

L2. PARRILLADA MEXICANA | MEXICAN BBQ

Garantía mínima: 50 pax | Minimum guarantee: 50 ppl

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

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

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 cacahuete, 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 champaña 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