

CB8. PARRILLADA MEXICANA COSTO EXTRA | MEXICAN BBQ MENU WITH CHARGE

Garantía mínima 50 personas | *Minimum guarantee 50 ppl*

ESTACIÓN FRÍA | *COLD STATION*

Ensalada de tomate con panela con aceite de chile cascabel
Ensalada de lechugas tiernas con julianas de vegetales crujientes y grano de elote
Ceviche de pescado estilo Acapulco
Ensalada de pollo a la parrilla con hojas tiernas de cilantro con aderezo BBQ
Ensalada de nopales con camarón al pastor
Aguachile de camarón
Tomato with panela cheese salad with cascabel chili oil
Tender leaves salad with crispy vegetables julienne and corn
Fish ceviche Acapulco style
Grilled chicken salad with cilantro tender leaves with BBQ dressing
Cactus leaves with shrimp pastor style
Shrimp Aguachile

ADEREZOS | *DRESSING*

Vinagreta de pipián, aderezo de mango al sabor de chile de árbol, aderezo de cilantro
Pipian vinaigrette, mango chili flavoured with "chile de arbol" (tree chili) peper, cilantro dressing

SOPAS | *SOUPS*

Sopa de frijol negro acompañada de juliana d tortilla, crema agria, queso fresco, aguacate y chile
Black bean soup with julienne of crisp tortilla, sour cream, fresh cheese, avocado and chili

PLATOS FUERTES | *MAIN DISHES*

Pechuga de pollo a la BBQ
Chorizo ranchero y argentino
Chuleta de cerdo orgánico con su tradicional marinado al pastor
Rib eye
Brocheta de camarón gigante
Pesca del día al grill
Filete de res
BBQ chicken breast
Argentinian and ranch chorizo
Organic pork chop marinated pastor style
Rib eye
Shrimp kebab
Grilled Catch of the day
Beef tenderloin

GUARNICIONES | *GARNISH*

Frijoles charros
Tamales de surtidos
Rajas poblanas
Vegetales a la parrilla

Arroz a la Mexicana
Medallones de papa al horno
Vasitos de esquite con su guarnición de crema, queso y chile en polvo
Salsa de molcajete roja, salsa de tomate verde crudo, chiles toreados y salsa mulata
Charro beans
Assorted tamales
Sliced "poblano" pepper
Grilled vegetables
Mexican rice
Baked potato slices
Glass of "esquite" (corn grains) garnished with cream, cheese and chili powder
Red "molcajete" (stone mortar) sauce, raw green tomato sauce, "toreado" chili and "mulata" sauce

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

POSTRES | DESSERTS

Brownie de chocolate con crema de vainilla mexicana
Tarta de hojaldre
Flan de naranja y albaricoque
Compota de Frutas con Jarabe de Agave
Pastel de chocolate con plátano
Cocadas
Empanadas rellenas de crema pastelera
Chocolate brownie with Mexican vanilla cream
Puff pastry tart
Orange and apricot flan
Fruit compote with agave honey
Chocolate cake with banana
"Cocadas", Mexican traditional candy with shredded coconut
Pastries filled with pâtissière cream

CAFÉ Y TÉ | COFFE AND TEAS

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