

L. PARRILLADA | *BBQ*

L2. PARRILLADA MEXICANA | *MEXICAN BBQ*

Garantía mínima: 50 pax | Minimum guarantee: 50 ppl

Precio: \$35 dólares + 16% IVA + 15% servicio

Price: \$35 USD + 16% tax + 15% service

ESTACIÓN FRÍA | *COLD STATION*

Ensalada de pasta con aderezo de cebollín, acompañada de tocino ahumado en mezquite

Papa al horno con cremoso de cheddar y un toque de vino blanco

Ensalada michoacana en aderezo de Jamaica, acompañada de palanqueta de cacahuate, queso de cabra y coulis de frutos rojos

Elotes al grill con mayonesa y chile piquín

Ensalada de tomate con panela y aceite de chile cascabel

Ceviche de pescado Acapulco

Ensalada de nopales con camarón al pastor

Ensalada de lechugas tiernas con grano de elote asado y puntas de espárragos

Ensalada de alcachofas y judías verdes con endibias blancas

Salpicón de res con el sabor de chile jalapeño

Ensalada de espinaca con tocino crujiente y hojuela de parmesano

Medallones de atún rojo con costra de pepita de calabaza y aceite de chile mulato

Ensalada de lechugas tiernas con juliana de vegetales crujientes y grano de elote

Ensalada César con pollo a la parrilla y croton de ajo

Camarón ennegrecido con aroma a cajún y chutney de mango y albahaca verde

Pasta salad with chive dressing and mezquite smoked bacon

Baked potato with cheddar cream with a touch of white wine

Michoacana salad with hibiscus vinaigrette, Mexican peanut brittle, goat cheese and red fruit coulis

Grilled corn with mayonnaise and piquín chile

Tomato salad with panela cheese and cascabel chile oil

Acapulco-style fish ceviche

Nopal cactus salad with marinated shrimp al pastor

Salad of tender greens with grains of grilled corn and asparagus tips

Artichoke and green bean salad with white endives

Shredded beef salpicón salad flavored with jalapeño

Spinach and crispy bacon salad with parmesan flakes

Medallions of red tuna crusted in pumpkin seeds and mulato chile oil

Salad of tender greens with crispy julienned vegetables and grains of corn

Caesar salad with grilled chicken and garlic croutons

Blackened Cajun shrimp with mango and basil chutney

ADEREZOS | *DRESSINGS*

Vinagretas de pipián, frutos rojos, vino tinto, limón amarillo, echalote y vinagre de champañe o de polvo de tres chiles; aderezos César, mango al chipotle, cremoso de aguacate y limón o Roquefort; mayonesas de chiles toreados o berenjena; pestos de albahaca o cilantro y chimichurri de hierbas mexicanas.

Vinaigrettes: Pipian, berry, red wine, lemon, shallot and champagne vinegar, and three-chile powder vinaigrette

Dressings: Caesar, mango and chipotle, creamy avocado and lime, Roquefort, charred chile mayonnaise, eggplant mayonnaise, basil pesto, cilantro pesto and Mexican herb chimichurri

SOPAS | *SOUPS*

Gazpacho de tomate verde y melón acompañado de salmón chileno fresco

Jugo de filete Choice con cebolla, cilantro y un toque de chile serrano verde

Crema de flor de calabaza con queso panela y pepitas tostadas
Frijoles charros
Sopa de la milpa
Crema de poblano y elote
Crema de chicharrón y guajillo
Sopa de champiñón y jalapeño rojo
Sopa de quintoniles
Caldo de mariscos
Crema de frijoles y hoja santa
Sopa de verduras del huerto (zanahoria, calabaza y brócoli)
Habas con chile de árbol
Crema de queso de cabra cenizo
Crema de elote con queso fresco
Crema de curry, manzana y leche de coco.
Caldo de camarón
Green tomato and cantaloupe gazpacho served with fresh Chilean salmon
Choice filet jus with onion, cilantro and a touch of green serrano chile
Squash blossom cream soup with panela cheese and toasted pumpkin seeds
Charro-style beans
Corn field soup
Poblano pepper and corn cream soup
Chicharrón pork crackling and guajillo chile cream soup
Mushroom and red jalapeño soup
Creamy soup of wild Mexican greens
Seafood broth soup
Creamy bean soup with hoja santa
Garden vegetable soup (carrot, zucchini and broccoli)
Broad beans with arbol chile
Ash-covered goat cheese soup
Corn cream soup with queso fresco
Creamy curry, apple and coconut soup
Shrimp broth soup

PLATOS FUERTES | MAIN DISHES

Pechuga de pollo orgánico marinada en finas hierbas
Atún aleta azul ennegrecido con cajún
Satay de pulpo marinado al mojo de ajo
Corte Filete Choice con tomillo y salsa de pimienta rosa
Arrachera marinada con un toque de pimienta negra
Chorizo español y argentino acompañado con chimichurri
Chuleta de cerdo orgánico marinado al pastor y piña dulce
Rib Eye
New York
Filete de res Choice en salsa de ceniza
Brochetas de camarón con adobo de tres chiles
Pescado a la veracruzana envuelto en hoja de plátano
Medallón de filete de res con fondo de ternera al sabor de chiles secos
Pollo orgánico a la costra de sal de Colima y pimienta negra
Medallón de langosta a la mantequilla y limón
Arrachera con nopales y cebollas cambray
Chorizo con queso Oaxaca
Pesca del día con verduras frescas al vapor
Organic chicken breast marinated in fine herbs
Blackened bluefin tuna with Cajun spices

Octopus satay with garlic mojo
Choice filet of steak with thyme and pink pepper sauce
Marinated skirt steak with a touch of black pepper
Spanish and Argentinean chorizo served with chimichurri
Organic pork chop marinated al pastor with sweet pineapple
Ribeye steak
New York steak
Choice filet steak in ash sauce
Shrimp skewers with three-chile adobo
Veracruz-style fish wrapped in banana leaf
Medallion of steak filet with veal stock flavored with dried chiles
Organic chicken crusted in Colima salt and black pepper
Medallion of lobster with butter and lemon
Skirt steak with nopal cactus and Cambray onions
Chorizo with Oaxaca cheese
Catch of the day with fresh steamed vegetables

GUARNICIÓN | SIDES

Papa al horno con aderezo de cebollín y tocino
Vegetales a la parrilla
Arroz primavera
Frijoles negros con hoja santa
Rajas poblanas
Esquites con mayonesa y piquín
Tamales oaxaqueños surtidos
Tacos de canasta (papa, frijol y chicharrón)
Nopales con queso panela en salsa morita
Calabacitas mexicanas
Camote a la mantequilla
Chiles güeros rellenos de frijol con queso amarillo
Papas cambray al ajillo
Champiñones a las finas hierbas
Salsa de molcajete verde cruda, salsa roja tatemada con habanero, chiles toreados y guacamole con fresa y chicharrón crujiente
Baked potato with chive dressing and mesquite smoked bacon
Grilled vegetables
Spring rice
Black beans with hoja santa
Poblano pepper rajas
Grains of corn with mayonnaise and piquín chile
Assorted Oaxacan tamales
Steamed tacos (potato, bean, chicharrón pork cracklings)
Nopal cactus with panela cheese in morita salsa
Mexican-style zucchini
Sweet potatoes with butter
Güero chiles filled with beans with yellow cheese
Cambray potatoes with garlic sauce
Mushrooms with fine herbs
Raw green molcajete salsa, roasted red salsa with habanero, roasted chiles and guacamole with strawberries and crispy chicharrón pork cracklings

PAN HECHO EN CASA Y MANTEQUILLA | HOUSE-BAKED BREAD AND BUTTER

ESTACIÓN DE TORTILLAS Y QUESADILLAS HECHAS A MANO | *HANDMADE TORTILLA AND QUESADILLA STATION*

Quesadillas de: queso Oaxaca, chorizo, champiñones y epazote, o flor de calabaza (por temporada)

Quesadillas: Oaxaca cheese, chorizo, mushroom and epazote, and squash blossom (seasonal)

POSTRES | *DESSERTS*

Pay de limón

Tarta de plátano con chocolate de leche

Compota de frutas exóticas

Pastel de piña

Brownie de chocolate con crema de vainilla Papantla

Flan de naranja y albaricoque

Pastel de chocolate con plátano

Dulces mexicanos

Empanadas rellenas de crema pastelera

Tartaleta de nuez

Mousse de frutos rojos del bosque

Copa de frutos rojos al tequila

Alfajores de coco

Cocadas

Frangipane de pera

Lime pie

Banana and milk chocolate tart

Exotic fruit compote

Pineapple cake

Chocolate brownie with Papantla vanilla cream

Orange and apricot flan

Chocolate cake with banana

Mexican sweets

Cream-filled empanadas

Pecan tartlet

Red forest berry mousse

Cup of red fruits with tequila

Coconut alfajores

Coconut sweets

Pear frangipane tart

CAFÉ Y TÉ | *COFFEE AND TEA*

Café gourmet, descafeinado y selección fina de tés

Gourmet coffee, decaf and selection of fine tea