

CB7. PARRILLADA ALL INCLUSIVE | ALL INCLUSIVE BBQ MENU

Garantía mínima 50 personas | *Minimum guarantee 50 ppl*

ESTACIÓN FRÍA | *COLD STATION*

Ensalada de lechugas tiernas con grano de elote asado y punta de espárragos

Tender greens salad with grilled corn and asparagus tips

Ensalada César con pollo a la parrilla y croton de ajo

Cesar salad with grilled chicken and garlic croutons

Ceviche de camarón con salsa coctelera

Shrimps ceviche with cocktail sauce

Ensalada de espinaca con tocino crujiente y hojuela de parmesano

Spinach salad with crisp bacon and parmesan flakes

Salpicón de res al sabor de chile jalapeño

Shredded Beef with "jalapeño" chili

ADEREZOS | *DRESSING*

Aderezo roquefort | *Blue cheese dressing*

Vinagreta de frambuesa | *Raspberry vinaigrette*

Vinagreta Italiana | *Italian vinaigrette*

SOPAS | *SOUPS*

Crema poblana con grano de elote | *Poblano cream with corn*

PARRILLADA | *GRILL*

Camarón a la parrilla con mojo de guajillo

Grilled Shrimps with guajillo chili "mojo"

Entrecot de cerdo

Pork entrecot

Pechuga de pollo

Chicken breast

New York

New York Steak

Chorizo para asar

Grilled chorizo

Filete de res

Beef tenderloin

Pesca del día

Catch of the day

GUARNICIONES | GARNISH

Papa al horno | *Baked potatos*

Rajas poblanas | *Sliced "poblano" chili pepper*

Vegetales a la parrilla | *Grilled vegetables*

Arroz primavera | *Spring rice*

Salsa de pimienta verde | *Green pepper sauce*

PAN HECHO EN CASA Y MANTEQUILLA | HOME MADE BREAD & BUTTER

POSTRES | DESSERTS

Tartaleta de nuez

Walnut tartalette

Cheesecake de frambuesa

Raspberry Cheese cake

Brownie de chocolate blanco y amapola

White chocolate brownie with poppy seeds

Mousse de frutos rojos del bosque

Forest red fruits mousse

Copa frutas rojos al vodka

Red fruit cup with vodka

CAFÉ Y TÉ | COFFE AND TEAS

Café gourmet, descafeinado y selección fina de tés

Gourmet coffee, decaffeinated and fine tea selection