

CB. CENA BUFFET TODO INCLUIDO | *ALL INCLUSIVE BUFFET DINNER*

CB1. BUFFET MEXICANO COMIDA Y CENA | *MEXICAN BUFFET LUNCH & DINNER*

ESTACIÓN FRÍA | *COLD STATION*

Ensalada de nopales a la mexicana | *Mexican cactus salad*
Ensalada de jícama, betabel y naranja | *Jicama, beet and orange salad*
Ensalada verde con aderezo de Chile piquín | *Green salad with mild chili vinaigrette*
Ensalada de frijoles con jitomates deshidratados | *Bean and sun dried tomato salad*
Guacamole con totopos | *Guacamole with tortilla chips*
Tostadas de pollo | *Chicken tostadas*
Chalupitas de salpicón de cerdo | *Tortilla baskets with cured pork salad*

SOPA | *SOUP*

Sopa azteca | *Aztec soup*

PLATOS FUERTES | *MAIN DISHES*

Filete de pescado a la veracruzana | *Veracruz-style filet of fish*
Barbacoa de res | *Shredded Beef Barbacoa*
Cochinita pibil | *Cochinita Pibil (spiced, shredded pork)*
Arroz a la Mexicana | *Mexican rice*
Rajas poblanas | *Sliced poblano chilies with cream and cheese*
Frijoles churros | *Charro beans*
Salsa roja y salsa verde picantes | *Spicy red and green salsas*

AL MINUTO | *LAST MINUTE COOKED*

Tacos al pastor | *"Pastor" style tacos*
Carne asada, chorizo, pechuga asada | *Grilled beef, chorizo and chicken breast*

PAN HECHO EN CASA Y MANTEQUILLA | *HOME MADE BREAD & BUTTER*

POSTRES | *DESSERTS*

Buñuelos
Empanadas con manjar | *Empanadas with sweet filling*
Pan de elote | *Sweet corn cake*
Pastel de tres leches | *Three-milks cake*
Cocadas | *Coconut sweets*
Arroz con leche | *Mexican rice pudding*

CAFÉ Y TÉ | *COFFEE AND TEA*

Café gourmet, descafeinado y selección fina de tés

Gourmet coffee, decaffeinated and fine tea selection

CB2. BUFFET TROPICAL COMIDA Y CENA | TROPICAL BUFFET LUNCH & DINNER

ESTACIÓN FRÍA | COLD STATION

Ensalada de mango, pepino, jícama y uvas | *Mango, cucumber, Jicama and grape salad*

Ensalada de cangrejo con juliana de vegetales | *Crab salad with julienned vegetables*

Ensalada de frutas frescas con coco | *Fresh fruit salad with coconut*

Ensalada de palmitos con lechugas y manzanas | *Heart of palm, lettuce and apple salad*

Espejo de jamón envinado con piña y cerezas | *Platter of roasted ham with pineapple and cherries*

Cocktail de mariscos | *Seafood cocktail*

SOPA | SOUP

Sopa de pescado Alvaradeña

Fish and vegetable soup

PLATOS FUERTES | MAIN DISHES

Filete de pescado empanizado | *Breaded filet of fish*

Pollo al curry verde con leche de coco | *Green curry chicken with coconut milk*

Pierna de cerdo al horno con adobo rojo y hoja de aguacate | *Leg of pork marinated in red adobo and roasted in avocado leaf*

Mariscada del mediterráneo | *Mediterranean seafood*

Papa rostizada con hierbas | *Baked potatoes with fresh herbs*

Juliana de vegetales al anís | *Julienned vegetables with anise*

Arroz con mejillones, camarones y callos de almeja | *Rice with mussels, shrimp and scallops*

Salsa roja y salsa verde picantes | *Spicy red and green salsas*

AL MINUTO | LAST MINUTE COOKED

Pescado a la talla Zarandeado | *Grilled sarandeado and Tikin Xic fish*

Pescado y camarones envarados | *Skewers of grilled fish and shrimp*

PAN HECHO EN CASA Y MANTEQUILLA | HOME MADE BREAD & BUTTER

POSTRES | DESSERTS

Hojaldres con piña y queso | *Puff pastry with pineapple and sweet cheese*

Mousse de maracuyá | *Passion fruit mousse*

Pie de coco con limón | *Coconut-lime pie*

Gelatina mosaico | *Mosaic of gelatin*

Flan de caramelo | *Caramel flan*

Pastel de tres leches | *Three-milks cake*

CAFÉ Y TÉ | COFFEE AND TEA

Café gourmet, descafeinado y selección fina de tés

Gourmet coffee, decaffeinated and fine tea selection

CB3. BUFFET ITALIANO COMIDA Y CENA

ITALIAN BUFFET LUNCH & DINNER

ESTACIÓN FRÍA | *COLD STATION*

Ensalada de lentejas con camarones | *Lentil salad with shrimp*

Peperonata con aceitunas verdes y kalamata | *Peperonata salad with green and kalamata olives*

Ensalada Caprese | *Caprese salad*

Pasta corta con surimi y vegetales | *Pasta, vegetable and surimi salad*

Ensalada con lechugas variadas | *Mixed lettuce salad*

Espejo de jamón prosciutto con melon | *Prosciutto with melon*

SOPA | *SOUP*

Sopa minestrone (de verduras, pasta corta y alubias)

Minestrone (with vegetables, small pasta and white beans)

PLATOS FUERTES | *MAIN DISHES*

Pierna de cordero a las finas hierbas en su jugo | *Roasted leg of lamb with fine herbs and pan juices*

Lasagna Bolognesa | *Bolognese Lasagna*

Filete de pescado a la Florentina | *Florentine filet of fish*

Pechuga de pollo a la parmesana | *Parmesan chicken breast*

AL MINUTO | *LAST MINUTE COOKED*

Pasta al Pesto, Boloñesa, Frutti di mare, Napolitana, Alfredo, Burro

Pasta with Pesto, Bolognese, Seafood, Neapolitan, Alfredo or Butter

GUARNICIONES | *GARNISH*

Jitomates a la provenzal | *Provencale Tomatoes*

Berenjena a la parmesana | *Eggplant Parmesan*

Estofado de vegetales al vino blanco | *Vegetables with white wine*

PAN HECHO EN CASA Y MANTEQUILLA | *HOME MADE BREAD & BUTTER*

POSTRES | *DESSERTS*

Tortino de manzana | *Apple tart*

Tiramisú

Merengue con fruta de temporada | *Meringue with seasonal fruit*

Semifredo de chocolate | *Chocolate semi-freddo*

Bavaresa de fresa | *Strawberry Bavaria*

Pastel marmoleado | *Marbled vanilla and chocolate cake*

CAFÉ Y TÉ | *COFFEE AND TEA*

Café gourmet, descafeinado y selección fina de tés

Gourmet coffee, decaffeinated and fine tea selection