

MENÚ

Menú Desayuno

Los desayunos incluyen:

Fruta de temporada, jugo de naranja, café, leche, azúcar y pan tostado.

A su elección: Tocino, salchicha y pan dulce.

#1: Buenos Días

Pan francés relleno de crema y queso, acompañadas con jarabe de maple.
Chilaquiles rojos tradicionales (totopos en salsa de tomate rojo) servidos con queso (estilo fresco mexicano) y crema agria.
Huevos revueltos con cebolla y tomate, servidos con tortillas de maíz

#2: Huevos Rancheros

Panqueques con mantequilla y jarabe de arce.
Quesadillas con frijoles y jamón.
Huevos servidos sobre tortilla frita con frijoles, bañados con salsa roja hecha con tomates frescos.

#3: Desayuno Mexicano

Molletes (Pan tostado con frijoles y queso gratinado)
Omelettes con champiñones estofadas o verduras mixtas, y queso manchego.
Chilaquiles Verdes. Totopos, salsa de tomate verde, con pollo, crema agria y queso panela al lado.

#4: Desayuno Americano

Panqueques servidos con jarabe de maple y mantequilla.
Huevos revueltos con espinacas.
Mini salchicha de cerdo ahumada al horno.

#5: Huevos rojos escalfados

Pan francés con Nutella y queso crema, servidas con jarabe de maple
Tocino al horno.

Huevos escalfados en una salsa de tomate fresca, con verduras aromatizados con epazote. (Planta de té mexicana)

#6: El preferido de los vegetarianos

Deliciosas patatas saladas y cebollas cocidas a fuego lento en aceite de oliva.
Huevos en salsa verde con queso Panela.
Chilaquiles rojos al estilo vegetariano, con queso Panela y crema agria.

#6: Burrito Mexicano

Plátano maduro frito.
Burritos de huevo a la mexicana con frijoles acompañados de salsa verde, salsa roja, aguacate y queso Panela.
Patatas gratinadas con queso manchego.

Menú Almuerzo y Cena

Pasta, paellas, langosta, cortes finos de carne, sashimis de pescado fresco o pizzas a su elección.

#1: Fajitas mexicanas

Ensalada verde fresca con pepino, apio, pimiento verde, jícama y tomate, bañada en salsa cítrica con papaya.
Fajitas mexicanas: de pollo, carne de res o verduras, servidas con tortillas de maíz
Frijoles refritos, guacamole, totopos y salsa pico de gallo.

#2: Sueño Caribeño

Mezcla de lechuga fresca con aderezo de vinagreta, vinagre balsámico, jugo de limón fresco y aceite de oliva.
Ceviche mexicano con pescado, camarones o mixtos, tomate, rojo picado, cebolla, cilantro, ketchup, servido con guacamole y totopos.
Plato de frutas mixtas con fruta de la temporada.

#3: Enchiladas Poblanas

Ensalada con tres variedades de lechuga fresca, acompañada de verduras asadas, calabaza italiana, pepino fresco, tiras de zanahoria y aderezo de frutas.

Enchiladas: de pollo o vegetales, bañadas en dos salsas: salsa Mole poblano (chocolate y chiles secos, especias), servidas con arroz blanco, frijoles refritos, guacamole y totopos con salsa Pico de Gallo.

#4: Sabor a Yucatán

Ensalada mixta de lechuga con espinacas y remolacha cocida, guisantes, con jícama y aderezo de miel y mostaza.

Tacos de cochinita: carne al estilo yucateco servido con tortillas de maíz, brochetas de verduras con berenjena, pepino, calabacín y champiñones, servidos con frijoles refritos, guacamole, salsa Pico de Gallo y totopos.

#5: Taquitos Dorados

Ensalada de lechuga con fresas frescas en aderezo de vinagreta.

Tacos Dorados: crujientes tacos fritos de pollo o vegetarianos, acompañados con queso Panela y crema agria.

Arroz rojo y ensalada de pepino con aguacate.

#6: Tacos de camarones

Ensalada de quinoa y verduras: hojas largas de lechuga y aderezo de papaya fresca.

Tacos de camarones con tortillas de maíz

Empanada de maíz frita, con carne o queso, servida con queso Panela y salsa verde cruda con guacamole, salsa Pico de Gallo, totopos y salsa picante.

#7: Buffet de tacos

Sopa de lima tradicional preparada con limas frescas, pimientos dulces rojos y verdes, servida con pechugas de pollo deshebradas, tiras de tortilla fritas en juliana.

Buffet de tacos preparados en el lugar con carne de res y queso; pechuga de pollo bañada en achiote, quesadillas con chorizo, tacos de verduras mixtas a las finas hierbas acompañados con verduras mixtas estofadas con aceite de oliva, arroz blanco, guacamole fresco, salsa pico de gallo, salsa picante servida por separado y totopos.

#8: De la parrilla

Sopa de tortilla: sopa de tortilla cremosa al estilo tradicional con tomates frescos aromatizados con hierbas locales, servida con tiras de tortilla fritas.

Aguacate fresco, queso Panela y crema servidos por separado.
Cortes finos de carne adobada, pechugas de pollo adobadas, lomo de cerdo adobado con especias cocinado a la parrilla.
Acompañado de arroz al estilo mexicano con chicharos y verduras frescas mixtas a la mantequilla.

9: Costillas tiernas de cerdo BBQ

Sopa de verduras Minestrone; coloridas verduras frescas aromatizadas con ajo y especias, queso parmesano servido por separado.
Costillas tiernas de cerdo y pechugas de pollo marinadas en salsa dulce estilo barbecue con tomates y frutas acompañadas de papa al horno, crema agria servida por separado, mazorcas de maíz y brócoli, zanahorias y coliflor a la mantequilla.

#10: Cocina regional

Crema de maíz dulce servida con crotones.
Lechuga fresca en aderezo de vinagreta.
Pechugas de pollo marinadas en achiote estilo Pibil (pollo marinado en achiote, cebolla morada y pimientos verdes al estilo maya).
Servido con arroz a la moruna con frijoles - verduras asadas, calabacín, berenjena y pimiento rojo.

#11: Tampiqueña

Crema de puerro y patata (estilo vegetariano).
Carne a la Tampiqueña: Carne marinada cocida y servida con enchiladas de pollo y salsa roja, queso y crema agria, arroz blanco, frijoles refritos, tiras de chile poblano y mezcla de verduras salteadas con aceite de coco, guacamole y tortillas.

12: Filete de pescado con mantequilla de ajo

Crema de espinacas con o sin tocino acompañada con tortilla cortada en juliana (tiras) - Filete de pescado con mantequilla de ajo o al vapor; filetes de pescado fresco de Puerto Juárez cocinados a su elección.
Acompañado con arroz a la jardinera (verduras) maíz, broccoli y maíz con aceite de aguacate.

#13: Kebabs

Pequeños bocadillos o kebabs.

Sopa de champiñones y verduras aromatizadas con especias locales. clavo, canela y comino.

Kebabs de pollo y pimiento rojo dulce, kebabs de ternera con cebolla y pimientos verdes dulces, salsa de vino tinto.

Kebabs de verduras. Berenjena, pepino, tomates, champiñones y pimientos dulces
-Acompañado con puré de patatas frescas

#14: Del mar

Sopa de mariscos: deliciosa sopa cremosa con camarones, pescado o pulpo a su elección acompañada de lima y salsa picante.

Filete de pescado a la mantequilla con ajo o filetes de pescado fresco al vapor de Puerto Juárez

Pasta con mariscos o langostas con mantequilla o ajo.

Arroz blanco aromático, plátanos fritos y coliflor con guisantes a la mantequilla

- Los ingredientes no están incluidos; El chef puede comprar todo lo necesario para el menú elegido por una tarifa adicional de 10 USD + gastos de insumos.
- Menú Flexible: puede cambiar o eliminar a su elección.

