



EVENTS & BANQUETS

MENU





KIT DE BANQUETES

BANQUET QUIT

1. DESAYUNOS BUFFET | BREAKFAST BUFFETS

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

2. HORA DE COCTEL | COCKTAIL HOUR

- A. CANAPÉS | PASSED HORS D'OEUVRES
 - I. FRIOS | COLD
 - II. CALIENTES | HOT
- B. ESTACIONES | STATIONS
 - I. GUACAMOLE
 - II. CEVICHES
- III. BOMBONES Y BANDERILLAS | S'MORES AND FRUIT KEBAB

3. OPCIONES DE CENA | DINNER OPTIONS

- A. MENÚ EMPLATADO | PLATED MENU
 - I. APERITIVOS | APPETIZERS
 - II. SOPAS | SOUPS
 - III. PLATO FUERTE | MAIN COURSE
 - IV. POSTRES | DESSERT
- 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. OPCIONES DE RECESOS | COFFEE BREAK OPTIONS



DESAYUNOS BUFFET BREAKFAST BUFFETS



CONTINENTAL \$28

Todos los elementos están incluidos | Includes all of the items mentioned below

Buffet mínimo 20 personas | Minimum of 20 pax

Jugos recién exprimidos: naranja, toronja o verde

Fresh squeezed juices: orange, grapefruit or green

Fruta fresca de temporada con yogurt y granola

Fresh seasonal fruit with yogurt and granola

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 \$32

Todos los elementos están incluidos | Includes all of the items mentioned below

Jugos recién exprimidos: naranja, toronja y verde

Fresh squeezed juices: orange, grapefruit, and green

Pan hecho en casa con 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 hash brown, verduras, salsas y tocino

Eggs any style, hash brown, vegetables, salsas, and bacon

Café y té

Coffee and tea

Precios en dólares americanos, por persona, no incluyen 16% de impuestos y 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 US dollars and they are per person. There is also a 16% tax and 15% gratuity added. We take extreme care to assure the quality of our ingredients. The consumption of raw products is at your personal discretion.



DESAYUNOS BUFFET BREAKFAST BUFFETS



SALUDABLE | HEALTHY \$40

Buffet mínimo 20 personas | Minimum of 20 pax

Jugos recién exprimidos: naranja, toronja, verde con chía y zanahoria con tomate
Fresh squeezed juices: orange, grapefruit, chia green, 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 16% de impuestos y 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 US dollars and they are per person. There is also a 16% tax and 15% gratuity added. We take extreme care to assure the quality of our ingredients. The consumption of raw products is at your personal discretion.



DESAYUNOS BUFFET BREAKFAST BUFFETS



MEXICANO | MEXICAN \$45

Buffet mínimo 20 personas | Minimum of 20 pax

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 o carne seca

Scrambled eggs with chorizo or dried beef

Chilaquiles rojos o verdes

Red or green chilaquiles

Tortitas de papa con queso fresco

Potato patties with queso fresco

Frijoles refritos

Refried beans

Café y té

Coffee and tea

Precios en dólares americanos, por persona, no incluyen 16% de impuestos y 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 US dollars and they are per person. There is also a 16% tax and 15% gratuity added. We take extreme care to assure the quality of our ingredients. The consumption of raw products is at your personal discretion.



HORA DE CÓCTEL COCKTAIL HOUR



CANAPÉS | PASSED HOURS D' OEUVRES

Selección mínima de 3 | Minimum selection of 3

Selección de 3 canapés - \$12 por persona | Package Choice of 3 - \$12 per person
Selección de 4 canapés - \$15 por persona | Package choice of 4 - \$15 per person
Selección de 5 canapés - \$18 por persona | Package choice of 5 - \$18 per person
Canapé adicional - \$4.50 por persona | Additional hors d'oeuvres - \$4.50 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, jicama 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

Tartar de filete de res en jocoque con epazote y tostón de plátano macho
Beef steak tartare in jocoque with epazote, and fried plantain

Precios en dólares americanos, por persona, no incluyen 16% de impuestos y 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 US dollars and they are per person. There is also a 16% tax and 15% gratuity added. We take extreme care to assure the quality of our ingredients. The consumption of raw products is at your personal discretion.



HORA DE CÓCTEL COCKTAIL HOUR



CANAPÉS | HOURS D' OEUVRES

Selección mínima de 3 | Minimum selection of 3

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 cacahuete 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

Precios en dólares americanos, por persona, no incluyen 16% de impuestos y 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 US dollars and they are per person. There is also a 16% tax and 15% gratuity added. We take extreme care to assure the quality of our ingredients. The consumption of raw products is at your personal discretion.



HORA DE CÓCTEL COCKTAIL HOUR



ESTACIONES | STATIONS

GUACAMOLE \$15

Prepara tu propio guacamole con las opciones de la barra
Prepare your own guacamole with the ingredients from the station

Guacamole Fresco Natural / Plain Fresh Guacamole

Cebolla Blanca / White Onion

Cebolla Morada / Purple Onion

Chile Serrano / Serrano Pepper

Chile Habanero / Habanero Pepper

Chile Cascabel / Cascabel Dried Pepper

Cilantro / Cilantro

Tomate / Tomato

Mango (por temporada) / Mango (by season)

Elote Blanco / White Corn

Pepitas Tostadas / Toasted Pumpkin Seeds

Chapulines Enchilados / Cilli Grasshoppers

Totopos Variados / Variety of Tortillas Chips

CEVICHE \$25

Selecciona de una variedad de ceviches de la barra

Choose from a variety of ceviches from the station

Ceviche tradicional de pescado blanco / Traditional white fish ceviche

Coctel de Camaron estilo Acapulco / Acapulco style Shrimp Cocktail

Ceviche de Atún estilo Oriental / Asian style Tuna Ceviche

Variedad de Totopos / Variety of Tortilla Chips

BOMBONES Y BANDERILLAS DE FRUTA | S'MORES & FRUIT KABOB \$10

Prepara tu propia galleta de bombón y chocolate o rostiza tu banderilla de fruta / Do you own
s'more or roast your own fruit kabob.

Bombones / Marshmallows

Tabletas de chocolate / Chocolate Bar

Galleta Graham / Graham Crackers

Banderillas de fruta / Fruits Kabobs

Precios en dólares americanos, por persona, no incluyen 16% de impuestos y 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 US dollars and they are per person. There is also a 16% tax and 15% gratuity added. We take extreme care to assure the quality of our ingredients. The consumption of raw products is at your personal discretion.



OPCIONES DE CENA OPTIONS MENU



MENÚ EMPLATADO | PLATED MENU

Adicionales al menú de la casa. El menú emplatado incluye pan de casa y mantequilla para la mesa, agua de la casa, café regular y selección de té

In addition to in-house menu options. The plated menú includes homemade bread and butter, house water, regular brewed coffee and tea selection

APERITIVOS | APPETIZERS \$18

Ensalada César con anchoas, crutones de ajo y parmesano y queso parmesano
Caesar salad with anchovies, garlic and parmesan croutons, and parmesan cheese

Ensalada Nizarda con atún fresco, aceituna kalamata, ejote francés y huevo pochado
Nicoise Salad with fresh tuna, kalamata olives, hericot vert and poached egg.

Carpaccio de betabel rostizado, jocoque, limón persa, nuez garapiñada y aceite de oliva
Roasted beet Carpaccio, jocoque cream, persian lime, candied pecans and olive oil

Ensalada de arúgula, pera a la parrilla, proscuitto, queso feta y vinagreta de mostaza
Arugula salad, grilled pear, proscuitto, feta cheese and mustard vinaigrette

Tiradito de cabrilla, leche de coco, jengibre, camote y plátano macho frito
Cabrilla tiradito, coconut milk, ginger, sweet potato and fried plantain

SOPAS | SOUPS \$15

Crema de elote tierno, polenta frita, aceite de chiles, cilantro
Corn creamed soup, fried polenta, chilli oil, cilantro

Bisque de langostino, crostini de pan agrio, espuma de trufa, tierra de cebolla
Langostine bisque, sourdough crostini, truffle foam, onion dust

Cioppino de mariscos, almeja, mejillón, pescado, caldo de tomate con hinojo
Seafood cioppino, clam, mussels, fish, tomato broth and fennel

Precios en dólares americanos, por persona, no incluyen 16% de impuestos y 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 US dollars and they are per person. There is also a 16% tax and 15% gratuity added. We take extreme care to assure the quality of our ingredients. The consumption of raw products is at your personal discretion.



OPCIONES DE CENA OPTIONS MENU



MENÚ EMPLATADO | PATED MENU

PLATO FUERTE | MAIN COURSE \$32

Pesca del día a la talla con risotto de plátano dulce y maíz
Local catch of the day "A la talla-style" with sweet plantain, and corn risotto

Pollo a la naranja, espinaca y acelga a la crema, chutney de calabaza mantequilla
Orange chicken, creamed spinach and swisschard, butternut squash chutney

Short rib a la barbacoa con puré de trufa de coliflor y espárragos a la parrilla
Short rib barbacoa-style with truffle cauliflower purée, 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, puré de camote y cardamomo y vegetales rostizados
Pork loin with beer sauce, cardamom and sweet potato puree and roasted vegetables

Medallón de res al sartén, cremoso de maíz, hongos rostizados, demiglace de bourbon
Pan seared Fillet Mignon, creamy sweet corn, roasted mushrooms, Bourbon demi glace

POSTRES | DESSERTS \$14

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 16% de impuestos y 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 US dollars and they are per person. There is also a 16% tax and 15% gratuity added. We take extreme care to assure the quality of our ingredients. The consumption of raw products is at your personal discretion.



OPCIONES DE BUFFET CENAS BUFFET DINNER OPTIONS



PARRILLADA | BEACH BBQ \$80

Con estaciones en vivo
With live stations

Mínimo para 20 personas. Incluye todo lo mencionado abajo y la opción de sustituir algunas proteínas por un precio adicional. Incluye agua de la casa, café regular y selección de té

Minimum of 20 people required. Includes everything mentioned below and the option of substituting some proteins for an additional price. Includes house water, regular coffee and tea selection

ESTACIÓN FRÍA | COLD STATION

César a la parrilla, chimichurri picante, crostini, grana padano, tomates deshidratados
Grilled Caesar, spicy chimichurri, brioche crostini, grana padano cheese, sundried tomatoes

Ensalada Succotash, elote, pimienta, ejote francés, panela, vinagreta de cítricos
Succotash salad, corn, bell peppers, herico vert, panela cheese, citric vinaigrette

SOPA | SOUP

Crema de Almeja / Clam Chowder

PLATOS FUERTES | MAIN COURSES

Pechuga de Pollo Marinada / Marinated Chicken Breast

Costillitas de cerdo en BBQ / BBQ Baby back ribs

Rostizado de Pecho de Res / Slow Roasted Brisket

Camaron a la Parrilla / Grilled Shrimp

Precios en dólares americanos, por persona, no incluyen 16% de impuestos y 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 US dollars and they are per person. There is also a 16% tax and 15% gratuity added. We take extreme care to assure the quality of our ingredients. The consumption of raw products is at your personal discretion.



OPCIONES DE BUFFET CENAS BUFFET DINNER OPTIONS



OPCIONES PARA SUSTITUIR | SUBSTITUTION OPTIONS

Ribeye - \$15 por persona adicional a precio de buffet
New York - \$12 por persona adicional a precio de buffet
Filete Mignon - \$10 por persona adicional a precio de buffet
Filete de Pescado - \$10 por persona adicional a precio de buffet

GUARNICIONES | SIDES

Papa al horno | Baked potato
Verduras asadas | Grilled vegetables
Elote amarillo | Corn on the cob
Macarrones con queso | Mac and cheese

SALSAS:

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 buffett incluye un postre de su elección / This buffett 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 fruto rojos / Chocolate cake with mixed berries ice cream

Precios en dólares americanos, por persona, no incluyen 16% de impuestos y 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 US dollars and they are per person. There is also a 16% tax and 15% gratuity added. We take extreme care to assure the quality of our ingredients. The consumption of raw products is at your personal discretion.



OPCIONES DE BUFFET CENAS BUFFET DINNER OPTIONS



TAQUIZA | TACO EXPERIENCE \$65

Mínimo para 20 personas. Incluye todo lo mencionado abajo y la opción de sustituir algunas proteínas por un precio adicional. Incluye agua de la casa, café regular y selección de té

Minimum of 20 people required. Includes everything mentioned below and the option of substituting some proteins for an additional price. Includes house water, regular coffee and tea selection

ESTACIÓN FRÍA | COLD STATION

Ensalada de tomate y aguacate, con panela y aceite de chile cascabel
Tomato and avocado salad, with panela cheese and cascabel chili oil

SOPA | SOUPS

Sopa de tortilla | Tortilla Soup

ESTACIÓN DE TROMP TRADICIONAL | TROMPO STATION

Trompo de puerco, opción de tortilla de maíz o harina, cilantro, cebolla, piña asada
Adobo pork, flour or corn tortilla option, cilantro, onion and roasted pineapple

MERCADO DE ANTOJITOS | STREET MARKET STATION

Sopecitos de papa con chorizo
Corn dough fritters with potato and chorizo

Flautas de deshebrada con crema y queso y salsa cruda
Shredded beef flautas with cream and queso fresco, and raw salsa

Quesadilla frita de champiñón y queso
Fried Quesadilla with mushrooms and cheese

Precios en dólares americanos, por persona, no incluyen 16% de impuestos y 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 US dollars and they are per person. There is also a 16% tax and 15% gratuity added. We take extreme care to assure the quality of our ingredients. The consumption of raw products is at your personal discretion.



OPCIONES DE BUFFET CENAS BUFFET DINNER OPTIONS



TACOS ESTILO BAJA | BAJA STYLE TACOS

Pescado o camarón, capeado o a la parrilla. Tortilla de maíz hecha a mano o tortilla de harina.

Ensalada de col, salsa borracha y mayonesa de chipotle

Fish or shrimp, battered or grilled. Handmade corn tortilla or flour tortilla. Cole slaw, salsa borracha, chipotle mayo

SALSAS:

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

Mortared sauce, green sauce, red sauce with roasted habanero, chiles toreados

ESTACIÓN DE POSTRES | DESSERT STATION

Churros de cajeta, chocolate y moras

Cajeta churros, chocolate and blackberries

Pastel de tres leches

Tres leches cake

Precios en dólares americanos, por persona, no incluyen 16% de impuestos y 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 US dollars and they are per person. There is also a 16% tax and 15% gratuity added. We take extreme care to assure the quality of our ingredients. The consumption of raw products is at your personal discretion.



OPCIONES DE BUFFET CENAS BUFFET DINNER OPTIONS



BUFFET MEXICANO | MEXICAN BUFFET \$99

Buffet mínimo 20 personas | Minimum of 20 pax

ESTACIÓN FRÍA | COLD STATION

Ceviche de Mariscos estilo Acapulco / Seafood Ceviche Acapulco Style

Ensalada de pasta con pesto de cilantro, queso panela asado y cacahuates enchilados tostados

Pasta salad, cilantro pesto, fresh cheese, and peanut toast

Ensalada de Hojas del huerto, tomate cherry, pepino criollo, naranja, queso de cabra y vinagreta de jamaica y mezcal

Garden Leaf Salad, cherry tomato, Creole cucumber, orange, goat cheese and hibiscus and mezcal vinaigrette

SOPA | SOUP

**Sopa Campesina, elote tierno, flor de calabaza, chile poblano, perfumado con epazote*

**Field soup with tender corn, squash blossom, poblano pepper, epazote leave*

PLATOS FUERTES | MAIN DISHES

*Pechuga de pollo con mole oaxaqueño
Chicken breast with Oaxaca-style mole*

*Camarones a la 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 pipian and chile de arbol*

*Filete de pescado a la veracruzana
Veracruz style fish fillet*

Precios en dólares americanos, por persona, no incluyen 16% de impuestos y 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 US dollars and they are per person. There is also a 16% tax and 15% gratuity added. We take extreme care to assure the quality of our ingredients. The consumption of raw products is at your personal discretion.



OPCIONES DE BUFFET CENAS BUFFET DINNER OPTIONS



GUARNICIONES | GARNISHES

Esquites
Corn Esquites

Arroz al cilantro y almendras tostadas
Cilantro rice and roasted almonds

Champiñones al ajillo
Ajillo Mushrooms

Calabacitas mexicanas
Mexican-style zucchini

SALSAS:

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 HECHAS A MANO \$3 USD POR PERSONA HANDMADE TORTILLA
STATION \$3 USD PER PERSON

ESTACIÓN DE POSTRES | DESSERT STATION

Escoge dos de las siguientes opciones | Choose two of the following options

Budín de arroz
Rice pudding

Flan napolitano
Neapolitan Flan

Precios en dólares americanos, por persona, no incluyen 16% de impuestos y 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 US dollars and they are per person. There is also a 16% tax and 15% gratuity added. We take extreme care to assure the quality of our ingredients. The consumption of raw products is at your personal discretion.



OPCIONES DE BARRA LIBRE OPEN BAR OPTIONS



CERVEZA Y MARGARITAS | BEER AND MARGARITAS

Incluye mezcladores y guarniciones | Includes mixers and garnishes

\$15 1 hora | hour

\$25 2 horas | hours

\$30 3 horas | hours

\$35 4 horas | hours

\$10 hora adicional | additional hour

MARGARITAS

Tequila Cazadores, triple sec, limón fresco

Cazadores Tequila, triple sec, fresh lime

Cerveza nacional | Domestic beers

Corona, Pacífico, Dos Equis Lager, Modelo Especial, Negra Modelo

Incluye refrescos y agua embotellada / Includes soft drinks and bottled water

Incluye un cantinero por cada 60 - 70 personas. Cantinero adicional \$75 USD cada uno

Includes one bartender for every 60 - 70 people. Additional bartenders \$75 USD each

Precios en dólares americanos, por persona, no incluyen 16% de impuestos y 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 US dollars and they are per person. There is also a 16% tax and 15% gratuity added. We take extreme care to assure 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 | Includes mixers and garnishes

\$25 1 hora | hour

\$35 2 horas | hours

\$40 3 horas | hours

\$45 4 horas | hours

\$10 hora adicional | additional hour

VINO | WINE

A elegir un tinto y un blanco de la sección "Vino por copeo" del menú de la casa
Choose one red and one white from the "By the Glass" section of our house menu

MARGARITAS

Tequila Cazadores, triple sec, limón fresco

Cazadores Tequila, triple sec, fresh lime

CERVEZA NACIONAL | DOMESTIC BEERS

Corona, Pacífico, Dos Equis Lager, Modelo Especial, Negra Modelo

Incluye refrescos y agua embotellada / Includes soft drinks and bottled water

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 16% de impuestos y 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 US dollars and they are per person. There is also a 16% tax and 15% gratuity added. We take extreme care to assure 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 | Includes mixers and garnishes

\$35 1 hora | hour

\$45 2 horas | hours

\$50 3 horas | hours

\$55 4 horas | hours

\$15 hora adicional / additional hour

Vodka Absolut Smirnoff	Ginebra Gin Beefeater Tanqueray	Whisky Red Label Jack Daniel's
Tequila Cazadores Blanco, Reposado y Añejo	Mezcal 400 Conejos	Ron Rum Bacardi Silver Captain Morgan Spiced Rum
Licores Liquors Triple Sec Aperol Bailey's Irish Cream Kahlúa	Cerveza nacional Domestic beers Corona, Pacífico, Dos Equis Lager, Modelo Especial, Negra Modelo	Incluye refrescos y agua embotellada / Includes soft drinks and bottled water
Wine House Red House White* Wine label selected by management one week before event*		

Incluye un cantinero por cada 40- 50 personas. Cantinero adicional \$75 USD cada uno
Includes one bartender for every 40- 50 people. Additional bartenders \$75 USD each

Precios en dólares americanos, por persona, no incluyen 16% de impuestos y 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 US dollars and they are per person. There is also a 16% tax and 15% gratuity added. We take extreme care to assure 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

\$55 1 hora | hour

\$65 2 horas | hours

\$70 3 horas | hours

\$75 4 horas | hours

\$20 hora adicional / additional hour

VodkaBelvedereGrey Goose Tito's	Ginebra GinTanqueray 10Bombay Sapphire Hendrick's	WhiskyMaker's MarkBuchanan's 12Black Label
TequilaDon Julio Blanco, Reposado, Añejo	Mezcal 400 ConejosMontelobos	Ron RumBacardi Silver y añejoCaptain Morgan Spiced Rum Havana 7 años
Licores LiquorsGrand MarnierCampariBailey's Irish Cream Kahlúa	Cerveza nacional Domestic beersCorona, Pacífico, Dos Equis Lager, Modelo Especial, Negra Modelo	Incluye refrescos y agua embotelladaIncludes soft drinks and bottled water
WineHouse RedHouse White*Wine label selected by management one week before event*		

Incluye un cantinero por cada 40- 50 personas. Cantinero adicional \$75 USD cada uno
Includes one bartender for every 40- 50 people. Additional bartenders \$75 USD each

Precios en dólares americanos, por persona, no incluyen 16% de impuestos y 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 US dollars and they are per person. There is also a 16% tax and 15% gratuity added. We take extreme care to assure the quality of our ingredients. The consumption of raw products is at your personal discretion.



OPCIONES DE BARRA LIBRE OPEN BAR OPTIONS



BAR A CONSUMO | CASH BAR

\$5 USD por persona por montaje. \$85 USD por cajera por 2 horas
\$5 USD per person per set up. \$85 USD per cashier for 2 hours

DESCORCHES | CORKAGES FEES

LICORES | LIQUORS

750 ml - \$30 usd

1000 ml - \$35 usd

VINOS | WINES

750 ml - 20 usd

1000 ml - 25usd

CERVEZA | BEER

\$1.5 usd por botella

\$1.5 usd per bottle

*Presentaciones de mas de 1000 ml deberán de ser calculadas en el momento

*Todo el producto deberá de ser entregado al Gerente de Alimentos y Bebidas 4 horas previo al evento. Al termino del evento el Gerente regresara cualquier sobrante y solo se cobrara las botellas abiertas.

*Para las botellas que tengan más de la mitad del producto, se cobrara la fracción consumida.

*El descorche no incluye mezcladores

**Bottles with more than 1000ml capacity will be charged accordingly*

**All the product must be handed to the Food and Beverage Manager 4 hours prior to the start of the event. At the end of the event, the manager will return any left over product and charge only the bottle that were opened.*

**Bottles that have more than half of the product will only be charged for the portion consumed.*

**Corkage fees do not include mixers*

Precios en dólares americanos, por persona, no incluyen 16% de impuestos y 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 US dollars and they are per person. There is also a 16% tax and 15% gratuity added. We take extreme care to assure the quality of our ingredients. The consumption of raw products is at your personal discretion.



RECESOS COFFEE BREAKS



COFFEE BREAK BÁSICO | BASIC COFFEE BREAK

\$8 1 hora | hour

\$10 2 horas | hours

\$12 3 horas | hours

\$3 hora extra | extra hour

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 embotellada
Bottled water

Surtido de galletas
Assorted cookies

Surtido de pan dulce
Assorted sweet rolls

Precios en dólares americanos, por persona, no incluyen 16% de impuestos y 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 US dollars and they are per person. There is also a 16% tax and 15% gratuity added. We take extreme care to assure the quality of our ingredients. The consumption of raw products is at your personal discretion.



RECESOS COFFEE BREAKS



COFFEE BREAK PREMIUM DESAYUNO | PREMIUM BREAKFAST COFFEE BREAK

\$14 1 hora | hour

\$16 2 horas | hours

\$18 3 horas | hours

\$4 hora extra | extra hour

Café regular y descafeinado
Regular and Decaf brewed coffee

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

Agua embotellada
Bottled water

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

Precios en dólares americanos, por persona, no incluyen 16% de impuestos y 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 US dollars and they are per person. There is also a 16% tax and 15% gratuity added. We take extreme care to assure the quality of our ingredients. The consumption of raw products is at your personal discretion.



RECESOS COFFEE BREAKS



COFFEE BREAK PREMIUM DE COMIDA | PREMIUM LUNCH COFFEE BREAK

\$20 1 hora | hour

\$22 2 horas | hours

\$24 3 horas | hours

\$5 hora extra | extra hour

Café regular y descafeinado
Regular and decaf brewed coffee

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, mint water and orange, basil water

Agua embotellada y refrescos
Bottled water and soft drinks

Crudités con dip de queso de cabra
Crudites 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 16% de impuestos y 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 US dollars and they are per person. There is also a 16% tax and 15% gratuity added. We take extreme care to assure the quality of our ingredients. The consumption of raw products is at your personal discretion.



PLANES DE ALIMENTOS MEAL PLAN



Precios en Alimentos por separado:

DESAYUNO BUFFET

Precio por persona \$ 45.00 USD más 16% de IVA + 15% de Servicio

Comida con Menú preestablecido

Precio por persona desde 50.00 USD más 16% de IVA + 15% de Servicio

Cena con Menú preestablecido

Precio por persona desde 65.00 USD más 16% de IVA + 15% de Servicio
Bebidas acorde a las opciones de Barras libres.

MEAL PLAN COMPLETO 165 USD más 16% de IVA + 15% de Servicio
Incluye (Desayuno Comida y Cena,
incluye Refrescos y Cervezas Nacionales durante la comida y cena)

PLAN BUFFET COMPLETO \$ 280 USD más 16% de IVA + 15% de Servicio
Incluye: Desayuno Buffet, Comida Buffet
Snack para alberca: Nachos / palomitas / Crudites
Cena Buffet
Barra Libre Nacional de 11 am a 23:00 hrs en Encanto

Nota: Los menús van con Menú pre establecido
La duración de los alimentos es de 2 horas y solo son servidos en Encanto
aforo máximo 60 personas

Note: The menus go with a pre-established menu.
The duration of the meals is 2 hours and they are only served in Encanto.
Maximum capacity 60 people

Meal Plan aplica para todo el grupo Mínimo 10 suites por 3 noches y
entra con Lunch sales con Desayuno
Meal Plan applies for the whole group Minimum 10 suites for 3 nights and
check in with Lunch check out with Breakfast

Encanto Aforo Maximo 60 personas
Encanto Maximum Capacity 60 people

Precios en dólares americanos, por persona, no incluyen 16% de impuestos y 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 US dollars and they are per person. There is also a 16% tax and 15% gratuity added. We take extreme care to assure the quality of our ingredients. The consumption of raw products is at your personal discretion.