

L. PARRILLADA | **BBQ**

L2. PARRILLADA MEXICANA | **MEXICAN BBQ**

Garantía mínima: 50 pax | Minimum guarantee: 50 ppl

Precio: \$25 USD + 16% IVA + 15% servicio

Price: \$25 USD + 16% tax + 15% service

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

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

ADEREZOS | **DRESSING**

Vinagreta de pipián, aderezo de mango al sabor de chile de árbol, aderezo de cilantro

Pipian vinaigrette, mango chilli flavoured with árbol chili, cilantro dressing

SOPAS | **SOUPS**

Frijoles Charros

PLATOS FUERTES | **MAIN DISHES**

Pechuga de pollo ala BBQ

Chorizo añejo ranchero

Chuleta de cerdo orgánico con su tradicional marinado al pastor

Rib eye

Brocheta de camarón con adobo

Pescado a la veracruzana envuelto en hoja de plátano

Medallón de filete de res con fondo de ternera al sabor de tres chiles

BBQ chicken breast

Ranch chorizo

Organic pork chop marinated pastor style

Shrimp kebab

Fish Veracruzana style wrapped in baba leaves

Beef filet medallion with veal stock flavored with three chills

GUARNICIÓN | GARNISH

Frijoles charros

Tamales de surtidos

Rajas poblanas

Vegetales a la parrilla

Arroz a la mexicana

Medallones de papa horno

Vasitos de esquite con sus guarniciones (elote, crema, queso y chile en polvo)

Salsa de molcajete roja, salsa de tomate verde crudo, chiles toreados y salsa mulata

Charros beans

Assorted tamales

Sliced poblano pepper

Grilled vegetables

Mexican rice

Baked potato slices

Glass of esquite with garnishes (corn, cream, cheese and chili powder)

Red molcajete sauce, raw green tomato sauce, toreados chilis, mulata sauce

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

POSTRES | DESSERTS

Brownie de chocolate con crema de vainilla mexicana

Tarta de hojaldre

Flan de naranja y albaricoque

Pudding de manzana con licor de naranja

Compota de Frutas con Jarabe de Agave

Alfajores con coco

Pera Frangipan

Pastel de chocolate con plátano

Cocadas

Empanadas rellenas de crema pastelera

Chocolate brownie with Mexican vanilla cream

Puff pastry tart

Orange and apricot flan

Apple pudding with orange liquor

Fruit compote with agave honey

Coconut alfajores

Pear frangipan

Chocolate cake with banana

"Cocadas" Traditional Mexican candy with coconut

Empanadas stuffed with pastry cream

CAFÉ Y TÉ | COFFEE AND TEA

Café gourmet, descafeinado y selección fina de tés

Gourmet coffee, decaffeinated and fine tea selection

L3. PARRILLADA INTERNACIONAL | INTERNATIONAL BBQ

Garantía mínima: 50 pax | Minimum guarantee: 50 ppl

Precio: \$18 USD + 16% IVA + 15% servicio

Price: \$18 USD + 16% tax + 15% service

ESTACIÓN FRÍA | COLD STATION

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

Ensalada de alcachofa y judas verdes con endivia blanca

Ensalada cesar con pollo a la parrilla y croton de ajo

Medallón de atún rojo con costra de pepita de calabaza y aceite de chile mulato

Camarón enegrecido con aroma cajun y chutney de mango y albahaca verde

Ensalada de espinaca con tocino crispí y hojuela de parmesano

Salpicón de res al sabor de chile jalapeño

Tender lettuce salad with corn and asparagus tail

Artichoke salad and green beans with white endive

Cesar salad with grilled chicken and garlic croutons

Red tuna medallions in pumpkin seeds crust and mulato chili oil

Blacken shrimp with cajun essence, mango chutney and green basil

Spinach salad with crisp bacon and parmesan flakes

Shredded beef flavored with jalapeño chili

ADEREZOS | DRESSING

Zanahoria, tomate cherry, champiñón, elote en grano

Aderezo roquefort

Mayonesa de berenjena

Vinagreta de chile serrano

Carrot, cherry tomatoes, mushrooms, corn

Roquefort dressing

Eggplant mayonnaise

Serrano chili vinaigrette

SOPAS | SOUPS

Crema de elote dulce con pulpa de Cangrejo Moro

Sweet corn cream with crab pulp

PARRILLADA | GRILL

Camarón con cabeza a la parrilla con mojo de guajillo

Entrecot de cerdo orgánico

Pechuga de pollo

Arrachera

Chorizo para asar

T-Bone de cordero

Medallón de langosta

Chuleta de ternera

Rib eye

■ GRAND VELAS Riviera Maya

Salchicha argentina
Filete de pescado Tikinxic (fuera de la parrilla)
Prime rib rostizado con sal de mar
Grilled Shrimps al mojo de guajillo chili
Organic pork entrecot
Chicken breast
Flank Steak
Grilled chorizo
Lamb T-Bone
Lobster medallion
Veal chop
Rib eye
Argentine sausage
Fish filet tikin-xic style
Roasted prime rib with sea salt

GUARNICION | GARNISH

Papa horno
Rajas poblanas
Vegetales a la parrilla
Arroz primavera
Linguine aglio-olio
Salsa de pimienta verde
Mantequilla manier
Salsa de tomate verde crudo, salsa de molcajete roja, salsa de 3 chiles
Baked potatoes
Sliced poblano pepper
Grilled vegetables
Spring rice
Linguine aglio-olio
Green pepper sauce
Manier Butter
Raw green tomato sauce, red molcajete sauce, three chilis sauce

ESTACIÓN DE TORTILLAS Y QUESADILLAS HECHAS A MANO | TORTILLAS STATION AND HAND-MADE QUESADILLAS

Quesadillas de queso Oaxaca artesanal
Quesadillas de chorizo
Quesadillas de champiñón
Quesadillas de flor de calabaza (temporada)
Oaxaca cheese quesadillas
Chorizo quesadillas
Mushrooms quesadillas
Squash blossom quesadillas (seasonal)

POSTRES | *DESSERTS*

Cobbler de piña

Tartaleta de nuez

Cheesecake de frambuesa

Brownie de chocolate blanco y amapola

Mousse de frutos rojos del bosque

Copa frutas rojos al vodka

Pineapple cobbler

Walnut tartalette

Raspberry cheesecake

White chocolate brownie with poppy

Forest red fruit mousse

Red fruits cup with vodka

CAFÉ Y TÉ | *COFFEE AND TEA*

Café gourmet, descafeinado y selección fina de tés

Gourmet coffee, decaffeinated and fine tea selection