

CB.

COMIDA Y CENA BUFFET

BUFFET LUNCH AND DINNER

CB-1. B.B.Q.

ESTACIÓN FRÍA | COLD STATION

Ensalada de vegetales a la parrilla con vinagreta de limón y orégano tostado | *Grilled vegetable salad with lime vinaigrette and toasted oregano.*

Ensalada de papa russet de La Baja con huevo en aderezo de cebollín y tomate cherry | *Baja russet potato salad with eggs and chive dressing and cherry tomato.*

Ensalada de pasta farfalle con pimientos rostizados y vinagreta de albahaca | *Farfalle pasta salad with roasted peppers and basil vinaigrette*

Lechuga romana orgánica de zacatitos con aderezo César, crotones de pan y queso parmesano | *Organic Zacatitos romaine lettuce with Caesar dressing and parmesano reggiano croutons*

ADEREZOS | DRESSINGS

Vinagreta italiana, aderezo César y vinagreta de hierbas | *Italian vinaigrette, Caesar dressing and herb vinaigrette*

SOPA | SOUP

Crema de mariscos de La Baja con granos de elote dulce y un toque de mezcal oaxaqueño | *Baja seafood cream soup with grains of sweet corn and a dash of Oaxacan mezcal*

PLATOS FUERTES | MAIN DISHES

Calamar frito marinado en leche de coco, acompañado de salsa arrabiata | *Fried calamari, marinated in coconut milk and served with arrabiata sauce*

Salmón a la plancha marinado con limón real y salsa romesco | *Grilled salmon marinated with royal lemon and romesco sauce*

Camarón del Pacífico marinado con ajo y hierbas (5 piezas por persona) | *Pacific shrimp marinated in garlic and herbs (5 shrimps per person)*

Costillas de cerdo US Food a la barbecue picante con mangos de Miraflores | *US Food pork ribs in spicy Miraflores mango barbecue sauce*

DE LA PARRILLA | FROM THE GRILL

Pollo orgánico de la granja de Cerritos marinado con hierbas | *Organic chicken from the Cerritos farm, marinated in herbs*

Satay de pulpo marinado al mojo de ajo | *Skewers of garlic- marinated octopus*

Corte sirloin Alto Choice con tomillo en salsa de pimienta rosa | *Choice-cut sirloin with thyme and pink pepper sauce*

Arrachera gallo marinada con un toque de pimienta negra | *Gallo marinated skirt steak with a touch of black pepper*

Chorizo español y argentino con chimichurri | *Spanish and Argentinian chorizo with chimichurri*

PLATO FUERTES VEGETARIANO | VEGETARIAN MAIN DISH

Medallones de yuca al coco en salsa de mango y curry verde, con croquetas de plátano macho en salsa de frijol | Yuca medallions with coconut in mango and green curry sauce, with plantain croquettes in bean sauce

GUARNICIONES | SIDE DISHES

Papas horneadas con crema agria, tocino y cebollín | Baked potatoes with sour cream, bacon and green onions

Arroz blanco con leche de coco y piña rostizada de La Baja | White rice with coconut milk and roasted Baja pineapple

Chili beans tradicional condimentado con cajún | Traditional bean chili with Cajun spices

Elote a la parrilla con mantequilla | Grilled corn with butter

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

Pan de maíz, pan a la leña y pan de pimentón con mantequilla | Corn bread, wood-fired bread and pimento bread with butter

POSTRES | DESSERTS

Brownie de chocolate | Chocolate brownie

Pay tradicional de manzana con salsa de vainilla | Traditional apple pie with vanilla sauce

Plátanos a la parrilla con crema de manzanilla | Grilled bananas with chamomile cream

Ceviche de mango y fresa | Mango and strawberry ceviche

Mousse de piña colada | Piña Colada Mousse

CAFÉ Y TÉ | COFFEE AND TEA

Café gourmet, descafeinado y selección fina de tés | Coffee, decaf and selection of aromatic and herbal teas

CB-2. EXTRAVAGANCIA DEL PACÍFICO | *PACIFIC SEAFOOD EXTRAVAGANZA*

ESTACIÓN FRÍA | *COLD STATION*

Lechuga romana orgánica con aderezo César, crotones de pan y queso parmesano reggiano | *Organic romaine lettuce with Caesar dressing and parmesano reggiano croutons*

Ensalada de lechugas mixtas orgánicas de Miraflores con betabeles de colores orgánicos, queso feta y aceituna Kalamata | *Organic mixed greens from Miraflores with organic multi-colored beets, feta cheese and Kalamata olives*

Ceviche de calamares y pulpo del Pacífico con limón y chile | *Calamari and pacific octopus ceviche with chile and lime*

Camarones frescos del Pacífico y manitas de cangrejo con variedad de salsas: coctelera con raíz fuerte, aderezo de ajonjolí con cilantro y vinagre de arroz, y ponzu con frambuesa (3 piezas de cada uno por persona) | *Fresh Pacific shrimp and crab claws, served with assorted sauces: cocktail sauce with horseradish, sesame dressing with cilantro and rice vinegar, and ponzu sauce with raspberry (3 of each, per person)*

ADEREZOS | *DRESSINGS*

Aderezo de mostaza, vinagreta balsámica y vinagreta de cebollín | *Mustard dressing, balsamic vinaigrette and chive vinaigrette*

SOPA | *SOUP*

Crema de mejillón con esencia de azafrán y aceite de tomillo | *Mussel cream with saffron essence and thyme oil*

PLATOS FUERTES | *MAIN DISHES*

Cabrilla del Pacífico al sartén con salsa de papaya y tomate | *Seared Pacific sea bass with papaya-tomato sauce*

Filete de totoaba del Pacífico asado con salsa beurre blanc ahumada | *Grilled Pacific totoaba filet in smoked beurre blanc sauce*

Camarones de La Baja al mojo de ajo con hierbas frescas (5 piezas por persona) | *Baja shrimp in garlic sauce with fresh herbs (five shrimp per person)*

PLATOS FUERTES VEGETARIANOS | *VEGETARIAN MAIN DISHES*

Jitomate relleno de Quinoa en salsa de piquillo | *Tomato stuffed with quinoa in piquillo salsa*

Portobellos rellenos de ratatouille en salsa de hoja de aguacate | *Portobellos stuffed with ratatouille in avocado leaf sauce*

GUARNICIONES | *SIDE DISHES*

Pasta penne salteada en fondue de tomate heirloom | *Penne pasta sautéed in heirloom tomato fondue*

Verduras mediterráneas de la cosecha de San José con balsámico de 10 años | *San Jose-grown Mediterranean vegetables with 10-year-aged balsamic vinegar*

Hongos de temporada al ajillo | *Seasonal mushrooms with garlic*

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

Pan baguetín, bollo de vegetales y pan de semillas con mantequilla | Baby baguette, vegetable rolls and seed bread with butter

POSTRES | DESSERTS

Pastel de chocolate | Chocolate cake

Crème brûlée con frutas de la pasión | Passion fruit crème brûlée

Pay de limón real | Lemon pie

Mousse de piña colada | Piña colada mousse

Pastel de queso con crema | Cheesecake with cream

CAFÉ Y TÉ | COFFEE AND TEA

Café gourmet, descafeinado y selección fina de té | Coffee, decaf and selection of aromatic and herbal teas

CB-3. SABORES REGIONALES Y DE LA BAJA | LOCAL AND BAJA PENINSULA FLAVORS

ESTACIÓN FRÍA | COLD STATION

Ensalada de nopales cocidos a la sal con cebolla roja, queso fresco de rancho y chips de maíz con chile piquín | *Salad of nopal cactus cooked in salt, with red onion, farm-fresh cheese and corn chips with piquín chile*

Ensalada michoacana con hojas de lechuga mixta, amaranto, fresa, queso de cabra con ceniza, aderezo de margarita con mezcal de pechuga y jícama deshidratada con chile en polvo dulce | *Michoacana salad with mixed greens, amaranth, strawberries, goat cheese with ash and margarita dressing with mezcal, dried hibiscus and sweet chile powder*

Escabeche de perico local con zanahoria y cebolla cambray | *Local parrotfish escabeche with carrots and cambray onions*

Ceviche de mariscos de La Baja al estilo ojo rojo con limón | *Baja 'Red Eye' style seafood ceviche with lime*

ADEREZOS | DRESSINGS

Vinagreta de orégano, vinagreta de jamaica y aderezo ranchero | *Oregano vinaigrette, hibiscus vinaigrette and ranch dressing*

SOPA | SOUP

Crema de frijol negro con camarones de La Baja, crema de rancho y queso fresco artesanal | *Black bean cream soup with Baja shrimp, farm-fresh cream and artisanal queso fresco*

PLATOS FUERTES | MAIN DISHES

Filete de huachinango zarandeado, marinado con adobo y servido con naranja en rebanadas y cebolla roja curtida | *Red snapper marinated zarandeado-style with adobo and served with sliced orange and cured red onion*

Mejillones negros de La Baja con salsa de coco y chile chiltepín | *Black Baja mussels with coconut and chiltepín chile sauce*

Arrachera gallo marinada | *Marinated Gallo skirt steak*

Lechón al pibil (cerdo US Food) con salsa xnipec | *US Food suckling pig prepared Pibil-style, served with Xnipec salsa*

PLATOS FUERTES VEGETARIANOS | VEGETARIAN MAIN DISHES

Tortellini de espinaca en salsa de vino blanco al pimienta rostizado | *Spinach*

tortellini in white wine sauce with roasted bell pepper

Tofu a la plancha con vegetales al wok en salsa de tamarindo al curry rojo | *Grilled tofu with wok-sautéed vegetables in tamarind sauce with red curry*

GUARNICIONES | SIDE DISHES

Arroz al huitlacoche | *Huitlacoche rice*

Calabaza con queso regional en salsa de tomate de la siembra de Zacatitos y epazote | *Zucchini with local cheese in Zacatitos-grown tomato sauce with epazote*

Rajas con elote, cebolla y crema de rancho | *Sliced poblano pepper with corn, onion and farm-fresh cream*

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

Pan de huitlacoche o de mole, y telera con mantequilla | *Huitlacoche bread, mole bread, white telera rolls and butter*

POSTRES | DESSERTS

Tarta de chocolate y mezcal | Chocolate and mezcal tart

Dulce de calabaza | Candied pumpkin

Cocadas | Coconut candy (cocadas)

Selección de dulces mexicanos | Selection of Mexican sweets

CAFÉ Y TÉ | COFFEE AND TEA

Café gourmet, descafeinado y selección fina de té | Coffee, decaf and selection of aromatic and herbal teas

CB-4. SABOR A MÉXICO | FLAVORS OF MEXICO

ESTACIÓN FRÍA | COLD STATION

Ceviche de pescado perico al estilo Acapulco | Acapulco-style parrotfish ceviche

Ceviche de mariscos de La Baja marinado en limón con cilantro | Baja seafood ceviche with lime and cilantro

Guacamole, salsa de tomate roja, salsa de tomate verde y totopos | Guacamole, red tomato salsa, green tomatillo salsa and tortilla chips

Ensalada de frijol negro con elote dulce, camarón de La Baja y vinagreta de mostaza y orégano | Black bean salad with sweet corn, Baja shrimp and mustard-oregano vinaigrette

ADEREZOS | DRESSINGS

Vinagreta de cítricos, vinagreta italiana y aderezo de mostaza | Citrus vinaigrette, Italian vinaigrette and mustard dressing

SOPA | SOUP

Sopa de tortilla con crema agria, queso panela de rancho, tortilla azul crujiente y chile pasilla frito | Tortilla soup with sour cream, farm-fresh panela cheese, crispy blue corn tortilla and fried pasilla chile

PLATOS FUERTES | MAIN DISHES

Pollo de granja de Miraflores en mole verde y pistaches tostados | Organic Miraflores chicken in green mole with toasted pistachios

Filete de lobina rayada con aceite de chile pasilla y cacahuete tostado, sobre frijol negro de la olla | Filet of striped sea bass with pasilla chile oil and toasted peanuts served over whole black beans

Arrachera marinada a la parrilla en su jugo natural con cebolla cambray asada | Grilled marinated skirt steak in its jus, with grilled cambray onions

Lomo de cerdo US Food con salsa de tamarindo y chocolate oaxaqueño | US Food pork loin with tamarind sauce and Oaxacan chocolate

PLATOS FUERTES VEGETARIANOS | VEGETARIAN MAIN DISHES

Calabacitas con elote y rajas en salsa de tomate gratinadas con queso Oaxaca | Zucchini, corn, and poblano pepper in tomato sauce, topped with Oaxaca cheese

Flor de calabaza al tempura en salsa cremosa de huitlacoche | Tempura zucchini flower in creamy huitlacoche sauce

GUARNICIONES | SIDE DISHES

Arroz al cilantro | Cilantro rice

Molotes de plátano macho con frijol negro y espejo de mole poblano | Plantain fritters with black beans, served over mole poblano

Vegetales a la mantequilla de cilantro | Vegetables with cilantro butter

Tortillas de harina y maíz | Corn and flour tortillas

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

POSTRES | DESSERTS

Buñuelos | Buñuelo fritters

Pastel de cajeta | **Cajeta cake**

Pastel de tres leches y canela | **Tres Leches cake with cinnamon**

Mousse de mango y fruta de la pasión | **Mango and passion fruit mousse**

Variedad de dulces mexicanos | **Assorted Mexican sweets**

CAFÉ Y TÉ | **COFFEE AND TEA**

Café gourmet, descafeinado y selección fina de té | **Coffee, decaf and selection of aromatic and herbal teas**

CB-5. NOCHES DEL PACÍFICO | *PACIFIC NIGHTS*

ESTACIÓN FRÍA | *COLD STATION*

Ceviche de dorado marinado al limón y naranja, con cebolla morada, pepino, tomate, chile habanero tatemado y tortilla | *Mahi mahi ceviche with lime, orange, red onion, cucumber, tomato and charred habanero chile with tortilla*

Ceviche de mariscos de La Baja con totopos | *Baja Style Seafood Ceviche*

Ensalada de coco, piña rostizada y camarones de La Baja flameados con licor de naranja, acompañada de arroz blanco con nuez y vinagreta de yozu | *Salad of coconut, roasted pineapple and Baja shrimp flambéed in orange liqueur, with white rice, pecans and yuzu vinaigrette*

Ensalada de pollo al curry amarillo con manzana, apio, arúgula baby y tomates horneados con orégano | *Yellow chicken curry salad with apple, celery, baby arugula and roasted tomatoes with oregano*

Ensalada del Pacífico con callo garra de león macerado en vinagre de arroz, con cilantro y lechugas orgánicas de temporada | *Pacific salad with Lion's Paw scallops in rice vinegar with cilantro and organic seasonal greens*

ADEREZOS | *DRESSINGS*

Vinagreta de frambuesa, vinagreta de cebollín y aderezo roquefort | *Raspberry vinaigrette, chive vinaigrette and Roquefort dressing*

SOPA | *SOUP*

Sopa de mariscos estilo Ensenada perfumada al epazote con pan de ajo | *Ensenada-style seafood soup scented with epazote, with garlic bread*

PLATOS FUERTES | *MAIN DISHES*

Totoaba de La Baja cocinada a la plancha con relish de papaya, durazno y cilantro | *Grilled Baja totoaba with papaya, peach and cilantro relish*

Lobina rayada risolada con mantequilla de tomillo y edamames salteados con ajo | *Striped sea bass with thyme butter and edamame sautéed in garlic*

Langostinos con salsa de jalapeño y mango de Rosarito | *Langostinos with salsa of jalapeño and mango from Rosarito*

Lomo de cerdo US Pork en salsa de frutos rojos y vino tinto zinfandel | *US Pork loin in red berry and Zinfandel sauce*

DE LA PARRILLA | *FROM THE GRILL*

New York Angus Prime en salsa de pimienta rosa perfumada con licor de Damiana | *Prime Angus New York Steak in pink pepper sauce scented with Damiana liqueur*

PLATOS FUERTES VEGETARIANOS | *VEGETARIAN MAIN DISHES*

Tortellini de espinaca en salsa de vino blanco al pimienta rostizado | *Spinach tortellini in white wine sauce with roasted bell pepper*

Tofu a la plancha con vegetales al wok en salsa de tamarindo al curry rojo | *Grilled tofu with wok-sautéed vegetables in tamarind sauce with red curry*

GUARNICIONES | *SIDE DISHES*

Arroz con tinta de calamar y camarones de La Baja | *Rice with squid ink and Baja shrimp*

Camote rostizado con miel de abeja orgánica y aceite de nuez | *Roasted sweet potato with organic honey and pecan oil*

Vegetales de temporada orgánicos al vapor con tomillo fresco | *Steamed organic seasonal vegetables with fresh thyme*

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

POSTRES | DESSERTS

Pay de limón | Lemon pie

Tarta de plátano con chocolate de leche | Banana tart with milk chocolate

Pay de crema de coco con zarzamora | Coconut cream cake with blackberries

Mousse de plátano y chocolate | Banana mousse with 70%-cocoa dark chocolate

CAFÉ Y TÉ | COFFEE AND TEA

Café gourmet, descafeinado y selección fina de té | Coffee, decaf and selection of aromatic and herbal teas

CB-6. DELEITES ROMANOS | ROMAN DELIGHTS

ANTIPASTI

Ensalada de queso mozzarella di bufala campana y tomate heirloom, bañada con pesto de cilantro | [Salad of mozzarella di bufala and heirloom tomatoes with cilantro pesto](#)

Ensalada de pasta rigatoni con peperonata, aceite de oliva, albahaca y queso parmesano reggiano | [Rigatoni pasta salad with peperonata, olive oil, basil and parmesano Reggiano](#)

Ensalada de lechugas mixtas con atún aleta amarilla del Pacífico, ejotes, papa, huevo duro y aderezo italiano | [Mixed green salad with Pacific yellowfin tuna, green beans, potato and hardboiled egg, with Italian dressing](#)

Filete de cerdo horneado con salsa de atún, cebolla, anchoas y alcaparras | [Pork loin oven-roasted with tuna, onion, anchovy and caper sauce](#)

ADEREZOS | DRESSINGS

Vinagreta balsámica, vinagreta italiana y aderezo de roquefort | [Balsamic vinaigrette, Italian vinaigrette and Roquefort dressing](#)

SOPA | SOUP

Minestrone con pasta orzo | [Minestrone with orzo pasta](#)

ESTACIÓN DE PASTA | PASTA STATION

Penne, fusilli, farfalle y espagueti con una gran variedad de complementos: salsa de pesto, salsa de tomate y ajo, crema de champiñones o aceite de oliva; camarones del Pacífico, pulpo, callo garra de león o tocino mezquite de manzana; hojuelas de chile, aceitunas, tomates cherry, pimientos mixtos, ajo, cebolla, aceituna kalamata y queso parmesano | [Penne, fusilli, farfalle and spaghetti with a grand variety of additions, including: pesto, tomato and garlic sauce, mushroom cream, olive oil, Pacific shrimp, octopus, Lion's Paw scallops, apple mesquite bacon, chile flakes, olives, parmesan cheese, cherry tomatoes, mixed peppers, garlic, onions and Kalamata olives](#)

PLATOS FUERTES | MAIN DISHES

Dorado del Pacífico frito al sartén con salsa de anchoas y aceituna Kalamata | [Pan-fried Pacific mahi mahi with anchovy and Kalamata olive sauce](#)

Lasaña de mariscos del Pacífico gratinada con queso mozzarella | [Pacific seafood lasagna topped with mozzarella cheese](#)

Mejillones negros del Pacífico con salsa cremosa al vino blanco y peperoncino | [Black Pacific mussels with creamy white wine and pepperoncino sauce](#)

Medallón de res Angus Prime con salsa de vino Oporto | [Medallion of prime Angus beef with port wine sauce](#)

PLATOS FUERTES VEGETARIANOS | VEGETARIAN MAIN DISHES

Calabacitas con elote y rajas en salsa de tomate gratinadas con queso Oaxaca | [Zucchini, corn, and poblano pepper in tomato sauce, topped with Oaxaca cheese](#)

Flor de calabaza al tempura en salsa cremosa de huitlacoche | [Tempura zucchini flower in creamy huitlacoche sauce](#)

GUARNICIONES | SIDE DISHES

Arroz negro con tinta de calamar, almeja chirla y perejil | [Black squid ink rice with chirla clams and parsley](#)
Puré rústico de papa russet de La Baja con ajo y poro | [Rustic mashed Baja russet potatoes with garlic and leeks](#)

Verduras de temporada mediterráneas a la mantequilla, perfumadas con hierbas de La Baja | [Seasonal Mediterranean vegetables with butter, scented with Baja herbs](#)

Portobello con vino blanco del Valle de Guadalupe | Portobello mushroom with white Valle de Guadalupe wine

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

Selección fresca de pan focaccia, pan chapata y pan pita con mantequilla o mantequilla con queso panela y trufa blanca | Fresh selection of focaccia, ciabatta and pita bread with plain butter and white truffle panela cheese butter

POSTRES | DESSERTS

Panna cotta de vainilla de Papantla con pimienta rosa, cubierta de fruta de la pasión | Papantla vanilla panna cotta with pink pepper, covered with passion fruit

Tarta de queso ricota e higos | Ricotta and fig tart

Tiramisú exótico | Exotic Tiramisu

Pastel de queso y limón | Lemon and cheese cake

CAFÉ Y TÉ | COFFEE AND TEA

Café gourmet, descafeinado y selección fina de té | Coffee, decaf and selection of aromatic and herbal teas