

# KIT DE BANQUETES

## *BANQUET KIT*



# L. PARRILLADA MEXICANA *MEXICAN BBQ*

\$33 dólares por persona (IVA y servicio incluidos). Garantía mínima de 50 personas. Tarifa válida solo para grupos.  
*\$33 USD per person (tax & service included). Minimum guarantee of 50 people. Rate valid for groups only.*



## ESTACIÓN FRÍA | COLD STATION

**Ensalada de tomate con panela con aceite de chile cascabel**    
*Tomato with panela cheese salad with cascabel chili oil*

**Ensalada de lechugas tiernas con julianas de vegetales crujientes y grano de elote**    
*Tender leaves salad with crispy vegetables julienne and corn*

**Ceviche de pescado estilo Acapulco**    
*Fish ceviche Acapulco style*

**Ensalada de pollo a la parrilla con hojas tiernas de cilantro con aderezo BBQ**  
*Grilled chicken salad with cilantro tender leaves with BBQ*

**Ensalada de nopales con camarón al pastor**    
*Dressing Cactus leaves with shrimp pastor style*

## ADEREZOS | DRESSING

**Vinagreta de pipián, aderezo de mango al sabor de chile de árbol, aderezo de cilantro**  
*Pipian vinaigrette, mango chilli flavoured with árbol chili, cilantro dressing*

## SOPAS | SOUPS

Frijoles Charros

## PLATOS FUERTES | MAIN DISHES

**Pechuga de pollo ala BBQ**  
*BBQ chicken breast*

**Chorizo añejo ranchero**  
*Ranch chorizo*

**Chuleta de cerdo orgánico con su tradicional marinado al pastor**  
*Organic pork chop marinated pastor style*

Rib eye

**Brocheta de camarón con adobo**  
*Shrimp kebab*

**Pescado a la veracruzana envuelto en hoja de plátano**  
*Fish Veracruzana style wrapped in baba leaves*

**Medallón de filete de res con fondo de ternera al sabor de tres chiles**  
*Beef filet medallion with veal stock flavored with three chills*






## GUARNICIÓN | GARNISH



**Tamales de surtidos Rajas**  
Assorted tamales Sliced

**Poblanas Vegetales a la parrilla**    
Poblano pepper Grilled

**Arroz a la mexicana**    
Vegetables Mexican rice

**Medallones de papa horno**    
Baked potato slices

**Vasitos de esquite con sus guarniciones (elote, crema, queso y chile en polvo)**     
Glass of esquite with garnishes (corn, cream, cheese and chili powder)

**Salsa de molcajete roja, salsa de tomate verde crudo, chiles toreados y salsa mulata**    
Red molcajete sauce, raw green tomato sauce, toreados chilis, mulata sauce

## PAN HECHO EN CASA Y MANTEQUILLA |

HOME MADE BREAD AND BUTTER

## POSTRES | DESSERT

**Brownie de chocolate con crema de vainilla mexicana Tarta de hojaldre**  
Chocolate brownie with Mexican vanilla cream Puff pastry tart

**Flan de naranja y albaricoque**  
Orange and apricot flan

**Pudding de manzana con licor de naranja Compota de Frutas con Jarabe de Agave Alfajores con coco**  
Apple pudding with orange liquor Fruit compote with agave honey Coconut alfajores

## CAFÉ Y TÉ | COFFEE AND TEA

**Café gourmet, descafeinado y selección fina de tés**  
Gourmet coffee, decaffeinated and fine tea selection



Vegetariano  
Vegetarian



Libre de Gluten  
Gluten Free



Mariscos  
Seafood



Nueces  
Nuts



Lactosa  
Lactose



Gluten

L. PARRILLADA  
INTERNACIONAL  
*INTERNACIONAL BBQ*

\$52 dólares por persona (IVA y servicio incluidos). Garantía mínima de 50 personas. Tarifa válida solo para grupos.  
*\$92 USD per person (tax & service included). Minimum guarantee of 50 people. Rate valid for groups only.*

## ESTACIÓN FRÍA | COLD STATION

### Ensalada de lechugas tiernas con grano de elote asado y punta de espárragos

*Tender lettuce salad with corn and asparagus tail*

### Ensalada de alcachofa y judías verdes con endivia blanca

*Artichoke salad and green beans with white endive*

### Ensalada César con pollo a la parrilla y croton de ajo

*Cesar salad with grilled chicken and garlic croutons*

### Medallón de atún rojo con costra de pepita de calabaza y aceite de chile mulato

*Red tuna medallions in pumpkin seeds crust and mulato chili oil*

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

*Blacken shrimp with cajun essence, mango chutney and green basil*

### Ensalada de espinaca con tocino crispí y hojuela de parmesano

*Spinach salad with crisp bacon and parmesan flakes*

### Salpicón de res al sabor de chile jalapeño

*Shredded beef flavored with jalapeño chili*

## ADEREZOS | DRESSING

### Zanahoria, tomate cherry, champiñón, elote en grano

*Carrot, cherry tomatoes, mushrooms, corn*

### Aderezo roquefort

*Roquefort dressing*



### Mayonesa de berenjena

*Eggplant mayonnaise*

### Vinagreta de chile serrano

*Serrano chili vinaigrette*

## SOPAS | SOUPS

### Crema de elote dulce con pulpa de Cangrejo Moro

*Sweet corn cream with crab pulp*



Vegetariano  
Vegetarian



Libre de Gluten  
Gluten Free



Mariscos  
Seafood



Nueces  
Nuts



Lactosa  
Lactose



Gluten

## **PARRILLADA | GRILL**

**Camarón con cabeza a la parrilla con mojo de guajillo**

*Grilled Shrimps al mojo de guajillo chili*

**Entrecot de cerdo orgánico**

*Organic pork entrecot*

**Pechuga de pollo**

*Chicken breast*

**Arrachera**

*Flank Steak*

**Chorizo para asar**

*Grilled chorizo*

**T-Bone de cordero**

*Lamb T-Bone*

**Medallón de langosta**

*Lobster medallion*

**Rib eye**

*Rib eye*

**Salchicha argentina**

*Argentine sausage Fish*

**Filete de pescado Tikinxic (fuera de la parrilla)**

*filet tikin-xic style*



## GUARNICIÓN | *GARNISH*

**Papa horno**    
*Baked potatoes*

**Rajas poblanas**  
*Sliced poblano pepper*

**Vegetales a la parrilla**    
*Grilled vegetables*

**Arroz primavera**  
*Spring rice*


**Linguine aglio-olio**  
*Linguine aglio-olio*

**Salsa de pimienta verde**    
*Green pepper sauce*

**Mantequilla manier**  
*Manier Butter*


**Salsa de tomate verde crudo, salsa de molcajete roja, salsa de 3 chiles**    
*Raw green tomato sauce, red molcajete sauce, three chilis sauce*

## ESTACIÓN DE TORTILLAS Y QUESADILLAS HECHAS A MANO | *TORTILLAS STATION AND HAND-MADE QUESADILLAS*

**Quesadillas de queso Oaxaca artesanal**   
*Oaxaca cheese quesadillas*

**Quesadillas de chorizo**   
*Chorizo quesadillas*

**Quesadillas de champiñón**   
*Mushrooms quesadillas*

**Quesadillas de flor de calabaza (temporada)**   
*Squash blossom quesadillas (seasonal)*





## **POSTRES | DESSERTS**

**Cobbler de piña Tartaleta de nuez**   
*Pineapple cobbler Walnut tartalette*

**Cheesecake de frambuesa**   
*Raspberry cheesecake*

**Brownie de chocolate blanco y amapola**  
*White chocolate brownie with poppy*

**Mousse de frutos rojos del bosque**  
*Forest red fruit mousse*

**Copa frutas rojos al vodka**  
*Red fruits cup with vodka*

## **CAFÉ Y TÉ | COFFEE AND TEA**

**Café gourmet, descafeinado y selección fina de tés**  
*Gourmet coffee, decaffeinated and fine tea selection*

