



KIT DE  
BANQUETES  
BANQUET KIT

# KIT DE BANQUETES - BANQUET KIT

---

## 1. DESAYUNOS BUFFET | *BREAKFAST BUFFETS*

- A. CONTINENTAL
- B. AMERICANO | *AMERICAN*
- C. SALUDABLE | *HEALTHY*
- D. MEXICANO | *MEXICAN*

## 2. LA HORA DEL COCTEL | *COCKTAIL HOUR*

- A. CANAPÉS | *HORS D'OEUVRES*
  - I. FRÍOS | *COLD*
  - II. CALIENTES | *HOT*
- B. ESTACIONES | *STATIONS*
  - I. GUACAMOLE
  - II. CEVICHE
- III. BOMBONES Y BANDERILLAS DE FRUTA | *S'MORES AND FRUIT KABOBS*

## 3. CENA EMPLATADA | *PLATED DINNER*

- A. MENÚ EMPLATADO | *PLATED MENU*
  - I. ENTRADAS | *APPETIZERS*
  - II. SOPAS | *SOUPS*
  - III. PLATOS FUERTES | *MAIN COURSES*
  - IV. POSTRES | *DESSERTS*
- B. CENAS BUFFET | *BUFFET DINNERS*
  - I. PARRILLADA | *BEACH BBQ*
  - II. TAQUIZA | *TACO EXPERIENCE*
  - III. BUFFET MEXICANO | *MEXICAN BUFFET*

## 4. OPCIONES DE BARRA LIBRE | *OPEN BAR OPTIONS*

- A. CERVEZAS Y MARGARITAS | *BEERS AND MARGARITAS*
- B. VINO, CERVEZAS Y MARGARITAS | *WINE, BEER, AND MARGARITAS*
- C. BAR DE LA CASA | *HOUSE OPEN BAR*
- D. BAR PREMIUM | *PREMIUM OPEN BAR*
- E. BAR A CONSUMO | *CASH BARS*
- F. DESCORCHES | *CORKAGE FEES*

## 5. OPCIONES DE RECESOS | *COFFEE BREAK OPTIONS*

- A. DESAYUNO BÁSICO | *BASIC BREAKFAST*
- B. DESAYUNO PREMIUM | *PREMIUM BREAKFAST*
- C. COMIDA | *LUNCH*

## 6. PLANES DE ALIMENTACIÓN | *MEAL PLANS*

---

DESAYUNOS BUFFET  
BREAKFAST BUFFETS

---



# KIT DE BANQUETES - BANQUET KIT

---

## CONTINENTAL \$32

**Todos los elementos están incluidos.**

*Includes all of the items mentioned below.*

- **Jugos recién exprimidos: naranja, toronja o verde**  
*Freshly squeezed juices: Orange, grapefruit, or green*
- **Fruta fresca de temporada con yogurt y granola**  
*Fresh seasonal fruit with yogurt and granola*

**Buffet para mínimo 20 personas.**

*Buffet for a minimum of 20 people.*

- **Pan hecho en casa con una variedad de mermeladas, mantequilla y miel**  
*Homemade bread with assorted jams, butter, and honey*
- **Café y té**  
*Coffee and tea*

## AMERICANO | AMERICAN \$36

**Todos los elementos están incluidos.**

*Includes all of the items mentioned below.*

- **Jugos recién exprimidos: naranja, toronja o verde**  
*Freshly squeezed juices: Orange, grapefruit, or green*
- **Pan hecho en casa con una variedad de mermeladas, mantequilla y miel**  
*Homemade bread with assorted jams, butter, and honey*
- **Fruta fresca de temporada con yogurt y granola**  
*Fresh seasonal fruit with yogurt and granola*

- **Huevos al gusto con papas hash brown, queso panela, salsas y tocino**  
*Eggs any style with hash brown, panela cheese, sauces, and bacon*
- **Café y té**  
*Coffee and tea*

Precios en dólares americanos por persona. No incluyen el 16% de impuestos y el 15% de servicio. Todos nuestros platillos están preparados con ingredientes de la más alta calidad. La ingesta de productos crudos es responsabilidad de quien los consume. *All prices are quoted in USD, and they are per person. A 16% tax and 15% gratuity are not included. We take extreme care to ensure the quality of our ingredients. The consumption of raw products is at your personal discretion.*

# KIT DE BANQUETES - BANQUET KIT

---

## SALUDABLE | HEALTHY \$44

**Buffet para mínimo 20 personas.**

*Buffet for a minimum of 20 people.*

- **Jugos recién exprimidos: naranja, toronja, verde con chía y zanahoria con tomate**  
*Fresh squeezed juices: Orange, grapefruit, green with chia, and carrot with tomato*
- **Pan hecho en casa: bagels, integral de centeno, trigo integral y multigrano**  
*Homemade bread: Bagels, pumpernickel, whole wheat, and multigrain*
- **Fruta fresca de temporada con yogurt y granola**  
*Fresh seasonal fruit with yogurt and granola*
- **Tostada de aguacate con tomate cherry, queso mozzarella fresco y albahaca**  
*Avocado toast with cherry tomato, fresh mozzarella cheese and basil*
- **Huevos revueltos y claras de huevo con verduras**  
*Scrambled eggs and egg whites with vegetables*
- **Frittata con espinacas, champiñones, ejotes y queso panela**  
*Frittata with spinach, mushrooms, green beans, and panela cheese*
- **Papas con especias**  
*Breakfast potatoes with herbs*
- **Infusiones**  
*Infused waters*
- **Café y té**  
*Coffee and tea*

Precios en dólares americanos por persona. No incluyen el 16% de impuestos y el 15% de servicio. Todos nuestros platillos están preparados con ingredientes de la más alta calidad. La ingesta de productos crudos es responsabilidad de quien los consume. *All prices are quoted in USD, and they are per person. A 16% tax and 15% gratuity are not included. We take extreme care to ensure the quality of our ingredients. The consumption of raw products is at your personal discretion.*

# KIT DE BANQUETES - BANQUET KIT

---

## MEXICANO | MEXICAN \$55

**Buffet para mínimo 20 personas.**

*Buffet of minimum of 20 people.*

- **Jugos recién exprimidos: naranja, toronja, verde con chía y zanahoria con tomate**  
*Fresh squeezed juices: Orange, grapefruit, chia green, and carrot with tomato*
- **Pan dulce mexicano hecho en casa con una variedad de mermeladas, mantequilla y miel**  
*Homemade Mexican pastries with assorted jams, butter, and honey*
- **Fruta fresca de temporada con yogurt y granola**  
*Fresh seasonal fruit with yogurt and granola*
- **Huevos revueltos con chorizo, frijoles y queso panela**  
*Scrambles eggs with chorizo, beans and panela cheese*
- **Chilaquiles rojos o verdes**  
*Red or green chilaquiles*
- **Tortitas de papa con queso fresco**  
*Potato patties with fresh cheese*
- **Frijoles refritos**  
*Refried beans*
- **Café y té**  
*Coffee and tea*

Precios en dólares americanos por persona. No incluyen el 16% de impuestos y el 15% de servicio. Todos nuestros platillos están preparados con ingredientes de la más alta calidad. La ingesta de productos crudos es responsabilidad de quien los consume. *All prices are quoted in USD, and they are per person. A 16% tax and 15% gratuity are not included. We take extreme care to ensure the quality of our ingredients. The consumption of raw products is at your personal discretion.*

---

LA HORA DEL COCTEL  
COCKTAIL HOUR

---

# LA HORA DEL COCTEL | COCKTAIL HOUR

---

## CANAPÉS | HOURS D' OEUVRES

**Selección mínima de 3 piezas.**  
*Minimum selection of 3 pieces.*

**Selección de 3 canapés - \$14 por persona.**  
*Package choice of 3 - \$14 per person.*

**Selección de 4 canapés - \$17 por persona.**  
*Package choice of 4 - \$17 per person.*

**Selección de 5 canapés - \$20 por persona.**  
*Package choice of 5 pieces - \$20 per person.*

**Canapé adicional - \$5 dólares por persona.**  
*Additional hors d'oeuvre - \$5 per person.*

## FRÍOS | COLD

- **Trufa de queso de cabra y costra de pistache**

*Goat cheese truffle with pistachio crust*

- **Tomates heirloom con queso panela y pesto de pepita de calabaza**

*Heirloom tomatoes with panela cheese and pumpkin seed pesto*

- **Camarón pochado en salsa de brandy**

*Poached shrimp with brandy sauce*

- **Aguachile negro de callo de hacha con pepino y cilantro**

*Scallop in black aguachile with cucumber and cilantro*

- **Ceviche de pescado con leche de coco, pico de gallo de jícama, camote y pepino**

*Fish ceviche with coconut milk, jícama pico de gallo, sweet potato, and cucumber*

- **Tostadas de pulpo con alioli de chipotle y poro frito**

*Octopus tostadas with chipotle aioli and fried leeks*

- **Tostada de pan pita con hummus de betabel**

*Pita bread tostada with beet hummus*

- **Tártara de filete de res en jocoque con epazote y tostón de plátano macho**

*Beef steak tartare in jocoque with epazote, and fried plantain 'tostón'*

Precios en dólares americanos por persona. No incluyen el 16% de impuestos y el 15% de servicio. Todos nuestros platillos están preparados con ingredientes de la más alta calidad. La ingesta de productos crudos es responsabilidad de quien los consume. All prices are quoted in USD, and they are per person. A 16% tax and 15% gratuity are not included. We take extreme care to ensure the quality of our ingredients. The consumption of raw products is at your personal discretion.



## CANAPÉS | HOURS D' OEUVRES

**Selección mínima de 3 piezas.**

*Minimum selection of 3 pieces.*

## CALIENTES | HOT

- **Quiche de espinaca y calabaza, con queso feta**  
*Spinach and zucchini quiche with feta cheese*
- **Arancini de huitlacoche con queso de cabra y mayonesa de chipotle**  
*Huitlacoche arancini with goat cheese and chipotle mayonnaise*
- **Camarón a la talla con mermelada de tomatillo y piña**  
*Talla-style shrimp with tomatillo and pineapple jam*
- **Satay de pollo y miso con salsa de cacahuate picante**  
*Chicken and miso satay with spicy peanut sauce*
- **Tortita de cangrejo con salsa tártara**  
*Crab Cake with homemade tartar sauce*
- **Quesadillas fritas de hongos y epazote**  
*Fried quesadillas with mushrooms and epazote*
- **Kefta de cordero y aderezo tzatziki**  
*Lamb kefta and tzatziki dressing*

PPrecios en dólares americanos por persona. No incluyen el 16% de impuestos y el 15% de servicio. Todos nuestros platillos están preparados con ingredientes de la más alta calidad. La ingesta de productos crudos es responsabilidad de quien los consume.  
*All prices are quoted in USD, and they are per person. A 16% tax and 15% gratuity are not included. We take extreme care to ensure the quality of our ingredients. The consumption of raw products is at your personal discretion.*

## ESTACIONES | STATIONS

### GUACAMOLE \$18

**Prepare su propio guacamole con las opciones de la barra.**

*Prepare your own guacamole with the ingredients from the station.*

**Elija 5 ingredientes de su preferencia.**

*Select 5 ingredients of your choice.*

- **Cebolla blanca**  
*White onion*
- **Cebolla morada**  
*Purple onion*
- **Chile serrano**  
*Serrano pepper*
- **Chile habanero**  
*Habanero pepper*
- **Chile cascabel**  
*Cascabel dried pepper*
- **Cilantro**
- **Jitomate**  
*Tomato*
- **Mango (por temporada)**  
*Mango (seasonal)*
- **Elote blanco**  
*White corn*
- **Pepitas tostadas**  
*Roasted pumpkin seeds*
- **Chapulines enchilados**  
*Chili grasshoppers*
- **Totopos variados**  
*Variety of tortilla chips*

### CEVICHE \$30

**Seleccione una opción de una variedad de ceviches de la barra.**

*Choose an option from a variety of ceviches from our station.*

- **Ceviche tradicional de pescado blanco**  
*Traditional white fish ceviche*
- **Ceviche de atún estilo oriental**  
*Asian-style tuna ceviche*
- **Coctel de camarón estilo Acapulco**  
*Acapulco-style shrimp cocktail*
- **Variedad de totopos**  
*Variety of tortilla chips*

## BOMBONES Y BANDERILLAS DE FRUTA | S'MORES & FRUIT KABOBS \$12

**Prepare su propia galleta de bombón y chocolate o rostice su banderilla de fruta.**

*Do you own s'more or roast your fruit kabob.*

- **Bombones**  
*Marshmallows*
- **Galletas Graham**  
*Graham crackers*
- **Tabletas de chocolate**  
*Chocolate bars*
- **Banderillas de fruta**  
*Fruit kabobs*

Precios en dólares americanos por persona. No incluyen el 16% de impuestos y el 15% de servicio. Todos nuestros platillos están preparados con ingredientes de la más alta calidad. La ingesta de productos crudos es responsabilidad de quien los consume. All prices are quoted in USD, and they are per person. A 16% tax and 15% gratuity are not included. We take extreme care to ensure the quality of our ingredients. The consumption of raw products is at your personal discretion.

---

CENA EMPLATADA  
PLATED DINNER

---

# CENA EMPLATADA | PLATED DINNER

---

## MENÚ

**El menú emplatado incluye pan de la casa, mantequilla, agua, café regular y su selección de té.**

*The plated menú includes homemade bread and butter, water, regular brewed coffee, and your tea selection.*

## ENTRADAS | APPETIZERS \$20

- **Ensalada César con anchoas, crutones de ajo y parmesano, y queso parmesano**  
*Caesar salad with anchovies, garlic-parmesan croutons, and parmesan cheese*
- **Ensalada nizarda con atún fresco, aceituna kalamata, ejote francés y huevo pochado**  
*Nicoise Salad with fresh tuna, kalamata olives, French green beans, and poached egg*
- **Carpaccio de betabel rostizado con jocoque, limón persa, nuez garapiñada y aceite de oliva**  
*Roasted beet carpaccio with jocoque cream, Persian lime, candied pecans and olive oil*
- **Ensalada de arúgula con pera a la parrilla, prosciutto, queso feta y vinagreta de mostaza**  
*Arugula salad with grilled pear, prosciutto, feta cheese and mustard vinaigrette*
- **Tiradito de cabrilla con leche de coco, jengibre, camote y plátano macho frito**  
*Cabrilla 'tiradito' with coconut milk, ginger, sweet potato, and fried plantain*

## SOPAS | SOUPS \$17

- **Crema de elote tierno con polenta frita, aceite de chiles y cilantro**  
*Corn creamed soup with fried polenta, chili oil, and cilantro*
- **Bisque de langostino con crostini de pan agrio, espuma de trufa y tierra de cebolla**  
*Langostine bisque with sourdough crostini, truffle foam, and onion dust*
- **Cioppino de mariscos con almeja, mejillón, pescado y caldo de tomate con hinojo**  
*Seafood cioppino with clam, mussels, fish, and tomato-fennel broth*

Precios en dólares americanos por persona. No incluyen el 16% de impuestos y el 15% de servicio. Todos nuestros platillos están preparados con ingredientes de la más alta calidad. La ingesta de productos crudos es responsabilidad de quien los consume. All prices are quoted in USD, and they are per person. A 16% tax and 15% gratuity are not included. We take extreme care to ensure the quality of our ingredients. The consumption of raw products is at your personal discretion.

# CENA EMPLATADA | PLATED DINNER

---

## PLATOS FUERTES | MAIN COURSES \$40

- **Pesca del día a la talla con risotto de plátano dulce y maíz**  
*'A la talla'-style catch of the day with sweet plantain and corn risotto*
- **Pollo a la naranja con espinacas y acelgas a la crema, y chutney de calabaza mantequilla**  
*Orange chicken with creamy spinach and Swiss chard, and butternut squash chutney*
- **Short rib a la barbacoa con puré de trufa de coliflor y espárragos a la parrilla**  
*'Barbacoa'-style short rib with truffle, cauliflower puree, and grilled asparagus*
- **Lasaña vegetariana con salsa de tomate y queso parmesano**  
*Vegetarian lasagna with tomato sauce and parmesan cheese*
- **Lomo de cerdo en salsa de cerveza con puré de camote y cardamomo, y vegetales rostizados**  
*Pork loin with beer sauce, served with mashed sweet potatoes with cardamom and roasted vegetables*
- **Medallón de res al sartén con cremoso de maíz, hongos rostizados y demiglace de bourbon**  
*Pan-seared fillet mignon with creamy sweet corn, roasted mushrooms, and Bourbon demi-glace*

## POSTRES | DESSERTS \$17

- **Crème brûlée de guayaba**  
*Guava crème brûlée*
- **Budín de arroz con albaricoque y damiana**  
*Damiana-apricot rice pudding*

Precios en dólares americanos por persona. No incluyen el 16% de impuestos y el 15% de servicio. Todos nuestros platillos están preparados con ingredientes de la más alta calidad. La ingesta de productos crudos es responsabilidad de quien los consume. All prices are quoted in USD, and they are per person. A 16% tax and 15% gratuity are not included. We take extreme care to ensure the quality of our ingredients. The consumption of raw products is at your personal discretion.

# OPCIONES DE CENAS BUFFET | BUFFET DINNER OPTIONS

---

## PARRILLADA | BEACH BBQ \$100

**Con estaciones en vivo.**

*With live stations.*

**Mínimo para 20 personas (incluye agua de la casa, café regular, selección de té y todo lo mencionado abajo, con la opción de sustituir algunas proteínas por un costo adicional).**

*A minimum of 20 people is required (it includes water, regular coffee, tea selection, and all the items mentioned below with the option of substituting some proteins for an additional cost).*

## ESTACIÓN FRÍA | COLD STATION

- **Ensalada César a la parrilla con chimichurri picante, crostini de pan brioche, queso grana padano y tomates deshidratados**  
*Grilled Caesar salad with spicy chimichurri, brioche crostini, grana padano cheese, and sundried tomatoes*
- **Ensalada succotash con elote, pimiento, ejote francés, queso panela y vinagreta de cítricos**  
*Succotash salad with corn, bell peppers, French green beans, panela cheese, and citrus vinaigrette*

## SOPA | SOUP

- **Crema de almeja**  
*Clam chowder*

## PLATOS FUERTES | MAIN COURSES

- **Pechuga de pollo marinada**  
*Marinated chicken breast*
- **Rostizado de pecho de res**  
*Slow-roasted brisket*
- **Costillitas de cerdo BBQ**  
*BBQ baby back ribs*
- **Camarón a la parrilla**  
*Grilled shrimp*

Precios en dólares americanos por persona. No incluyen el 16% de impuestos y el 15% de servicio. Todos nuestros platillos están preparados con ingredientes de la más alta calidad. La ingesta de productos crudos es responsabilidad de quien los consume. *All prices are quoted in USD, and they are per person. A 16% tax and 15% gratuity are not included. We take extreme care to ensure the quality of our ingredients. The consumption of raw products is at your personal discretion.*



# OPCIONES DE CENAS BUFFET | BUFFET DINNER OPTIONS

---

## OPCIONES PARA SUSTITUIR | *SUBSTITUTION OPTIONS*

### **RIB EYE - \$18**

**Por persona adicional a precio de buffet**

*Per additional person at buffet price*

### **NEW YORK - \$14**

**Por persona adicional a precio de buffet**

*Per additional person at buffet price*

### **FILETE MIÑÓN | FILET MIGNON - \$12**

**Por persona adicional a precio de buffet**

*Per additional person at buffet price*

### **FILETE DE PESCADO | FISH FILET - \$12**

**Por persona adicional a precio de buffet**

*Per additional person at buffet price*

## GUARNICIONES | *SIDE DISHES*

- **Papa al horno**

*Baked potato*

- **Elote amarillo**

*Corn on the cob*

- **Verduras asadas**

*Grilled vegetables*

- **Macarrones con queso**

*Mac and cheese*

## SALSAS | *SAUCES*

- **Salsa de molcajete, salsa verde, salsa roja tatemada con habanero, chiles toreados y guacamole**

*Mortared sauce, green sauce, red sauce with roasted habanero, chiles toreados and guacamole*

## ESTACIÓN DE POSTRES | *DESSERT STATION*

**Este buffet incluye un postre de su elección.**

*This buffet includes one dessert of your choice.*

- **Pan de elote horneado con helado de vainilla**

*Warm corn bread with vanilla ice cream*

- **Pastel de chocolate con helado de frutos rojos**

*Chocolate cake with mixed berries ice cream*

Precios en dólares americanos por persona. No incluyen el 16% de impuestos y el 15% de servicio. Todos nuestros platillos están preparados con ingredientes de la más alta calidad. La ingesta de productos crudos es responsabilidad de quien los consume. All prices are quoted in USD, and they are per person. A 16% tax and 15% gratuity are not included. We take extreme care to ensure the quality of our ingredients. The consumption of raw products is at your personal discretion.

# OPCIONES DE CENAS BUFFET | BUFFET DINNER OPTIONS

---

## TAQUIZA | TACO EXPERIENCE \$76

**Mínimo para 20 personas (incluye agua de la casa, café regular, selección de té y todo lo mencionado abajo con la opción de sustituir algunas proteínas por un costo adicional)**

*A minimum of 20 people is required (it includes water, regular coffee, tea selection, and all the items mentioned below with the option of substituting some proteins for an additional cost).*

## ESTACIÓN FRÍA | COLD STATION

- **Ensalada de tomate y aguacate, con queso panela y aceite de chile cascabel**

*Tomato and avocado salad with panela cheese and cascabel chili oil*

## SOPA | SOUP

- **Sopa de tortilla**

*Tortilla soup*

## ESTACIÓN DE TROMPO | TROMPO STATION

- **Trompo de puerco con tortilla de maíz o harina, cilantro, cebolla y piña asada**

*Adobo pork with flour or corn tortilla, cilantro, onion, and roasted pineapple*

## MERCADO DE ANTOJITOS | STREET 'ANTOJITOS' STATION

- **Sopecitos de papa con chorizo**  
*Corn dough fritters with potato and chorizo*
- **Quesadilla frita de champiñón y queso**  
*Fried quesadilla with mushrooms and cheese*

- **Flautas de carne deshebrada con crema, queso y salsa cruda**  
*Shredded beef flautas with cream, fresh cheese, and raw salsa*

Precios en dólares americanos por persona. No incluyen el 16% de impuestos y el 15% de servicio. Todos nuestros platillos están preparados con ingredientes de la más alta calidad. La ingesta de productos crudos es responsabilidad de quien los consume. All prices are quoted in USD, and they are per person. A 16% tax and 15% gratuity are not included. We take extreme care to ensure the quality of our ingredients. The consumption of raw products is at your personal discretion.

# OPCIONES DE CENAS BUFFET | BUFFET DINNER OPTIONS

---

## TACOS ESTILO BAJA | BAJA-STYLE TACOS

- **Pescado o camarón capeado o a la parrilla con tortilla de maíz o harina, ensalada de col, salsa borracha y mayonesa de chipotle.**

*Fish or shrimp (battered or grilled) with corn or flour tortilla, coleslaw, 'borracha' sauce, and chipotle mayo.*

## SALSAS | SAUCES

- **Salsa de molcajete, salsa verde, salsa roja tatemada con habanero y chiles toreados**

*Mortar sauce, green sauce, red sauce with roasted habanero chili and 'chiles toreados'*

## ESTACIÓN DE POSTRES | DESSERT STATION

- **Churros de cajeta, chocolate y moras**  
*Cajeta, chocolate, and blackberry churros*

- **Pastel de tres leches**  
*Tres leches cake*

Precios en dólares americanos por persona. No incluyen el 16% de impuestos y el 15% de servicio. Todos nuestros platillos están preparados con ingredientes de la más alta calidad. La ingesta de productos crudos es responsabilidad de quien los consume. All prices are quoted in USD, and they are per person. A 16% tax and 15% gratuity are not included. We take extreme care to ensure the quality of our ingredients. The consumption of raw products is at your personal discretion.

# OPCIONES DE CENAS BUFFET | BUFFET DINNER OPTIONS

---

## BUFFET MEXICANO | MEXICAN BUFFET \$115

**Buffet para mínimo 20 personas.**

*Buffet for a minimum of 20 people.*

## ESTACIÓN FRÍA | COLD STATION

- **Ceviche de mariscos estilo Acapulco**  
*Acapulco-style seafood ceviche*
- **Ensalada de pasta con pesto de cilantro, queso panela asado y cacahuates enchilados tostados**  
*Pasta salad with cilantro pesto, fresh cheese, and spicy roasted peanuts*
- **Ensalada de hojas del huerto con tomate cherry, pepino criollo, naranja, queso de cabra y vinagreta de jamaica y mezcal**  
*Garden leaf salad with cherry tomato, creole cucumber, orange, goat cheese, and hibiscus-mezcal vinaigrette*

## SOPA | SOUP

- **Sopa campesina, elote tierno, flor de calabaza, chile poblano, perfumado con epazote**  
*'Campesina' soup with tender corn, squash blossom, poblano pepper, and epazote leaves*

## PLATOS FUERTES | MAIN COURSES

- **Pechuga de pollo con mole oaxaqueño**  
*Chicken breast with Oaxaca-style mole*
- **Filete de pescado a la veracruzana**  
*Veracruz-style fish fillet*
- **Camarones con mantequilla de ajillo al tequila**  
*Garlic butter shrimp with tequila*
- **Arrachera de res en pipián de cacahuete y chile de árbol**  
*Skirt steak in peanut 'pipián' and 'árbol' chili*

Precios en dólares americanos por persona. No incluyen el 16% de impuestos y el 15% de servicio. Todos nuestros platillos están preparados con ingredientes de la más alta calidad. La ingesta de productos crudos es responsabilidad de quien los consume. All prices are quoted in USD, and they are per person. A 16% tax and 15% gratuity are not included. We take extreme care to ensure the quality of our ingredients. The consumption of raw products is at your personal discretion.

# OPCIONES DE CENAS BUFFET | BUFFET DINNER OPTIONS

---

## GUARNICIONES | SIDE DISHES

- **Esquites**  
*Corn 'esquites'*
- **Calabacitas mexicanas**  
*Mexican-style zucchini*
- **Arroz al cilantro con almendras tostadas**  
*Cilantro rice with roasted almonds*
- **Champiñones al ajillo**  
*Garlic mushrooms*

## SALSAS | SAUCES

- **Salsa sikil pak, salsa de chile árbol, salsa cruda y aguacate, salsa tatemada, cebolla encurtida con chile habanero y guacamole**  
*Mortared sauce, green sauce, red sauce with roasted habanero, chiles toreados and guacamole*

## ESTACIÓN DE TORTILLAS DE MAÍZ (\$3 POR PERSONA) | CORN TORTILLA STATION (\$3 PER PERSON)

## ESTACIÓN DE POSTRES | DESSERT STATION

**Incluye dos de las siguientes opciones:**

*It includes two of the following options:*

- **Budín de arroz**  
*Rice pudding*
- **Flan napolitano**  
*Neapolitan flan*

Precios en dólares americanos por persona. No incluyen el 16% de impuestos y el 15% de servicio. Todos nuestros platillos están preparados con ingredientes de la más alta calidad. La ingesta de productos crudos es responsabilidad de quien los consume. *All prices are quoted in USD, and they are per person. A 16% tax and 15% gratuity are not included. We take extreme care to ensure the quality of our ingredients. The consumption of raw products is at your personal discretion.*

---

OPCIONES DE BARRA LIBRE  
OPEN BAR OPTIONS

---



## OPCIONES DE BARRA LIBRE | OPEN BAR OPTIONS

---

### CERVEZA Y MARGARITAS | BEER AND MARGARITAS

**Incluye mezcladores y guarniciones.**

*It includes mixers and garnishes.*

**\$17 - 1 hora | hour**

**\$28 - 2 horas | hours**

**\$33 - 3 horas | hours**

**\$39 - 4 horas | hours**

**\$10 hora adicional | additional hour**

### MARGARITAS

- **Tequila Cazadores, triple sec y limón fresco**  
*Cazadores Tequila, triple sec, and fresh lime*
- **Cerveza nacional | Domestic beers**  
**Corona, Pacífico, Dos Equis Lager, Modelo Especial, Negra Modelo**

- **Incluye refrescos y agua embotellada.**  
*It includes soft drinks and bottled water.*
- **Incluye un bartender por cada 60 - 70 personas (bartender adicional por \$75 cada uno)**  
*It includes one bartender for every 60 - 70 people (\$75 for each additional bartender)*

Precios en dólares americanos por persona. No incluyen el 16% de impuestos y el 15% de servicio. Todos nuestros platillos están preparados con ingredientes de la más alta calidad. La ingesta de productos crudos es responsabilidad de quien los consume.  
*All prices are quoted in USD, and they are per person. A 16% tax and 15% gratuity are not included. We take extreme care to ensure the quality of our ingredients. The consumption of raw products is at your personal discretion.*

## OPCIONES DE BARRA LIBRE | OPEN BAR OPTIONS

---

### VINO, CERVEZA Y MARGARITAS | WINE, BEER, AND MARGARITAS

**Incluye mezcladores y guarniciones.**

*It includes mixers and garnishes.*

**\$28 - 1 hora | hour**

**\$39 - 2 horas | hours**

**\$44 - 3 horas | hours**

**\$50 - 4 horas | hour**

**\$10 hora adicional | additional hour**

### VINOS | WINES

**Elija un vino tinto y un vino blanco de la sección "Vino por copeo" del menú de la casa.**

*Choose one red and one white wine from the "By the Glass" section of our house menu.*

### MARGARITAS

- **Tequila Cazadores, triple sec y limón fresco**  
*Cazadores Tequila, triple sec, and fresh lime*

- **Incluye refrescos y agua embotellada.**  
*It includes soft drinks and bottled water.*

### CERVEZA NACIONAL | DOMESTIC BEERS

- **Incluye refrescos y agua embotellada /**  
*Includes soft drinks and bottled water*  
**Corona, Pacífico, Dos Equis Lager, Modelo Especial, Negra Modelo**

- **Incluye un cantinero por cada 50 - 60 personas. Cantinero adicional \$75 USD cada uno.**  
*Includes one bartender for every 50 - 60 people. Additional bartenders \$75 USD each.*

Precios en dólares americanos por persona. No incluyen el 16% de impuestos y el 15% de servicio. Todos nuestros platillos están preparados con ingredientes de la más alta calidad. La ingesta de productos crudos es responsabilidad de quien los consume. All prices are quoted in USD, and they are per person. A 16% tax and 15% gratuity are not included. We take extreme care to ensure the quality of our ingredients. The consumption of raw products is at your personal discretion.

# OPCIONES DE BARRA LIBRE | OPEN BAR OPTIONS

## BAR DE LA CASA | IN-HOUSE OPEN BAR

**Incluye mezcladores y guarniciones.**

*It includes mixers and garnishes.*

**\$39 - 1 hora | hour**

**\$50 - 2 horas | hours**

**\$56 - 3 horas | hours**

**\$61 - 4 horas | hour**

**\$15 hora adicional | additional hour**

Vodka Absolut Smirnoff	Ginebra   <i>Gin</i> Beefeater Tanqueray	Whisky Red Label Jack Daniel's
Tequila Cazadores blanco, reposado y añejo	Mezcal 400 Conejos	Ron   <i>Rum</i> Bacardí Silver Captain Morgan Spiced Rum
Licores   <i>Liquors</i> Triple sec, Aperol, Baileys Irish Cream, Kahlúa	Cerveza nacional   <i>Domestic beers</i> Corona, Pacífico, Dos Equis Lager, Modelo Especial, Negra Modelo	Incluye refrescos y agua embotellada   <i>It includes soft drinks and bottled water</i>
Vino   <i>Wine</i> Tinto   <i>Red</i> Blanco   <i>White</i>  Etiqueta de vino seleccionada por la dirección una semana antes del evento. <i>Wine label selected by management one week before the event.</i>		

**Incluye un bartender por cada 40- 50 personas (bartender adicional por \$75 cada uno).**

*It includes one bartender for every 40 - 50 people (\$75 for each additional bartender).*

Precios en dólares americanos por persona. No incluyen el 16% de impuestos y el 15% de servicio. Todos nuestros platillos están preparados con ingredientes de la más alta calidad. La ingesta de productos crudos es responsabilidad de quien los consume. *All prices are quoted in USD, and they are per person. A 16% tax and 15% gratuity are not included. We take extreme care to ensure the quality of our ingredients. The consumption of raw products is at your personal discretion.*

# OPCIONES DE BARRA LIBRE | OPEN BAR OPTIONS

## BAR PREMIUM | PREMIUM OPEN BAR

### Incluye mezcladores y guarniciones.

*Includes mixers and garnishes.*

**\$61 - 1 hora | hour**

**\$72 - 2 horas | hours**

**\$78 - 3 horas | hours**

**\$83 - 4 horas | hour**

**\$20 hora adicional | additional hour**

Vodka Belvedere Grey Goose Tito's	Ginebra   <i>Gin</i> Tanqueray 10 Bombay Sapphire Hendrick's	Whisky Maker's Mark Buchanan's 12 Black Label
Tequila Don Julio blanco, reposado, añejo	Mezcal 400 Conejos Montelobos	Ron   <i>Rum</i> Bacardi Silver / añejo Captain Morgan Spiced Rum Havana 7 años
Licores   <i>Liquors</i> Grand Marnier Campari Baileys Irish Cream Kahlúa	Cerveza nacional   <i>Domestic beers</i> Corona, Pacífico, Dos Equis Lager, Modelo Especial, Negra Modelo	Incluye refrescos y agua embotellada   <i>It includes soft drinks and bottled water</i>
Vino   <i>Wine</i> Tinto   <i>Red</i> Blanco   <i>White</i>  Etiqueta de vino seleccionada por la dirección una semana antes del evento. <i>Wine label selected by management one week before the event.</i>		

**Incluye un bartender por cada 40- 50 personas (bartender adicional por \$75 cada uno).**

*It includes one bartender for every 40 - 50 people (\$75 for each additional bartender).*

Precios en dólares americanos por persona. No incluyen el 16% de impuestos y el 15% de servicio. Todos nuestros platillos están preparados con ingredientes de la más alta calidad. La ingesta de productos crudos es responsabilidad de quien los consume. *All prices are quoted in USD, and they are per person. A 16% tax and 15% gratuity are not included. We take extreme care to ensure the quality of our ingredients. The consumption of raw products is at your personal discretion.*

# OPCIONES DE BARRA LIBRE | OPEN BAR OPTIONS

---

## ¿CÓMO FUNCIONA? | HOW IT WORKS?

1. Realice el pago de su bebida en la caja.
2. A continuación, se le entregará un cupón personalizado como comprobante.
3. Presente el cupón al bartender.
4. El bartender le preparará y servirá su bebida.

1. Make the payment for your drink at the register.
2. A personalized voucher is provided as proof of purchase.
3. Present the voucher to the bartender
4. The bartender will prepare and serve your drink.

## DESCORCHES | CORKAGES FEES

### LICORES | LIQUORS

- 750 ml - \$38  
Por botella | Per bottle
- 1000 ml - \$44  
Por botella | Per bottle

### VINOS | WINES

- 750 ml - \$24  
Por botella | Per bottle
- 1000 ml - \$29  
Por botella | Per bottle

### CERVEZA | BEER

- \$2 por botella  
\$2 per bottle

**Presentaciones de mas de 1,000 ml deberán ser calculadas en el momento. Todo el producto debe entregarse al Gerente de Alimentos y Bebidas, 4 horas previo al evento. Al terminar el evento, el Gerente regresará cualquier sobrante y solo se cobrarán las botellas abiertas. Para las botellas que tengan más de la mitad del producto, se cobrará la fracción consumida. El descorche de licores incluye tres mezcladores por botella.**

*Presentations of more than 1,000 ml must be calculated at the time. All products must be delivered to the Food and Beverage Manager four hours before the event. At the end of the event, the Manager will return any leftovers, and only open bottles will be charged. The fraction consumed will be charged in bottles that have more than half of the product. Liquor corkage includes three mixers per bottle.*

Precios en dólares americanos por persona. No incluyen el 16% de impuestos y el 15% de servicio. Todos nuestros platillos están preparados con ingredientes de la más alta calidad. La ingesta de productos crudos es responsabilidad de quien los consume. All prices are quoted in USD, and they are per person. A 16% tax and 15% gratuity are not included. We take extreme care to ensure the quality of our ingredients. The consumption of raw products is at your personal discretion.

---

OPCIONES DE RECESOS  
COFFEE BREAK OPTIONS

---



# OPCIONES DE RECESOS | COFFEE BREAKS

---

## RECESO BÁSICO | BASIC COFFEE BREAK

**\$9 - 1 hora | hour**

**\$11 - 2 horas | hours**

- **Café regular y descafeinado**  
*Regular and decaf brewed coffee*
- **Tés / Teas (Tea Forté)**  
*English Breakfast, Green Tea, Chamomile Citron, Citrus Mint*
- **Variedad de opciones de leche**  
*Variety of milk options*

**\$13 - 3 horas | hour**

**\$3 hora extra | extra hour**

- **Agua embotellada**  
*Bottled water*
- **Surtido de galletas**  
*Assorted cookies*
- **Surtido de pan dulce**  
*Assorted sweet rolls*

## RECESO PREMIUM DE DESAYUNO | PREMIUM BREAKFAST COFFEE BREAK

**\$16 - 1 hora | hour**

**\$18 - 2 horas | hours**

- **Café regular y descafeinado**  
*Regular and decaf brewed coffee*
- **Tés / Teas (Tea Forté)**  
*English Breakfast, Green Tea, Chamomile Citron, Citrus Mint*
- **Variedad de opciones de leche**  
*Variety of milk options*
- **Jugos frescos: naranja y toronja**  
*Fresh squeezed juices: Orange and grapefruit*
- **Variedad de opciones de leche**  
*A variety of milk options*

**\$20 - 3 horas | hour**

**\$4 hora extra | extra hour**

- **Surtido de galletas**  
*Assorted cookies*
- **Surtido de pan dulce**  
*Assorted sweet rolls*
- **Croissants de jamón y queso**  
*Ham and cheese croissants*
- **Bagels de salmón ahumado**  
*Smoked salmon bagels*
- **Mini quiche con brócoli y queso feta**  
*Mini quiche with broccoli and feta cheese*
- **Agua embotellada**  
*Bottled water*

Precios en dólares americanos por persona. No incluyen el 16% de impuestos y el 15% de servicio. Todos nuestros platillos están preparados con ingredientes de la más alta calidad. La ingesta de productos crudos es responsabilidad de quien los consume. All prices are quoted in USD, and they are per person. A 16% tax and 15% gratuity are not included. We take extreme care to ensure the quality of our ingredients. The consumption of raw products is at your personal discretion.

# OPCIONES DE RECESOS | COFFEE BREAKS

---

## RECESO PREMIUM DE COMIDA | PREMIUM LUNCH COFFEE BREAK

**\$22 - 1 hora | hour**

**\$24 - 2 horas | hours**

- **Café regular y descafeinado**  
*Regular and decaf brewed coffee*
- **Tés / Teas (Tea Forté)**  
*English Breakfast, Green Tea, Chamomile  
Citron, Citrus Mint*
- **Variedad de opciones de leche**  
*Variety of milk options*
- **Agua fresca de chía, lima y menta o  
naranja y albahaca**  
*Fresh chia, lime, and mint water or  
orange-basil water*
- **Agua embotellada y refrescos**  
*Bottled water and soft drinks*

**\$27 - 3 horas | hour**

**\$6 hora extra | extra hour**

- **Crudités con dip de queso de cabra**  
*Crudités with goat cheese dip*
- **Mini club sándwich**
- **Wrap de pollo a la parrilla**  
*Grilled chicken wrap*
- **Quesadillas de champiñones con epazote**  
*Mushroom quesadillas with epazote*
- **Surtido de galletas**  
*Assorted cookies*

Precios en dólares americanos por persona. No incluyen el 16% de impuestos y el 15% de servicio. Todos nuestros platillos están preparados con ingredientes de la más alta calidad. La ingesta de productos crudos es responsabilidad de quien los consume. All prices are quoted in USD, and they are per person. A 16% tax and 15% gratuity are not included. We take extreme care to ensure the quality of our ingredients. The consumption of raw products is at your personal discretion.

---

PLANES DE ALIMENTACIÓN  
MEAL PLANS

---

# PLANES DE ALIMENTACIÓN | MEAL PLANS

## Precios en alimentos por separado.

*Separate food prices.*

### DESAYUNO BUFFET BUFFET BREAKFAST

**Precio por persona: \$45 + 16% de IVA + 15% de servicio**

*Price per person: \$45 + 16% taxes + 15% service charge*

### COMIDA CON MENÚ PREESTABLECIDO LUNCH PRE-SET MENU

**Incluye un tiempo y bebidas no alcohólicas**

*It includes one hour and non-alcoholic beverages*

**Precio por persona desde \$50 + 16% de IVA + 15% de servicio**

*Price per person from \$50 + 16% taxes + 15% service charge*

### CENA CON MENÚ PREESTABLECIDO DINNER PRE-SET MENU

**Incluye tres tiempos y bebidas no alcohólicas**

*It includes three hours and non-alcoholic beverages*

**Precio por persona desde \$65 + 16% de IVA + 15% de servicio**

*Price per person from \$65 + 16% taxes + 15% service charge*

### MEAL PLAN COMPLETO \$165 + 16% DE IVA + 15% DE SERVICIO FULL MEAL PLAN \$165 + 16% TAXES + 15% SERVICE CHARGE

- **Incluye desayuno, comida, y cena, así como refrescos y cervezas nacionales durante la comida y la cena.**

*It includes breakfast, lunch, and dinner. Additionally, soft drinks and domestic beers are included during lunch and dinner.*

### BUFFET COMPLETO \$280 + 16% DE IVA + 15% DE SERVICIO BUFFET PLAN \$280 + 16% TAXES + 15% SERVICE CHARGE

- **Incluye desayuno y comida buffet**  
*It includes buffet breakfast and lunch*
- **Snack para la piscina: nachos, palomitas o crudités**  
*Pool snack: Nachos, popcorn or crudité*
- **Cena buffet**  
*Buffet dinner*
- **Barra libre nacional de 11:00 a.m. a 11:00 p.m. en el restaurante Encanto**  
*National open bar from 11:00 a.m. to 11:00 p.m. in Encanto restaurant*

**Nota: los menús son preestablecidos.**

**La duración de los alimentos es de 2 horas y solo son servidos en el restaurante Encanto.**

**Aforo máximo de 60 personas.**

*Note: The menus are pre-set.*

*The duration of the meals is 2 hours, and they are only served in Encanto restaurant.*

*Maximum capacity of 60 people.*

**El plan completo aplica para todo el grupo de mínimo 10 suites reservadas por 3 noches. Registro con comida y salida con desayuno.**

*The full meal plan applies for the whole group of a minimum of 10 suites booked for 3 nights. Check-in with lunch and check-out with breakfast.*

**Aforo de Encanto: máximo 60 personas.**

*Encanto maximum capacity: 60 people.*

Precios en dólares americanos por persona. No incluyen el 16% de impuestos y el 15% de servicio. Todos nuestros platillos están preparados con ingredientes de la más alta calidad. La ingesta de productos crudos es responsabilidad de quien los consume.

*All prices are quoted in USD, and they are per person. A 16% tax and 15% gratuity are not included. We take extreme care to ensure the quality of our ingredients. The consumption of raw products is at your personal discretion.*