

FP. CANAPÉS | *HORS D'OEUVRES*

Seleccione 5 opciones | *Select 5 options*

Servicio Charoleado | *Passed around service*

Precio por persona: \$ 27 USD | *Price per person: \$ 27 USD*

Piezas por persona: 9 | *Pieces per person: 9*

Precio por pieza adicional: \$3 USD | *Price per additional piece \$ 3 USD*

Precios + 16% IVA + 15% servicio | *Prices + 15% Tax + 15% service*

CANAPÉS CALIENTES | *HOT HORS D'OEUVRES*

FP1 Alitas de pollo a la BBQ con escencia de habanero 
BBQ Chicken wings with habanero

FP2 Oleada de Sashimi de atún a la reducción de cítricos 
Tuna wave sashimi with citrus reduction

FP3 Quiche Lorraine

FP4 Dedos de queso mozzarella con chutney de melón verde 
Mozzarella cheese fingers with cantaloupe chutney

FP5 Satay de res con lemongrass y azúcar de naranja 
Beef stay with orange lemongrass

FP6 Terrina de pollo en reducción de sidra 
Chicken Terrine with cider reduction

FP7 Mini brochetas de res con champiñón a las 3 pimientos
Beef kebab with mushrooms

FP8 Pastel de picadillo en pasta de mil hojas
Finely chop meat cake with puff pastry

FP9 Rollo primavera crocante con mayonesa de wasabi 
Spring rolls with wasabi mayonnaise


FP10 Mini medallón de atún escarchado de ajonjolí 
Tuna medallion in sesame seed

FP11 Callo margarita al grill y caramelo de manzana 
Scallop margarita with apple caramel


■ GRAND VELAS Riviera Maya

FP12 Camarón en pasta de tempura
Tempura shrimp

FP13 Satay de pollo en teriyaki de jengibre
Chicken satay with ginger teriyaki

FP14 Enboltinis de vegetales ahumados 
Smoked vegetables enboltinis

FP15 Mini salchicha en crocante de philo al wasabi
Sausage with wasabi in crunchy phyllo

FP16 Brochetas de pescado en infusión de chipotle 
Fish kebab with chipotle infusion

CANAPÉS FRÍOS | COLD HORS D'OEUVRES

FP17 Espárragos envueltos de pétalos de jamón y rúcala con esencia de piquillo 
Asparagus with ham petals in a touch of Piquillo pepper

FP18 Won ton crujiente de atún en textura de cebollín
Crispy tuna won ton with chive

FP19 Pincho de tomate, cereza y Mozzarella de búfala marinado al pesto  
Cherry tomato and mozzarella cheese kebab with pesto

FP20 Medallón de res acompañado de gelee de arándano 
Beef medallions with cranberry gelee

FP21 Cilindro de mil hojas de vegetales 
Mille feuilles vegetables cylinder

FP22 Torre de provolone con tomate  
Provolone tower with tomato

FP23 Camarón ennegrecido de ralis de mango 
Blacken shrimp with mango

FP24 Cilindro de jícama con mango caribeño y pétalos de arúgula 
Caribbean jicama and mango arugula petals cylinder

FP25 Tiradito de callo de hacha con infusión de chile habanero 
Scallop tiradito (sashimi) with habanero infusion

■ **GRAND VELAS** Riviera Maya

FP26 Mini sushi California con lluvia de miso dulce 

Mini sushi California with sweet miso rain

FP27 Rosetas de salmón ahumado y mousse de eneldo y piñones caramelizados 

Smoked salmon with dill mousse and caramelized pine nuts