


CB. COMIDA Y CENA BUFFET | **BUFFET DINNER**

CB1. BUFFET CARIBEÑO COMIDA Y CENA | **CARIBBEAN BUFFET LUNCH & DINNER**

ESTACIÓN FRÍA | **COLD STATION**

Ensalada de mango y papaya verde con almeja y vinagreta de lima 

Lechugas tiernas con suprema de cítricos 

Ensalada de pollo y plátano macho frito con aderezo de cacahuete 

Ensalada de coco y pan pita con aderezo de vinagre balsámico 

Mango with green papaya and "margarita" clam meat salad with lime vinaigrette 

Tender lettuce salad and citrus supreme 

Chicken salad with fried plantain and peanut dressing 

Roasted pita bread salad and coconut with balsamic vinaigrette 

ADEREZOS | **DRESSING**

Vinagreta de jamaica, aderezo aurora, vinagreta de coco y chile cascabel

Hibiscus vinaigrette, aurora dressing, coconut with "cascabel" chili pepper vinaigrette

SOPAS | **SOUPS**

Sopa de mariscos

Seafood soup


PLATOS FUERTES | **MAIN DISHES**

Pierna de res rostizada al ajo con espárragos y pimientos 

Pechuga de pollo rellena con queso panela y piñón en salsa de mostaza

Filete de Dorado con jengibre y coco 

Medallones de cordero laqueado con guayaba y semilla de chile

Roasted beef leg with garlic, green asparagus and sweet bell pepper 

Chicken breast stuffed with panela cheese and pine nut, with mustard sauce

Mahi-Mahi fish fillet with ginger and coconut 

Lamb medallions lacquered with guava and sundried chili pepper seeds

PLATOS FUERTES VEGETARIANOS | **VEGETARIAN MAIN DISHES**

Medallones de Yuca al coco en salsa de mango y curry verde

Croquetas de plátano macho en salsa de frijol

Yuca medallions with coconut in mango sauce and green curry

Plantain croquettes in bean sauce

GUARNICIONES | **GARNISH**

Gajos de papas al achiote

Arroz con plátano frito

Vegetales caribeños salteados al aceite de palma

*Wedge potatoes with annato paste
Rice with fried plantain
Caribbean vegetables sauteed in palm oil*

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

POSTRES | DESSERTS

Pastel de mango y chocolate
Tarta de guayaba y crema batida
Pay de limón y piña flameado al ron
Copa de mousse de chocolate 🍷
Gelee de frambuesa 🍷
*Chocolate and mango cake
Guava tart with whipped cream
Lemon pie and pineapple flambé with rum
Chocolate mousse 🍷
Raspberry gelee 🍷*

CAFÉ Y TÉ | COFFEE AND TEA

Café gourmet, descafeinado y selección fina de tés
Gourmet coffee, decaffeinated and fine tea selection

CB2. BUFFET MEDITERRÁNEO COMIDA Y CENA | MEDITERRANEAN BUFFET LUNCH & DINNER

ESTACIÓN FRÍA | **COLD STATION**

Ensalada de pescado ahumado y hojas frescas aderezadas de salsa brava 

Vegetales del mediterráneo en marinada de aceite de olivo y balsámico 

Tomate, albahaca, alcachofa y palmitos marinados en aceite de olivo 

Lechugas frescas mixtas 

Smoked fish salad and fresh leaves with dress hot chili pepper sauce 

Mediterranean vegetables marinated in olive and balsamic oil 

Tomatoes, basil, artichoke and marinated palm heart in olive oil 

Mixed fresh lettuce 

ADEREZOS | **DRESSING**

Vinagreta francesa, vinagre balsámico, aderezo de yogurt y albahaca

French vinaigrette, balsamic vinaigrette, yogurt and basil dressing

SOPAS | **SOUPS**

Crema de mejillón con esencia de azafrán y aceite de tomillo 

Mussel cream with saffron essence and thyme oil 

PLATOS FUERTES | **MAIN DISHES**

Brocheta de res, pimientos y cebollas en salsa agridulce

Pierna de cordero braseada lentamente, servida con salsa de higo con miel de abeja

Pechuga de pollo en salsa de pimientos rostizados al azafrán 

Filete de mero encrostado en tapenade de aceituna negra y bañado en aceite de nuez 

Beef kebab with sweet bell pepper, onion with sweet and sour sauce

Slowly braised lamb leg served with honey fig sauce

Chicken breast with roasted bell pepper and saffron sauce 

Grouper fillet covered with black olives tapenade and dipped in walnut oil 

PLATOS FUERTES VEGETARIANOS | **VEGAN MAIN DISHES**

Jitomate relleno de Quinoa en salsa de piquillo

Portobellos rellenos de ratatouille en salsa de hoja de aguacate

Stuffed tomato with Quinoa in piquillo sauce

Stuffed portobellos with ratatouille in an avocado leaf sauce

GUARNICIONES | **GARNISH**

Arroz negro acompañado de anillos de calamar 

Vegetales perfumados de orégano y parrillados al carbón 

Cremoso puré de papa a las hierbas finas 

Black rice accompanied with calamari rings 



Vegetables perfumed with oregano and grilled over charcoal 

Creamy mashed potatoes with fine herbs

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

POSTRES | DESSERTS

Pastel de queso y amaretto

Mousse de pera al vino tinto  

Pay de queso capuchino y plátano

Tarta de almendra y caramelo

Pana cotta de vainilla veracruzana 

Cheese cake with amaretto

Pears and red wine mousse  

Cheese pie with cappuccino and banana

Almond and caramel tart

Veracruzana vanilla panna cotta 

CAFÉ Y TÉ | COFFEE AND TEA

Café gourmet, descafeinado y selección fina de tés

Gourmet coffee, decaffeinated and fine tea selection

CB3. BUFFET INTERNACIONAL COMIDA Y CENA **INTERNATIONAL BUFFET LUNCH & DINNER**

ESTACIÓN FRÍA | COLD STATION

Ensalada griega 

Ensalada de lechugas con frutos silvestres deshidratados 

Tarta de salmón perfumado con aceite de ajonjolí tostado 

Ensalada de tomate y queso panela aderezada a las finas hierbas 

Greek salad 

Green lettuce with dried wild flowers 

Salmon tart flavored with toasted sesame seed oil 

Tomatoes and panela cheese salad seasoned with fine herbs 

ADEREZOS | DRESSING

Vinagreta italiana, mil islas, aderezo de queso Gorgonzola

Italian vinaigrette, one thousand island, Gorgonzola cheese dressing

SOPAS | SOUPS

Sopa de vegetales mediterráneos perfumado al anís

Mediterranean vegetables soup flavored with anise

PLATOS FUERTES | MAIN DISHES

Suprema de pollo rellena de mouse de marisco en salsa Neptuno 

Filete de lomo de cerdo mechado con verduras rostizadas acompañado de salsa de tepache

Top sirloin en salsa de vino tinto y chalotas confitadas

Filete de Dorado rebozado en curry verde en esencia de almeja

Chicken supreme stuffed with mouse seafood and Neptune sauce 

Stuffed loin pork with roasted vegetables accompanied with "tepache" sauce

Red wine top sirloin and confit shallot

Mahi-Mahi fish fillet battered green curry with clam essence

PLATOS FUERTES VEGETARIANOS | VEGAN MAIN DISHES

Tortellini de espinaca en salsa de vino blanco al pimiento rostizado

Tofu a la plancha con vegetales al wok en salsa de tamarindo al curry rojo 

Spinach tortellini in a white wine sauce with roasted pepper

Grilled tofu with wok vegetables in a tamarind sauce with red curry 

GUARNICIONES | GARNISH

Arroz marroquí a la pulpa de chile guajillo

Papa torneada con emulsión de mantequilla al perejil fresco

Verdura crujiente en salsa de Martini blanco

Moroccan rice with "guajillo" chili pepper pulp

Turned potato with emulsion butter with fresh parsley

Crispy vegetables with white martini sauce


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

POSTRES | **DESSERTS**

Pastel de chocolate con especias

Tarta de manzana con strudel de almendra Pastel de queso estilo New York

Mousse de frutas rojas 

Enjambre de semillas y frutos secos con chocolate 

Chocolate cake with spices Apple cake with almond strudel

Cheesecake New York style

Red fruits mousse 

Swarm of seeds and dried fruits with chocolate 

CAFÉ Y TÉ | **COFFEE AND TEA**

Café gourmet, descafeinado y selección fina de tés


Gourmet coffee, decaffeinated and fine tea selection

CB4. BUFFET MEXICANO COMIDA Y CENA **MEXICAN BUFFET LUNCH & DINNER**

ESTACIÓN FRÍA | **COLD STATION**

Ensalada de nopales a la mexicana con queso panela 

Ensalada de salpicón de res con chile jalapeño 

Ensalada de lechugas tiernas mixtas 

Tradicional guacamole acompañado con totopos y queso fresco 

Cactus leaves with panela cheese Mexican style

Shredded beef with "jalapeño" chili pepper salad

Mixed baby lettuce salad

Traditional guacamole accompanied with tortilla chips and fresh cheese

ADEREZOS | **DRESSING**

Vinagreta de pipián rojo, vinagreta de mango y chile chipotle, aderezo mil islas

Red "pipian" vinaigrette, mango and "chipotle" chili pepper vinaigrette, one Thousand Island dressing

SOPAS | **SOUPS**

Sopa de tortilla (la tradicional acompañada de juliana de tortilla, crema agria, queso fresco, aguacate y chile)

Tortilla soup (the traditional accompanied with tortilla chips cut in julienne strips, sour cream, fresh cheese, avocado and chili pepper)

PLATOS FUERTES | **MAIN DISHES**

Pollo (pierna y muslo) en mole poblano con ajonjolí tostado

Medallones de filete de res en salsa de miel de agave

Cochinita pibil con salsa de cebolla desflemada y chile habanero 

Filete de pescado TikinXic (marinado en achiote) envuelto y horneado en hoja de plátano 

Chicken leg and thigh in "mole poblano" with toasted sesame seed

Beef medallions in agave honey sauce

"Cochinita pibil" cured red onion with spicy hot sauce and "habanero" chili pepper

TikinXic Fish fillet (marinated in annatto seed paste "achiote") wrapped and baked in banana leaf

PLATOS FUERTES VEGETARIANOS | **VEGAN MAIN DISHES**

Calabacitas con elote y rajas en salsa de tomate gratinadas con queso

Oaxaca 

Flor de calabaza al tempura en salsa cremosa de huitlacoche

Zucchini, corn, and Poblano pepper mixed in a tomato sauce au gratin with Oaxaca cheese

Tempura zucchini flower in a creamy huitlacoche sauce

GUARNICIONES | **GARNISH**

Arroz a la mexicana 

Frijoles charros

Rodajas de elote cocido con mantequilla y canela 

Mexican rice 

Charro beans

Corn slice cooked with butter and cinnamon 

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

POSTRES | DESSERTS

Pay de elote y queso crema

Pastel de chocolate amargo al Xtabentún

Flan de cajeta 

Postre de tres leches al rompopo

Empanadas con crema de coco

Palanqueta mixta 

Corn pie and cream cream

Dark chocolate cake with Xtabentun

Caramel sauce custard 

Three-milk with "rompopo" dessert

Coconut cream empanadas

Mixed crowbar 

CAFÉ Y TÉ | COFFEE AND TEA

Café gourmet, descafeinado y selección fina de tés

Gourmet coffee, decaffeinated and fine tea selection