pasteles de 2 pisos o más grandes.

Pricing listed is based on the designs below using sugar flowers. Fresh flowers are available upon request at an additional fee. Memorable Moments designs only available starting in 2 tiered size or larger.



# PASTELES PARA EVENTOS ESPECIALES SPECIAL EVENT CAKES



\*Los precios indicados en nuestro menú de pasteles se basan en diseños con flores de azúcar. Si desea flores frescas, disponibles con un cargo adicional. Los diseños especiales pueden tener un costo adicional por decoración.

\*Please note that the prices listed on our cake menu are based on designs featuring sugar flowers. If you would like fresh flowers instead, please let us know and we can provide them for an additional fee. Additionally, please be aware that special designs may have an extra cost for decoration.

SERVICIO E IMPUESTOS INCLUIDOS, TODOS LOS PRECIOS ESTÁN SUJETOS A CAMBIO Y NO PUEDEN SER GARANTIZADOS HASTA QUE EL TOTAL DEL DEPÓSITO SEA RECIBIDO.

SERVICE CHARGE & SALES TAX INCLUDED. ALL RATES ARE SUBJECT TO CHANGE AND CANNOT BE GUARANTEED UNTIL A FULL DEPOSIT IS RECEIVED.

# POSTRES GOURMET

## SWEET TREATS

Seleccione una opción dulce para usar en cualquier evento privado o servicio de cobertura especial para invitados.

Select a sweet treat of your choice to use at any private event or special turn down service for guests.

### SABORES DE PASTEL CAKE FLAVORS

- Red Velvet
- Oreo
- Ron de Vainilla / Vanilla Rum
- Coco / Coconut
- Amaretto
- Dulce de Leche
- Champagne
- Avellana / Hazelnut
- Vainilla / Vanilla
- Chocolate
- Fresa / Strawberry
- Limón / Lemon
- Funfetti
- Pastel de Zanahoria / Carrot Cake

POSTRES DESSERTS	# PRECIO POR PIEZA # PRICE PER UNIT
---------------------	--

Cake Pops	\$8 USD
-----------	---------

Cupcakes	\$10 USD
----------	----------

Mini Cakes	\$15 USD
------------	----------



### AMENIDAD NOCTURNA

\$6.00 USD por habitación + Adicional el precio de la amenidad nocturna seleccionada

### INCREDIBLE EDIBLE NIGHTLY TURN DOWN

\$6 Usd Per Room + Cost Of Sweet Treat

### FUENTE DE CHOCOLATE OBSCURO

- \$24.00 USD por persona
- Requiere un mínimo de 16 invitados
- Acompañada con fruta de temporada y bombones

### DARK CHOCOLATE FONDUE

- \$24.00 USD P.P.
- Minimum 16 guests
- With seasonal fruit and marshmallows



# BARES Y BEBIDAS

## BARS & DRINKS

CARGO POR SERVICIO E IMPUESTOS SOBRE VENTAS INCLUIDOS.  
TODAS LAS TARIFAS ESTÁN SUJETAS A CAMBIOS Y NO PUEDEN SER  
GARANTIZADAS HASTA QUE SE RECIBA EL DEPÓSITO COMPLETO.  
LOS PRECIOS SON VÁLIDOS PARA 2022-2023.

SERVICE CHARGE & SALES TAX INCLUDED. ALL RATES ARE  
SUBJECT TO CHANGE AND CANNOT BE GUARANTEED UNTIL A  
FULL DEPOSIT IS RECEIVED. PRICES ARE VALID FOR 2022-2023



# BARRA DE EVENTOS DE LA CASA / EVENTS HOUSE BAR

Por hora adicional, ya que va incluido en los menús de cena privado o menú de cocteles - \$26 USD P/P

Por hora cuando no se contrate menú de cena privado o menú de cocteles - \$30 USD P/P

Per additional hour, since it's included in the menus or cocktail menu is hired - \$26 USD P/P

Per hour when a private dinner menu or cocktail menu is not hired - \$30 USD P/P

## VINO DE LA CASA HOUSE WINES

Cabernet  
Merlot  
Sauvignon Blanc  
Chardonnay Rose  
Sparkling

## VODKA

Sky  
Smirnoff  
Stolichnaya  
Absolut

## GINEBRA

GIN  
Beefeater  
Tanqueray  
Gin Blat

## WHISKEYS

J&B  
Canadian Club  
Jim Bean  
Johnnie Walker Red Label  
Clan MacGregor  
Jack Daniel's  
Jack Daniel's Honey  
Tennessee

## TEQUILA

Jimador Reposado  
Hornitos  
100 Años Reposado  
José Cuervo Especial  
José Cuervo Tradicional  
1800 Blanco  
1800 Reposado  
Centinela Clásico Blanco  
Centinela Clásico Reposado

## MEZCAL

Gusano Rojo  
400 Conejos  
Herradero con Gusano

## RON

RUM  
Appleton Special  
Bacardi Blanco  
Malibu  
Bacardi Añejo  
Bacardi Spiced  
Capitan Morgan

## COGNAC

Hennessy V.S

## CERVEZA

BEER  
Tecate light  
Coors Light  
Heineken  
Sol

## LICORES LIQUEURS

Baileys  
Campari  
Martini Blanco  
Martini Rosso  
Kahlua



# BARRA PREMIUM

## PREMIUM BAR

Por hora cuando se contrate menú de cena privado o menú de cocteles - \$40.50 USD P/P

Por hora cuando no se contrate menú de cena privado o menú de cocteles - \$47 USD P/P

Per hour when a private dinner menu or cocktail menu is hired - \$40.50 USD P/P

Per hour when a private dinner menu or cocktail menu is not hired - \$47 USD P/P

### VINO DE LA CASA

#### HOUSE WINES

Cabernet  
Merlot  
Sauvignon Blanc  
Chardonnay  
Rose Sparkling

### VODKA

Skyy  
Smirnoff  
Stolichnaya  
Absolut  
Grey Goose  
Ketel One

### GINEBRA

#### GIN

Beefeater  
Tanqueray  
Bombay  
Shapphire  
Gin Blat  
Hendricks

### WHISKEYS

J&B  
Canadian Club  
Jim Bean  
Johnnie Walker Red Label  
Johnnie Walker Black Label  
Clan MacGregor  
Jack Daniel's  
Jack Daniel's Honey  
Tennessee  
Chivas Regal 12 años  
Bourbon  
Maker'S Mark

### TEQUILA

Jimador Reposado  
Hornitos  
100 años Reposado  
José Cuervo Especial  
José Cuervo Tradicional  
1800 Blanco  
1800 Reposado  
Patron Reposado  
Patron Silver  
Teramana Blanco  
Teramana Reposado  
Centinela Clásico Blanco  
Centinela Clásico Reposado

### MEZCAL

Gusano Rojo  
400 Conejos  
Bruxo No 1  
Espadin (Joven)  
Herradero con Gusano  
Mezcal Union

### RON

#### RUM

Appleton Special  
Bacardi Blanco  
Malibu  
Bacardi Añejo  
Bacardi Spiced  
Appleton Estate  
Flor de Caña  
Cristalino Gran Reserva  
Capitán Morgan  
Havana Club 7 Años

### COGNAC

Henessy V.S  
Cognac Martell V.S.

### CERVEZA

#### BEER

Coors light  
Heineken  
Sol

### LICORES

#### LIQUEURS

Bayles  
Campari  
Martini Blanco  
Martini Rosso  
Kahlua  
Jägermeister  
Amaretto Disaronno  
Grand Marnier E.Roja

WEDDINGS  
BY LOMAS TRAVEL

*weddings*  
BANQUET MENU