

Meetings

by Velas Resorts

C.

COMIDA Y CENA EMPLATADA
PLATED LUNCH & DINNER

■ GRAND VELAS Los Cabos

■ GRAND VELAS Los Cabos

■ GRAND VELAS Los Cabos

C-1.

MENÚ AVENTURA EN MAR DE CORTÉS

SEA OF CORTEZ ADVENTURE MENU

ENTREMÉS | SALAD

Ensalada de lechugas orgánicas con tomates heirloom deshidratados y pulpo marinado con ajo japonés y jengibre; sobre hongo portobello a la parrilla, crostini de queso de cabra y vinagreta de echalote con balsámico de 10 años
Salad of organic greens with dried heirloom tomatoes and octopus marinated in Japanese garlic and ginger, served over grilled portobello mushroom with goat cheese crostini and shallot vinaigrette made with 10-year aged balsamic vinegar

PLATO FUERTE | MAIN DISH

Filete de totoaba de La Baja risolado, con ragú de porcini, tocino mezquite de manzana, zanahoria baby morada y quinoa perfumada con tallo de limón
Pan-seared filet of Baja Totoaba with porcini ragout, apple mesquite bacon, baby purple carrots and quinoa perfumed with lemongrass

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

■ GRAND VELAS Los Cabos

■ GRAND VELAS Los Cabos

POSTRE | DESSERT

Pastel y crema de coco con sorbete de lima y cilantro
Coconut cake and cream with lime-cilantro sorbet

CAFÉ Y TÉ | COFFEE AND TEA

Café gourmet, descafeinado y selección fina de té
Gourmet coffee, decaf and selection of fine teas

C-2.

MENÚ ASIA

ASIAN MENU

ENTREMÉS | SALAD

Ensalada de lechuga mizuna orgánica con wakame fresco, ajonjolí, brotes orgánicos, germen de alfalfa, calabaza estrella y vinagreta de miso con cilantro

Organic mizuna salad with fresh wakame, sesame, organic bean sprouts, alfalfa sprouts and pattypan squash with cilantro miso vinaigrette

ENTRADA | APPETIZER

Cangrejo de concha suave con tempura, servido con relish de mango, papaya, cebolla maui, salsa dulce picante y chips de plátano macho

Tempura soft shell crab served with mango, papaya and Maui onion relish, sweet hot sauce and plantain chips

SOPA | SOUP

Sopa de pollo con leche de coco, hongos shiitake, zacate de limón y bok choy

~~Chicken soup with coconut milk, shiitake mushrooms, lemongrass and bok choy~~

PLATO FUERTE | MAIN DISH

Lobina rayada del Pacífico, crujiente y al estilo tailandés, con cebolla morada, brócoli, brotes de soya y coles de Bruselas salteadas con aceite de ajonjolí y jengibre

Thai-style crispy striped Pacific sea bass, with red onion, broccoli, bean sprouts and brussels sprouts sautéed with sesame oil and ginger

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

POSTRE | DESSERT

Sago de piña, azúcar de palma y helado de coco

Pineapple sago pudding with palm sugar and coconut ice cream

CAFÉ Y TÉ | **COFFEE**

Café gourmet,
fina de té



GRAND VELAS Los Cabos

AND TEA

descafeinado y selección
Gourmet coffee, decaf

and selection of fine teas ^(CB)

C-3.

MENÚ DELICIAS DE MAR Y TIERRA

SURF AND TURF DELIGHTS MENU

ENTREMÉS | **APPETIZER**

Confit de salmón chileno fresco con salsa de yogurt y wasabi, ensalada de pepino persa con cebollín y limón real confitado

Fresh Chilean salmon confit with yogurt wasabi sauce, served with Persian cucumber salad with green onions and candied lemon

PLATO FUERTE | **MAIN DISH**

Filete de res Angus Prime marinado con estragón, sobre puré de papa rústico; servido con ejote francés salteado con aceite de avellana y esencia de vino tinto zinfandel de Ensenada

Prime Angus beef tenderloin filet marinated in tarragon, served over rustic mashed potatoes with Ensenada zinfandel sauce and haricots verts sautéed in hazelnut oil

■ GRAND VELAS Los Cabos

■ GRAND VELAS Los Cabos

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

POSTRE | **DESSERT**

Tarta tatin de mango de la huerta paceña con helado de vainilla perfumado al Bourbon, y coulis de mango y fruta de la pasión

Tarte tatin of La Paz-grown mangos with vanilla ice cream scented with bourbon, and passion fruit-mango coulis

CAFÉ Y TÉ | **COFFEE AND TEA**

Café gourmet, descafeinado y selección fina de té
Gourmet coffee, decaf and selection of fine teas

C-4.

MENÚ DEGUSTACION A LA FRANCESA

FRENCH TASTING MENU

ENTREMÉS | APPETIZER

Láminas de bloc de foie gras de pato con reducción de Oporto, mermelada de manzana Granny Smith del huerto de Miraflores y echalote en pan de hogaza
Slices of duck foie gras bloc, port reduction and marmalade shallots and granny smith apples from the Miraflores orchard, on sliced bread

SOPA | SOUP

Sopa de cinco cebollas cultivadas en San José, perfumada con tomillo fresco,
mejillón negro y crostini de queso gruyere
Soup of five San Jose-grown onions scented with fresh thyme,
with black mussel and gruyere crostini

■ GRAND VELAS Los Cabos ————— ■ GRAND VELAS Los Cabos —————

SORBETE DE CHAMPAÑA EN SOPA DE SANDÍA Y MENTA CHIFFONADE
CHAMPAGNE SORBET IN WATERMELON SOUP WITH MINT CHIFFONADE

PLATO FUERTE | MAIN DISH

Robalo chileno al sartén con limón real confitado, calabacita baby al aceite de oliva y mermelada de tomate verde con romero
Pan-cooked Chilean sea bass with candied lemon, baby zucchini in olive oil and green tomato marmalade with rosemary

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

POSTRE | DESSERT
frambuesa con helado de
Raspberry crème brûlée

■ GRAND VELAS Los Cabos

Crème brûlée de
chocolate
with chocolate ice cream

CAFÉ Y TÉ | COFFEE AND TEA
Café gourmet, descafeinado y selección fina de tés
Gourmet coffee, decaf and selection of fine teas ☕

C-5.

MENÚ LAS BAJAS

LAS BAJAS MENU

ENTREMÉS | SALAD

Ensalada de berros y cilantro, con tamal de pollo orgánico, salsa de tomatillo
perfumada al comino y vinagreta de tocino cherry con un toque de chile serrano

Watercress and cilantro salad with organic chicken tamal, thyme sauce scented

with cumin, and cherry tomato vinaigrette with a touch of serrano chile

■ GRAND VELAS Los Cabos

SOPA | SOUP

Capuchino de frijol negro con confit de ajo, queso Ramonetti y jamón de Parma

Black bean cappuccino with garlic confit, Ramonetti cheese and Parma ham

PLATO FUERTE | MAIN DISH

Filete dorado a la plancha de los barriles con plátano caramelizado,
salsa de mango, chile chiltepín, jengibre y salsa de limón con mantequilla

Grilled mahi mahi filet with caramelized banana, mango salsa,
chiltepín chile, ginger and lemon butter sauce

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

POSTRE | DESSERT
licor de Damiana y
Chocolate cake with

■ GRAND VELAS Los Cabos
vanilla ice cream

Pastel de chocolate con
helado de vainilla
Damiana liqueur and

CAFÉ Y TÉ | COFFEE AND TEA
Café gourmet, descafeinado y selección fina de tés
Gourmet coffee, decaf and selection of fine teas ☕

C-6.

MENÚ MEXICANO CLÁSICO

CLASSIC MEXICAN MENU

■ GRAND VELAS Los Cabos

ENTREMÉS | APPETIZER

■ GRAND VELAS Los Cabos

Ensalada de salpicón de venado con tostada azul, aguacate y queso fresco,
perfumada con chipotle y una pizca de orégano con vinagreta de ciruela
Venison salpicón salad with queso fresco, scented with chipotle and
a pinch of oregano, with plum vinaigrette and blue corn tostada

PLATO FUERTE | MAIN DISH

Pollo orgánico de Miraflores en mole negro oaxaqueño con cacahuete tostado,
arroz a la mexicana y vegetales orgánicos salteados con mantequilla
perfumada con cilantro y camote crujiente
Organic Miraflores chicken in black Oaxacan mole with toasted peanuts, Mexican rice, organic vegetables
sautéed in cilantro butter and crispy sweet potato

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

POSTRE | DESSERT
canela con helado de
Grilled bananas with

■ GRAND VELAS Los Cabos
chamomile ice cream

Plátanos a la parrilla y
manzanilla
cinnamon and

CAFE Y TÉ | COFFEE AND TEA
Café de la olla, café gourmet, descafeinado y selección fina de té
Gourmet coffee, decaf and selection of fine teas ☕

C-7.

■ GRAND VELAS Los Cabos

MENÚ MAR Y ARENA

■ GRAND VELAS Los Cabos

SEA AND SAND MENU

ENTREMÉS | SALAD

Ensalada de lechuga romana del huerto Los Tamarindos con aderezo César, un toque de chipotle, anchoa, queso parmesano reggiano y croton de focaccia
Romaine lettuce from the Tamarindos farm with Caesar dressing with a touch of chipotle, anchovies, parmesano reggiano and focaccia crouton

PLATO FUERTE | MAIN DISH

Medallón de res a la parrilla con reducción de Oporto, y media cola de langosta a la mantequilla ahumada con puré de papa russet con ajo y salicornia
Medallion of grilled steak with port wine reduction and half lobster tail with smoked butter, served with mashed russet potatoes with garlic and salicornia

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

POSTRE | DESSERT

Mousse de pistache, financier de chocolate y salsa de frambuesa
Pistachio mousse, chocolate financier and raspberry sauce

CAFÉ Y TÉ | COFFEE AND TEA

Café gourmet, descafeinado y selección fina de tés
Gourmet coffee, decaf and selection of fine teas

■ GRAND VELAS Los Cabos

■ GRAND VELAS Los Cabos