

KIT DE BANQUETES

CASA **M**ALCA
TULUM





MENÚ

• EMPLATADOS •

- KAWS
- HARING
- BASQUIAT
- ESTILO FAMILIAR

• BUFFETS •

- INTERNACIONAL
 - MEXICANO
 - ASIÁTICO
- BARBACOA MALCA
 - BRUNCH

• ESTACIONES •

- TACOS
- TROMPOS
- SUSHI
- POSTRES

• COFFEE BREAK •

- CHECHEN
- CHAAKAJ
- TZALAM CANAPÉS
- CANAPÉS FRÍOS
- CANAPÉS CALIENTES
- POSTRES DULCES

• CANAPÉS •

- CANAPÉS FRÍOS
- CANAPÉS CALIENTES
- SELECCIÓN DULCE

SELECCIÓN KAWWS

• SOPAS Y CREMAS •

(Primer plato a elegir entre sopa o ensalada)

SOPA DE TORTILLA \$16 USD

Con aguacate, queso panela, chile guajillo, crema agria y totopos.

CREMA DE JITOMATE ASADO \$16 USD

Con naranja confitada.

SOPA DE MISO \$14 USD

Con tofu orgánico, wakame y shiitake.

CREMA DE ELOTE DULCE \$15 USD

Con quenelle de huitlacoche.

GAZPACHO DE SANDÍA \$14 USD

Con crostini de albahaca.

• ENSALADAS •

ENSALADA DE PAPAYA VERDE \$20 USD

Con vinagreta thai, cacahuates y edamames.

ENSALADA DE MOZZARELLA \$23 USD

Tomates marinados con pesto, arúgula y vinagreta balsámica.

ENSALADA DE LECHUGA MIXTA \$18 USD

Con quinoa y vinagreta de frambuesa.

ENSALADA CARIBEÑA \$27 USD

Con lechuga orgánica, piña asada, mango, coco, camarones a la plancha y vinagreta de piña colada.

ENSALADA DE LEGUMBRES \$18 USD

Con lentejas, frijol blanco, tomate cherry, garbanzo y cebolla morada.

ENSALADA DE PALMITOS A LA PARRILLA \$18 USD

Con jitomate deshidratado y cítricos.

• PLATOS FUERTES •

POLLO A LAS BRASAS DE CORRAL \$30 USD

Pechuga marinada con achiote, puré de calabaza y verduras asadas.

PESCA DEL DIA \$45 USD

Con salsa "pipián", verduras asadas y puré de yuca.

FILETE MIGNON \$58 USD

Con salsa de vino tinto y papa gratinada con ensalada de arúgula.

ROULADE DE PECHUGA DE PAVO RELLENA \$32 USD

Con espinacas y queso crema a la pimienta roja y salsa de cerezas con puré de papa rústica.

CAMARONES AL COCO \$51 USD

Con salsa de tamarindo, vegetales y arroz jazmín.

• POSTRES •

CREMA DE LIMA YUCATECA \$15 USD

Crumble de granola, gelatina de miel, espuma de yogurt y hielo picado Xtabentun.

GANACHE DE CHOCOLATE CON LECHE \$15 USD

Chupito de frutos rojos y praliné de amaranto.

PASTEL DE ZANAHORIA \$15 USD

Helado de coco, perlas de canela y cremoso de zanahoria.

CHOCOLATE OSCURO \$15 USD

Mousse de pastel glaseado.

Incluye café americano, té, pan y mantequilla.

Los precios incluyen 16% de IVA y se aplicará 18% de servicio.

SELECCIÓN HARING

• SOPAS Y CREMAS •

CAZUELA DE MARISCOS \$30 USD

Camarón, almeja, mejillón, pulpo, callo de hacha en jitomate y crema de chile guajillo.

CREMA DE CALABAZA \$21 USD

Con amaretto y crostini de queso brie asado

SOPA THAI DE COCO CON POLLO \$22 USD

Leche de coco, fideos de arroz y kafir.

GAZPACHO ANDALUZ \$20 USD

Con queso burrata y pesto.

CREMA DE PORTOBELLO \$21 USD

Con duxelle de hongos y espuma de aceite de trufa blanca.

SOPA FRÍA DE AGUACATE Y PEPINO \$19 USD

Con esencia de "Pernod" y chip de yuca.

• ENSALADAS Y ENTRADAS •

PESCA DEL DIA Y CEVICHE DE CAMARÓN \$35 USD

Con ajonjolí, pepino, tomate cherry, cilantro, cebolla morada y aceite de trufa.

ENSALADA DE ATÚN \$32 USD

Con pera, arúgula, lechuga y aguacate con vinagreta de soya y limón.

ENSALADA DE LECHUGA MIXTA \$30 USD

Con frutos rojos, queso de cabra, nuez caramelizada con vinagreta de menta y hierbas.

ANTOJITOS MEXICANOS TRILOGÍA \$20 USD

Mini tlacoyo con frijoles, ensalada de nopal y requesón. Mini empanada de flor de calabaza. Mini sope con frijoles.

• PLATOS FUERTES •

PECHUGA DE POLLO \$32 USD

Polenta al azafrán, verduras y salsa de huitlacoche.

FILETE MIGNON GLASEADO \$61 USD

Con reducción de vino tinto y balsámico acompañado de puré de yuca y zanahoria asada y verduras asadas.

SALMÓN \$53 USD

Con costra de edamame y arroz cremoso de hongos japoneses.

COSTILLAR DE CORDERO \$66 USD

Con costra de pimientos secos, en salsa "manchamantel" y papa roja asada.

CORVINA "TIKIN-XIC" \$49 USD

Con puré de plátano y verduras asadas.

MEDALLÓN DE RIBEYE \$57 USD

En salsa de tuétano adobado con puré de elote y epazote.

• POSTRES •

COULANT DE CHOCOLATE \$16 USD

Volcán de chocolate, crujiente de almendra, helado de vainilla y mousse de cacahuete.

MAR S ROCK \$16 USD

Mousse de matcha, cobertura de manteca de cacao y chocolate, galleta de matcha, praliné de ajonjolí negro, frambuesa y coral de chocolate.

COQUITO \$16 USD

Mini coco de mousse, corazón de piña y ron con crumble mixto de vainilla y chocolate.

TARTUFO \$16 USD

Mousse de chocolate blanco y oscuro, sobre galleta con jarabe de azahar.

Incluye café americano, té, pan y mantequilla.

Los precios incluyen 16% de IVA y se aplicará 18% de servicio.



SELECCIÓN DE BASQUIAT

• SOPAS Y CREMAS •

SOPA DE ALMEJAS \$32 USD

Con camarones y grisines de parmesano.

CREMA DE LANGOSTA \$32 USD

Con bolita de langosta, queso mascarpone y chip de aceitunas.

CAPUCHINO DE LENTEJAS \$24 USD

Con espuma de chile "xcatic" y quenel de pato.

SOPA MALAYA DE CURRY AMARILLO Y COCO \$28 USD

Con wonton de cangrejo.

CREMA DE QUESO \$30 USD

Emmental, queso azul, Edam) con aceite de trufa blanca y uvas verdes servido en pan rústico.

• ENSALADAS Y ENTRADAS •

CEVICHE DE LANGOSTA \$59 USD

Con chips de maracuyá, plátano y malanga.

CARPACCIO DE FILETE DE RES DE PRIMERA \$38 USD

Con aderezo de raíz fuerte, lechuga mixta y rebanadas de queso grana padano.

ENSALADA TATAKI DE ATÚN ROJO \$28 USD

Aguacate, lechuga orgánica y aderezo de soya dulce.

ENSALADA DE ALCACHOFA \$32 USD

Con mermelada de chabacano, jitomate deshidratado y queso de cabra.

ENSALADA DE ENDIBIAS \$27 USD

Con espárragos asados, betabel asado, higos y aderezo de frutos negros.

• PLATOS FUERTES •

LANGOSTA A LA PARRILLA \$92 USD

Con risotto de azafrán y espárragos.

FILETE MIGNON DE PRIMERA \$72 USD

Con salsa de vino tinto, puré de papa y yuca y chips de plátano.

LUBINA RAYADA A LA PARRILLA \$54 USD

Con salsa de champaña, puré de calabaza y vegetales en aceite de coco.

ROGAN JOSH RACK DE CORDERO \$78 USD

Con vegetales salteados en garam masala y arroz jazmín.

PECHUGA DE POLLO RELLENA \$53 USD

Con "huitlacoche" y queso ricotta, acompañada de risotto de quinoa en chile guajillo.

COSTILLA CORTA \$66 USD

Con reducción de jugo de carne, coliflor ahumada aplastada y vegetales.

• POSTRES •

MANZANO \$18 USD

Sorbete de manzana verde, crumble de canela, rama de chocolate y algodón de azúcar.

LIMÓN YUZU \$18 USD

Mousse de limón yuzu, coco y corazón de matcha con mezcla de vainilla y crumble de chocolate.

ARTE EN CASA \$18 USD

Mousse de chocolate con leche relleno de praliné de avellana sobre crujiente de almendra y esfera de frambuesa.

TEXTURAS DE CHOCOLATE \$18 USD

Crujiente de almendra y avellana, mousse de chocolate negro mousse, glaseado de chocolate con leche y compota de naranja y menta.

Incluye café americano, té, pan y mantequilla.
Los precios incluyen 16% de IVA y se aplicará 18% de servicio.

ESTILO FAMILIAR

• SOPAS Y CREMAS •

CREMA DE TOMATE ASADO \$61 USD
Con naranja confitada.

CREMA DE ELOTE DULCE \$61 USD
Con quenelle de huitlacoche y rajas de chile poblano.

CREMA DE CALABAZA \$63 USD
Con amaretto y crostini de queso brie asado.

GAZPACHO DE SANDÍA \$47 USD
Crostini a la plancha con albahaca.

MOLE DE OLLA CON COSTILLA \$67 USD
Caldo de res con chile guajillo y vegetales, acompañado de limón, cebolla y cilantro.

• PLATOS FUERTES •

ESTILO ZARANDEADO \$169 USD
Pescado (1.3 kg a 1.5 kg aprox.)

COSTILLA COCIDA A FUEGO LENTO \$138 USD
Con jugo de carne

CORDERO PIBIL \$116 USD
Con tortillas hechas a mano.

CHILE POBLANO RELLENO \$61 USD
Con quinoa y grano de maíz dulce en salsa de jitomate.

MIXIOTE DE VERDURAS \$50 USD
Con arroz integral.

PECHUGA DE POLLO RELLENA \$75 USD
Con requesón y col rizada en salsa de jengibre, miel y mostaza.

MOLCAJETE DE CARNES ASADAS \$121 USD
Pechuga de pollo, bistec de falda, salchicha de pavo, camarones, nopales a la parrilla, cebolla cambray y queso panela con tortillas y salsas mexicanas.

LASAÑA TRADICIONAL A LA BOLOÑESA \$75 USDA

LAS BRASAS \$119 USD
Marinada con chile recado y especias pasta.
Puede ser blanca o roja.

• ENSALADAS Y ENTRADAS •

GUACAMOLE Y TOTOPOS \$32 USD

DIP DE SIKIL PAK \$30 USD
Tomate asado, cebolla, semillas de calabaza molidas, jugo de limón, chile habanero acompañado con totopos "tlayuda".

ENSALADA DE MOZZARELLA \$51 USD
Tomates marinados con pesto, arúgula y vinagreta de balsámico.

ENSALADA DE LEGUMBRES \$45 USD
Con lentejas, frijoles blancos, tomate cherry, garbanzo, hojas de menta y cebolla morada con aceite de oliva.

ENSALADA DE LECHUGAS MIXTAS \$53 USD
Con bayas rojas, queso de cabra, caramelizada-nuez caramelizada con vinagreta de menta y hierbas.

CEVICHE MIXTO DE MARISCOS \$70 USD
Pulpo, pesca del día y camarón.

CEVICHE DE ATÚN ROJO \$83 USD
Con mango, avellanas y salsa ponzu.

AGUACATE RELLENO \$45 USD
Con grano de maíz esquites con mayonesa.

CUSCÚS DE NARANJA \$45 USD
Con aguacate asado, espinacas baby y coles de bruselas asadas con limón.

Cada platillo es para compartir entre 4 personas.

• ACOMPAÑAMIENTOS •

PURÉ DE PAPA RÚSTICO A LAS FINAS HIERBAS \$44 USD

VERDURAS MIXTAS A LA PARRILLA \$44 USD

ARROZ A LA MEXICANA \$44 USD

PURÉ DE YUCA Y ZANAHORIA \$44 USD

CAMOTE A LA LEÑA \$44 USD

PAPA GRATÍN \$44 USD

FRIJOLES CHARROS \$44 USD

Incluye café americano, té, pan y mantequilla.
Los precios incluyen 16% de IVA y se aplicará 18% de servicio.

· POSTRES ·

Precio y presentación por persona.

TAPIOCA DE COCO \$12 USD

Con esfera de mango.

CREMA DE CHOCOLATE NEGRO \$12 USD

Frutos rojos, granola y yogurt.

PAVLOVA DE VAINILLA \$12 USD

Con fruta pasión (merengue italiano, crema de queso y frutos rojos).

PANNA COTTA DE VAINILLA Y LIMÓN \$12 USD

With chocolate sticks.

PASTEL DE ZANAHORIA \$13 USD

Helado de coco, espuma de zanahoria y perlas de canela.

PASTEL SACHER \$13 USD

Pastel de chocolate oscuro glaseado.

TIRAMISÚ Y NIBS DE CACAO \$13 USD

CREMA YUCATECA DE LIMA \$13 USD

Crumble de granola, gelatina de miel y hielo picado de xtabentun.

TEXTURAS DE CHOCOLATE \$14 USD

Crujiente de almendra y avellana, mousse de chocolate negro, glaseado de chocolate con leche y compota de naranja y menta.

MOUSSE DE MATCHA CON CEREZAS AMARENA \$14 USD

MOUSSE DE CHOCOLATE CON LECHE \$14 USD

Avellanas y fresas con texturas de chocolate.

CAFÉ VIETNAMITA \$14 USD

Panna cotta de café, bizcocho de café, helado de moca y espuma de cardamomo.

Incluye café americano, té, pan (En algunos platillos incluye "tortilla" en lugar de pan) y mantequilla. Los precios incluyen un 16% de IVA y se aplicará un 18% de servicio.



BUFFET INTERNACIONAL

\$110 USD POR PERSONA

Mínimo 30 personas por máximo, 2hrs

• SOPAS Y ENSALADAS •

CREMA DE TOMATE Y ACEITUNAS NEGRAS

Con picatostes de ajo.

ENSALADA DE LECHUGA MIXTA ECOLÓGICA

Con vinagreta de frambuesa, tomate cherry, pepino, rodajas de zanahoria y aguacate asado.

ENSALADA MEDITERRÁNEA

Con aceituna Kalamata, pimientos, alcaparras, tomate, queso feta, pepino, aceite de oliva, garbanzos, judías, alubias blancas y albahaca.

ENSALADA DE ALCAPARRAS

Tomate, mozzarella, pesto y rúcula.

• PLATOS PRINCIPALES Y GUARNICIONES •

PESCADO DEL DÍA A LA PLANCHA

Con salsa de tomate y albahaca.

PECHUGA DE POLLO

Con salsa de champiñones.

FALDA A LA PARRILLA

Con cebolla cambray asada.

LASAÑA VEGETARIANA

BROCHETA DE GAMBAS Y PULPO

Con cebolla y pimientos.

PATATAS CAMBRAY SALTEADAS

Con ajo y romero.

ARROZ PRIMAVERA SPAGHETTI

Con salsa cremosa de tomate.

• POSTRES •

TIRAMISÚ

CREMA DE LIMÓN

TAPIOCA DE COCO CON ESFERA DE MANGO

TARTA DE QUESO Y CAMELO

PANNACOTTA DE VAINILLA Y LIMÓN

GANACHE DE METATE DE CHOCOLATE CON CANELA

Incluye café americano, té, pan (En algunos platillos incluye tortilla en lugar de pan) y mantequilla.
Los precios incluyen 16% de IVA y se aplicará 18% de servicio.



BUFFET MEXICANO

\$119 USD POR PERSONA
Mínimo 30 personas y 2 hrs max

• SOPAS Y ENSALADAS •

SOPA DE TORTILLA

Con crema agria, aguacate, queso panela y totopos, tortilla.

CEVICHE DE MARISCOS

Camarón, pulpo y pesca del día.

ENSALADA CÉSAR

Con crutones de ajo.

SALPICÓN DE SIRLON

Carne desmenuzada marinada con zumo de naranja, vinagre, cebolla, rábano y cilantro acompañado con tostadas de tortilla.

ENSALADA XEK

Jícama, pepino y naranja marinados con jugo de naranja y cilantro.

ENSALADA DE LECHUGA CON QUELITES Y SANDÍA-

Queso de cabra con mezcal y agave y vinagreta de miel.

• PLATOS PRINCIPALES Y ACOMPAÑAMIENTOS •

PESCA DEL DÍA ESTILO ZARANDEADO

CORDERO PIBIL

FILETE DE MIGNON A LA PIMIENTA NEGRA DE TABASCO SALSA

PECHUGA DE POLLO EN ADOBO

Salsa chile guajillo, chile ancho y pulque.

TAMALES DE POLLO

RAJAS DE CHILE POBLANO

Con crema agria y grano de elote.

ARROZ A LA MEXICANA

VERDURA ASADA PURÉ DE PAPA RÚSTICO

• POSTRES •

CREMA DE LIMA YUCATECA

Crumble de granola, gelatina de miel, espuma de yogurt y hielo picado xtabentun.

TARTA CRUJIENTE DE TRIPLE CHOCOLATE

Mousse de chocolate negro, blanco y con leche.

CHURROS CON CHOCOLATE Y SALSA DE CARAMELO

TARALETA CON CREMOSO DE ARROZ DULCE DE LECHE Y FRUTAS

TARTA VAINILLA 3 LECHE

GAZNATES

Cono de vainilla frito relleno de merengue italiano.

Incluye café americano, té, pan (En algunos platillos incluye "tortilla" en lugar de pan) y mantequilla.
Los precios incluyen 16% de IVA y se aplicará 18% de servicio.



BUFFET ASIATICO

\$116 USD POR PERSONA

Minimo 30 personas por máximo 2 horas.

• SOPAS Y ENSALADAS •

SOPA THAI DE COCO

Leche de coco, fideos de arroz y kafir.

VARIEDAD DE MAKIS

Atún picante, maki de salmón, maki vegetariano, rollo tempura.

TIRADITOS DE ATÚN Y SALMÓN CON SALSA PONZU

ENSALADA MIXTA DE LECHUGAS

Con mango, algas, tofu, edamames y yuzu vinagreta de miel.

ENSALADA TAILANDESA

Con fideos de arroz, cacahuetes, papaya verde, pepino encurtido y vinagreta picante.

• PLATOS PRINCIPALES Y GUARNICIONES •

WOK TERIYAKI DE TERNERA

Con verduras

POLLO AGRIDULCE CON VERDURAS

FILETE DE MERO FRITO

Con salsa tamarindo thai.

FIDEOS WOK, GAMBAS Y VERDURAS

Con soja picante.

SALTEADO DE VERDURAS

YAKIMESHI VEGETARIANO

ROLLOS PRIMAVERA

• POSTRES •

TAPIOCA DE COCO

Con lychee y esfera de mango

CREME BRULEE DE MATCHA

SACO CRUJIENTE

Con chocolate blanco, mango y frutos rojos flameados.

MOUSSE DE CHOCOLATE NEGRO

Con galleta de miso y nibs de cacao.

TARTA DE QUESO JAPONESA

Con salsa de frutos rojos.

Incluye café americano, té, wasabi, jengibre, ponzu, soja y salsas picantes.
Los precios incluyen un 16% de IVA y se aplicará un 18% de servicio.



BARBACOA MALCA

\$165 USD POR PERSONA
Mínimo 25 personas y 2 hrs max

• GUARNICIÓN Y ENSALADA •

ENSALADA DE LECHUGA MIXTA

Aguacate, pepino, cebolla roja, aceitunas y tomate.

GUACAMOLE CON TOTOPOS

CEVICHE MIXTO

Gambas, pulpo y pesca del día.

ENSALADA DE PATATA

MAÍZ DULCE A LA PARRILLA

CAMOTE A LA LEÑA

VERDURAS A LA PARRILLA

• CARNES Y PARRILLADAS •

PICAÑA

RIBEYE

COSTILLAR DE CORDERO

LANGOSTA

PULPO

CAMARONES

PECHUGA DE POLLO

salsa barbacoa

PESCADO DEL DÍA

Marinado con ajo y hierbas o al estilo zarandeado.

• POSTRES •

CHURROS

Con salsa de chocolate, vainilla y caramelo.

BROWNIE

Con sorbete de chocolate metate.

Incluye café americano, té, focaccia y variedad de salsas mexicanas.
Los precios incluyen el 16% de IVA y se aplicará el 18% de servicio.

BRUNCH

\$119 USD POR PERSONA

Mínimo 50 personas por máx. 3hrs.

• SOPAS , ENSALADAS Y APERITIVOS •

SOPA DE CAMARÓN

CEVICHE MIXTO

Camarón, pulpo y pesca del día.

ENSALADA VERDE

Con lechuga ecológica, maíz tierno, pepino, guisantes, tomates cherry. Pimientos y palmitos.

ENSALADA DE PATATAS

Con mayonesa y tocino de pavo.

FRUTA DE TEMPORADA

VARIEDAD DE YOGURTS

ROLLOS DE SUSHI

Salmón, atún picante, vegetariano y california.

GUACAMOLE

• DEL MAR •

OSTRAS FRESCAS

ALMEJAS CHOCOLATADAS

PINZAS DE CANGREJO MORO

CAMARONES CON CÁSCARA

MEJILLONES

• GUARNICIONES •

FRIJOLES REFritos

VERDURAS A LA PARRILLA

TOCINO DE PAVO

PATATAS FRITAS

PLÁTANO FRITO

**TORTILLAS, SALSAS MEXICANAS
Y TOTOPOS**

• CARNES Y TABLA DE QUESOS •

PAVO AHUMADO JAMÓN Y ROAST BEEF

QUESO VEGANO

• ESTACIÓN DE HUEVOS •

OMELETTE, HUEVOS FRITOS, HUEVOS REVUELTOS Y HUEVOS ESCALFADOS

CHILAQUILES CON SALSAS DE TOMATE

PANQUEQUES

• ENTRADAS MEXICANAS •

TACO DE RES FRITA

TACO DE TINGA DE POLLO FRITO

EMPANADA DE QUESO

BRUNCH

• PARRILLA •

SALMÓN
FILETE DE FALDA
PECHUGA DE POLLO
CAMARÓN
PULPO
PESCA DEL DÍA
MINI HAMBURGUESAS

• MINI PIZZAS •

MARGARITA
VEGETARIANA
HAWAIANA

• JUGOS •

NARANJA
VERDE
FRUTAS DE TEMPORADA

• ESTACIÓN DE PAN •

NUESTRA SELECCIÓN DE DULCE Y MESA
PAN HECHO EN CASA

• POSTRES •

TIRAMISÚ
TARTA DE QUESO CON CHOCOLATE Y FRESAS
BROWNIE CON MERENGUE ITALIANO Y SALSA DE CARAMELO
CHOUX RELLENO CON CREMA DE CAFÉ
TAPIOCA CON LECHE DE COCO, KIWI, PLÁTANO
FRUTOS ROJOS Y NIBS DE CACAO
TARTA DE MANZANA, CANELA Y PASAS
ROLLO DE FRUTAS Y CREMA DE VAINILLA
MOUSSE DE CHOCOLATE NEGRO CON MENTA Y FRUTOS ROJOS

Incluye café americano, té y mantequilla.
Los precios incluyen un 16% de IVA y se aplicará un 18% de servicio.



TACOS BUFFET

\$51 USD POR PERSONA

Minimo 30 personas y max 2hrs.

FILETE DE FALDA

PECHUGA DE POLLO

PESCADO DEL DÍA (TEMPURA O A LA PLANCHA)

CAMARONES

VERDURAS

Pimientos, zucchini, zanahorias, champiñones, cebollas.

Incluye estación de ensalada mixta de lechugas, Guacamole, totopos y salsas mexicanas.

ESTACIÓN DE TROMPOS

Mínimo 30 personas y máximo 2hrs.

POLLO PASTOR

\$34 USD POR PERSONA - \$75 USD POR PERSONA (Precio incluye estación de tacos)

PICAÑA

\$43 USD POR PERSONA - \$88 USD POR PERSONA (Precio incluye taco estación)

SIRLOIN

\$41 USD POR PERSONA - \$81 USD POR PERSONA (Precio incluye taco estación)

CORDERO

\$53 USD POR PERSONA - \$94 USD POR PERSONA (Precio incluye taco estación)

Incluye tortillas y salsas mexicanas.

Los precios incluyen el 16% de IVA y se aplicará el 18% de servicio.



ESTACIÓN DE SUSHI

\$61 USD POR PERSONA

Mínimo 25 personas y máximo 1 ½ hrs.

ROLLOS DE SUSHI

Salmón, atún picante, vegetariano y california.

POKE BOWLS Y TIRADITOS

Atún y salmón

*Salsa de soja, jengibre y wasabi.

Los precios incluyen un 16% de IVA y se aplicará un 18% de servicio.



ESTACIÓN DE POSTRES

\$38 USD POR PERSONA

A elegir 6 opciones entre las siguientes

Mínimo 25 personas 2h máx.

• ESTACIONES DE POSTRES •

CUPCAKES DE VAINILLA Y CHOCOLATE CON NATA MONTADA

MINI TARTA 3 LECHES VAINILLA

BROWNIE CON SALSA DE CAMELO Y MERENGUE ITALIANO

TARTA DE QUESO CON FRUTOS ROJOS

TARALETA DE MANZANA Y CANELA

PALITO DE CAMELO

Popsicle de bizcocho, cubierto de chocolate blanco y negro.

MACARONES

Fruta de la pasión, sésamo, yuzu, lavanda, mantequilla y caramelo.

ROLLO DE FRUTA Y CREMA DE VAINILLA

MINI COPA DE TERCIOPELO ROJO Y CREMA PHILADELPHIA

MOUSSE DE TRIPLE CHOCOLATE

TIRAMISÚ

TARTA DE QUESO Y MANGO CON CHOCOLATE Y FRESAS

ARROZ CON LECHE DE COCO Y CARDAMOMO

MINI TARTAleta DE CHOCOLATE Y FRESAS

TAPIOCA DE COCO CON ESFERA DE MANGO

MOUSSE DE CHOCOLATE NEGRO

PAVLOVA DE FRUTA DE LA PASIÓN Y VAINILLA

PANNA COTTA DE VAINILLA Y LIMA

TARTAleta CON CREMA DE VAINILLA Y FRUTA FRESCA

MINI VASO DE MOCA

Galleta de chocolate blanco y chocolate

Los precios incluyen un 16% de IVA y se aplicará un 18% de servicio.

· OPCIONES VEGANAS ·

BUDÍN DE CHÍA

Con leche de coco, plátano y almendras laminadas.

MEZCLA DE FRUTAS

Con sirope de menta, jamaica o fruta de la pasión.

PARFAIT DE CALABAZA Y NATA MONTADA

TARTA DE MANZANA, CANELA Y PASAS

TARTA DE DÁTILES

Sobre pasta de garbanzos, cubierto con ganache de chocolate negro.

Los precios incluyen un 16% de IVA y se aplicará un 18% de servicio.



COFFEE BREAK

Mínimo 10 personas por opción.

• CHECHEN •

VARIEDAD DE DULCES RECIÉN HORNEADOS

CAFÉ AMERICANO

CAFÉ DESCAFEINADO

SELECCIÓN DE TÉ

AGUA EMBOTELLADA

30 min - \$21 usd por persona

1 hr - \$23 usd por persona

2 hrs - \$28 usd por persona

3 hrs - \$32 usd por persona

4 hrs - \$37 usd por persona

• CHAAKAJ •

VARIEDAD DE PAN Y GALLETAS

PAN DULCE Y GALLETAS

BOTELLA DE AGUA

CAFÉ AMERICANO

CAFÉ DESCAFEINADO

SELECCIÓN DE TÉ

CRUDITES

MEZCLA DE FRUTOS SECOS

Pistacho, semilla de calabaza, almendra
cacahuete, anacardo

4 hrs - \$39 usd por persona

FRUTA DE MANO

1 hr - \$25 usd por persona

2 hrs - \$30 usd por persona

3 hrs - \$35 usd por persona

4 hrs - \$39 usd por persona

• TZALAM •

VARIEDAD DE PAN DULCE RECIÉN HORNEADO Y GALLETAS

AGUA EMBOTELLADA

CAFÉ AMERICANO

CAFÉ DESCAFEINADO

SELECCIÓN DE TÉ

FRUTA DE TEMPORADA CON YOGURT Y GRANOLA

SELECCIÓN DE MINI BOCADILLOS

TERNERA ASADA

QUESO CREMA Y SALMÓN AHUMADO

VERDURAS A LA PLANCHA

CROISSANT DE PAVO, JAMÓN Y QUESO

AGUAS FRESCAS

Pepino con limón - Jamaica -
Zumo de naranja

VARIEDAD DE MACARRONES Y MUFFINS

1 hr - \$38 usd por persona

2 hrs - \$43 usd por persona

3 hrs - \$47 usd por persona

4 hrs - \$52 usd por persona

• EXTRAS •

PAPA PRINGLES

\$7 usd Por pza

BARRA GRANOLA

\$7 usd Por pza

NUTELLA & GO

\$8 usd Por pza

GUACAMOLE Y TOTOPOS

\$9 usd Por pza

CRUDITES

\$8 usd Por pza

NUECES MIXTAS

\$7 usd Por pza

FRUTA DE MANO

\$9 usd Por unidad

MACARRONES VARIEDAD

\$44 usd Por docena

CROISSANT DE PAVO, JAMÓN Y QUESO

\$12 usd Por pz

SALMÓN AHUMADO Y CREMA CHAPATA DE QUESO

\$16 usd Por pieza

Los precios incluyen 16% de IVA y se aplicará 18% de servicio.



CANAPÉS

· ENTREMESAS FRÍOS ·

CEVICHE MIXTO TRADICIONAL O CEVICHE MIXTO MARACUYÁ

CAMARÓN, PULPO Y PESCA DEL DÍA.

\$58 USD (POR DOCENA)

GAZPACHO DE SANDIA (VEGETARIANO)

SANDÍA, PEPINO, TOMATE CHERRY Y MENTA FRESCA.

\$40 USD (POR DOCENA)

CAMARÓN VOLOVÁN

DUXEL DE CHAMPIÑONES, MOUSSE DE PARMESANO, AROMATIZADO CON ACEITE DE TRUFA BLANCA.

\$58 USD (POR DOCENA)

MINI CHAPATA DE SALMÓN GRAVLAX

QUESO CREMA, ARÚGULA BABY, TOMATE Y ACEITUNA.

\$58 USD (POR DOCENA)

CAMARONES EN SALSA COCTELERA

SALSA DE LA CASA. \$58 USD (POR DOCENA)

ROLLO VIETNAMITA CON LANGOSTA

\$75 USD (POR DOCENA)

ROLLO VIETNAMITA (VEGANO)

\$40 USD (POR DOCENA) ENVUELTO EN PAPEL DE ARROZ, PEPINO, ZANAHORIA, MENTA, ALBAHACA, MANGO, HOJA DE SHISO Y FIDEOS DE ARROZ CON SALSA AGRIDULCE.

BRUSCHETTA CAPRESSE (VEGETARIANA)

CREMA DE AGUACATE, TOMATE CHERRY, PESTO, ESFERAS DE MOZZARELLA, ARUGULA BABY Y SEMILLAS DE CHIA. \$46 USD (POR DOCENA)

ARROZ CRUJIENTE

ARROZ CRUJIENTE SUSHI CON TARTAR DE ATÚN FRESCO AZUL MARINADO CON YUZU Y ROCOTO. \$58 USD (POR DOCENA)

BRUSCHETTA MEDITERRANEA

PAN DE SEMILLA, MOUSSE DE QUESO DE CABRA, PROSCIUTTO, HIGOS Y MERMELADA DE TOMATE. \$56 USD (POR DOCENA)

MEZCAL DE SANDÍA (VEGANO)

CON CHILE SECO EN POLVO, TORTILLA TATEMADA EN POLVO Y QUINOA AHUMADA. \$37 USD (POR DOCENA)

Mínimo 12 piezas por selección y 4 piezas por persona.
Los precios incluyen 16% de IVA y se aplicará 18% de servicio.

· ENTREMÉS CALIENTE ·

MINI HAMBURGUESA DE RIB EYE

Queso Ahumado, Tomate confitado, Cebolla confitada al Vino Tinto y Arugula.
\$81 USD (POR DOCENA)

MINI RACK DE CORDERO

En Salsa de Pipián Rojo. \$87 USD (POR DOCENA)

PINCHO DE RES

A la Parrilla y Marinado con Chimichurri y Verduras. \$70 USD (POR DOCENA)

SATAY DE POLLO

Brocheta de Pechuga de Pollo a la Parrilla con Salsa de Cacahuete \$49 USD (POR DOCENA)

MINI SOPE

Pollo \$46 USD (POR DOCENA)
Bistec de falda \$58 USD (POR DOCENA)
Tinga de Zanahoria (Vegana) \$37 USD (POR DOCENA)
Frijoles Refritos, Crema Agria, Queso Panela, Tomate y Cebolla Encurtida.

MINI EMPANADAS

Pollo \$46 USD (POR DOCENA)
Queso \$41 USD (POR DOCENA)
Huitlacoche (Vegano) \$38 USD (POR DOCENA)
Champiñón y Maíz con Crema, Queso Fresco y Cebolla Encurtida.

MINI PAMBAZO

Sándwich a la plancha relleno de Papa y Chorizo, Crema, Queso Fresco y Lechuga.
\$44 USD (POR DOCENA)

ROLLO PRIMAVERA

Pato \$67 USD (POR DOCENA)
Vegetales \$40 USD (POR DOCENA)
Acompañado de Salsa Agridulce.

POLENTA CRUJIENTE

Prosciutto \$56 USD (POR DOCENA)
Salmón Ahumado \$58 USD (POR DOCENA)
Vegetariana \$40 USD (POR DOCENA)
Polenta Cremosa Frita con Tomate Cereza y Balsámico de Frambuesa.

TEMPURA DE MAR

Camarones y Pescado en tempura con mayonesa picante.
\$58 USD (POR DOCENA)

Mínimo 12 piezas por selección y 4 piezas por persona.
Los precios incluyen 16% de IVA y se aplicará 18% de servicio.

· SELECCIÓN DULCE ·

CHUPITO DE LIMA YUCATECA

64 USD (POR DOCENA)

TARTA DE CHOCOLATE Y FRUTOS ROJOS

PAVLOVA CON MARACUYA Y VAINILLA

TAZA TIRAMISU

PROFITEROLES CREMA BATIDA, VAINILLA O CHOCOLATE

TARTA DE QUESO Y MANGO

MINI TARTA DE FRUTOS ROJOS

PANNA COTTA DE COCO Y PIÑA

HOJALDRE DE FRANGIPÁN

MACARRÓN

Mínimo 12 piezas por selección y 4 piezas por persona.
Los precios incluyen un 16% de IVA y se aplicará un 18% de servicio.