

Canapestradicionales I  
Charoleados o en estación

usd

F1. Selección de MAKIS por rollo de 6 piezas

F1.1 Maki Imperio	\$ 25
F1.2 Maki Extreme	\$ 20
F1.3 Maki Banana	\$ 25
F1.4 Maki Taco	\$ 21
F1.5 Maki Niku	\$ 21
F1.6 Maki Kiuri	\$ 21
F1.7 Maki Ilusion	\$ 25
F1.8 Maki Sake	\$ 21
F1.9 Maki Foie	\$ 30
F1.10 Maki Ojo de Tigre	\$ 25

•Adicionar al precio 16 % IVA y 15% servicio

NIGIRIS (pieza)

F1.11 Maguro Toro	\$ 5
F1.12 Nigris Hamashi	\$ 4

•Adicionar al precio 16% IVA y 15% servicio

F2. Selección de SASHIMI (por corte)

F2.1 Maguro Toro	\$ 5
F2.2 Hamashi	\$ 4

•Adicionar al precio 16% IVA y 15% servicio

Traditional Hors d'oeuvres  
Charoleados o en estación

usd

F1. MAKIS Selection with 6 pieces per roll (Price per roll)

F1.1 Maki Imperio	\$ 25
F1.2 Maki Extreme	\$ 20
F1.3 Maki Banana	\$ 25
F1.4 Maki Taco	\$ 21
F1.5 Maki Niku	\$ 21
F1.6 Maki Kiuri	\$ 21
F1.7 Maki Ilusion	\$ 25
F1.8 Maki Sake	\$ 21
F1.9 Maki Foie	\$ 30
F1.10 Maki Ojo de Tigre	\$ 25

•Add 16% tax & 15% service

NIGIRIS (piece)

F1.11 Maguro Toro	\$ 5
F1.12 Nigris Hamashi	\$ 4

•Add 16% tax & 15% service

F2. Selección de SASHIMI (por corte/per slice)

F2.1 Maguro Toro	\$ 5
F2.2 Hamashi	\$ 4

\*Add 16% tax & 15% service

F1. Selección de Makis | Maki Selection

F1.1. Maki Imperio

Rollo relleno de camarón témpura, queso de cabra, arugula cubierto de arroz y caviar negro | *Roll filled with tempura shrimp, goat cheese, arugula wrapped with rice and caviar*

F1.2 Maki Extreme

Relleno de pollo ahumado al teriyaki, pimientos rostizados, campyo curtido, cubierto de arroz con chispas de nuez de la India. | *Roll filled with teriyaki smoked chicken, roasted bell peppers, pickled campyo wrapped with rice and sprinkled with Indian nuts*

F1.3 Maki Banana

Relleno de Surimi queso crema, aguacate, pepino, cubierto de arroz y plátano frito, napados en salsa de anago al sake | *Roll filled with Surimi cream cheese, avocado, cucumber wrapped with rice and fried banana. Covered with anago au sake sauce*

F1.4 Maki Taco

Relleno de pulpo, masago, aguacate, cubierto de arroz y camarón | *Roll filled with octopus, roe, avocado wrapped with rice and shrimp*

F1.5 Maki Niku

Relleno de aguacate, cebolletas caramelizadas, corazón de pak choi, cubierto de arroz, láminas de rib eye, aire de jengibre | *Roll filled with avocado, caramelized spring onion, pak choi heart, wrapped with rice and thin rib eye slices and ginger air*

F1.6 Maki Kiuri

Relleno de zanahoria, masago, atún toro picante, daikon curtido, ajonjolí tostado, aguacate, cubierto de arroz, pepino con espuma de wasabi. | *Roll filled with carrot, roe, spicy toro tuna, pickled daikon toasted sesame seeds and avocado wrapped with rice, cucumber and wasabi foam.*

F1.7 Maki Ilusion

Relleno con tartara de Surimi y tobiko, cubierto de arroz frito al témpura | *Roll filled with surimi & tobiko tartar wrapped with tempura fried rice.*

F1.8 Maki Sake

Relleno de camarón al vinagre de arroz, queso manchego fundido, cebolletas asadas, cubierto de arroz y Surimi | *Roll filled with shrimp au rice vinegar, melted manchego cheese, roasted spring onions wrapped with rice and Surimi*

F1.9 Maki Foie

Relleno de foie gras, espárragos al vapor, cubierto con arroz y mango rostizado a la miel de soya con gelatina de manzana verde templada | *Roll filled with foie gras, steamed asparagus wrapped with rice and roasted mango au soy syrup with green Apple warm jelly*

F1.10 Maki Ojo de Tigre

Rollo relleno de ostión ahumado, cremosa de tongarashi, cubierto de arroz y aguacate | *Roll filled with smoked oyster, tongarashi cream wrapped with rice & avocado*

F1.11 Nigris Maguro Toro

Atun toro | *Toro Tuna*

F1.12 Nigris Hamashi

Aleta amarilla | *Yellow tail*

Servidos con salsa de soya, jengibre encurtido y wasabi  
*Served with soy sauce, beaten ginger, wasabi.*

F2. Selecccion de Sashimi | Sashimi selection

F2.1 Sashimi Maguro Toro

Atun toro | *Toro Tuna*

F2.1 Sashimi Hamashi

Aleta amarilla | *Yellow tail*

Servidos con salsa de soya

*Served with soy sauce*

Canapes tradicionales I  
Charoleados o en estación

F3. Gyoza rellena de jaiba	\$9
F4. Gyoza rellena de camarón	\$10
F5. Gyoza rellena de mariscos	\$11
F6. Gyoza relleno de cerdo	\$7
F7. Gyoza relleno de vegetales	\$7

•Precios por persona. Cada selección consta de 3 piezas.

•Adicionar al precio 16% IVA y 15% servicio

Seleccionar opciones

Gyozas fritas o al vapor, seleccionar.

Traditional

Food station or passed around the food  
trays

F3. Blue crab stuffed gyoza	\$9	usd
F4. Shrimp stuffed gyoza	\$10	
F5. Seafood stuffed gyoza	\$11	
F6. Pork stuffed gyoza	\$7	
F7. Vegetables stuffed gyoza	\$7	

•Prices per person. Each selection has 3 pieces.

•Add 16% tax & 15% service

Select options

Select Gyozas fried or steamed

F3. Gyoza rellena de jaiba | *Blue crabstuffed gyoza dumpings*

En salsa agriducle de mango y chile piquín

*In sweet & sour mango and chillipoder sauce*

F4. Gyoza relleno de camarón | *Shrimp stuffed gyoza dumpings*

En salsa de mojito de lima

*In lemon mojito sauce*

F5. Gyoza relleno de mariscos | *Seafood stuffed gyoza dumpings*

En salsa de habanero confitado

*In habanero chilli pepper confit sauce*

F6. Gyoza relleno de cerdo | *Pork stuffed gyoza dumpings*

En salsa agriducle de flor de Jamaica y chile chipotle

*In sweet & sour hibiscus flower and chipotle chilli pepper sauce*

F7. Gyoza relleno de vegetales | *Vegetable stuffed gyoza dumplings*

En salsa de chile dulce y te limón

*In sweet chilli pepper and lemongrass sauce*

CANAPES ESPECIALES  
Charoleados o en estación

	usd
F8. Saté de filete de res	\$10
F9. Satay de filete de salmón empanizado al coco	\$9
F10. Satay de pollo al curry amarillo	\$7
F11. Satay de camarones al comino	\$9
F12. Brocheta de camarones	\$5
F13. Brocheta de frutas	\$5
F14. Brocheta de verduras	\$5
F15. Alitas de pollo	\$5
F16. Camarones laqueados	\$9
F17. Rollito primavera	\$9
F18. Won ton crisp	\$5

- Precios por persona. Cada selección consta de 3 piezas.
- Adicionar al precio 16% IVA y 15% servicio

SPECIAL HORS D'OEUVRES

Food station or passed around the food trays

	usd
F8. Beef satay	\$10
F9. Salmon satay	\$9
F10. Yellow curry chicken	\$7
F11. Cumin perfumed shrimps	\$9
F12. Breaded shrimp skewer	\$5
F13. Seasonal fruit skewer	\$5
F14. Tempura vegetables skewer	\$5
F15. Chicken wings	\$5
F16. Laquered shrimps	\$9
F17. Vegetable spring rolls	\$9
F18. Won ton crisp	\$5

- Prices per person. Each selection has 3 pieces
- Add 16% tax & 15% service

F8-18 CANAPES ESPECIALES  
SPECIAL HORS D'OEUVRES

**F8. Saté de filete de res | Beef fillet satay**

En salsa agridulce de higos y chorizo  
*With sweet and sour fig and spicy sausage dipping sauce*

**F9. Satay de filete de salmon empanizado al coco | Satay of breaded salmon fillet scented with coconut**

En salsa agridulce de piña colada  
*With sweet and sour piña colada dipping sauce*

**F10. Satay de pollo al curry amarillo | Yellow curry chicken satay**

En salsa agridulce de yogurt  
*With sweet and sour 3ogurt dipping sauce*

**F11. Satay de camarones al comino | Cumin perfumed shrimps satay**

En salsa agridulce de piña y nueces de macadamia  
*With sweet and sour pineapple-macadamia nut dipping sauce*

**F12. Brocheta de camarones empanizados rellenos de queso y crema de mani | Breaded shrimp stuffed with cheese and peanut butter skewer**

En salsa agridulce de tamarindo  
*With sweet and sour tamarindo dipping sauce*

**F13. Brocheta de frutas de temporada en tempura de especias | Seasonal fruits skewer with spiced tempura**

En salsa reducida de panceta  
*With panceta reduction sauce*

**F14. Brocheta de verduras en tempura | Tempura vegetables skewer**

En salsa agridulce de plátano  
*With sweet and sour banana dipping sauce*

**F15. Alitas de pollo | Chicken wings**

En salsa BBQ de cacahuete  
*With peanut-BBQ dipping sauce*

**F16. Camarones laqueados | Laquered shrimp**

En salsa agridulce de guayaba  
*With sweet and sour guava dipping sauce*

**F17. Rollito primavera de vegetales | Vegetable spring rolls**

En salsa agridulce de teriyaki  
*With sweet and sour teriyaki dipping sauce*

**F18. Won ton crisp en tartara de atun | Tuna tartar won ton crisp**

A la crema de aguacate  
*With avocado cream*

## CANAPES ESPECIALES FRIOS

Charoleados o en estación

usd

F19. Grissini envuelto con arugula	\$5
F20. Muffin de cangrejo	\$7
F21. Toston de pulpo con arúgula	\$7
F22. Focaccia de confit de ajo	\$5
F23. Cilindro crujiente pato pekin	\$5
F24. Crujiente de paella valenciana	\$9
F25. Won ton crujiente de atun	\$9
F26. Pintxo de atun	\$10
F27. Asadillo de queso panela	\$5
F28. Terrina de foie gras y mango	\$9
F29. Pipetas con salsa ponzu	\$5
F30. Rollo de cuajada de cabra	\$5
F31. Cucurucho de res	\$10
F32. Loncha de pato	\$14
F33. Nigri de unagui	\$7

- Precios por persona en **usd**. Cada selección consta de 3 piezas
- Adicionar al precio 16% IVA y 15% servicio

∞

## COLD SPECIAL HORS D'OEUVRES

Food station or passed around the food trays

F19. Parma ham and arugula	\$5
F20. Crab muffin	\$7
F21. Green plantain toston	\$7
F22. Garlic confit focaccia	\$5
F23. Pekin duck crunchy	\$5
F24. Crisp of Valencia style paella	\$9
F25. Crispy tuna won ton	\$9
F26. Yellow fin tuna "pintxo"	\$10
F27. Grilled panela cheese	\$5
F28. Terrine of foie gras & mango	\$9
F29. Pipes with ponzu sauce	\$5
F30. Goat crud roll with pineapple	\$5
F31. Beef cone	\$10
F32. Milk fed duck slice	\$14
F33. Unagui Nigri	\$7

- Prices per person (usd). Each selection has 3 pieces
- Add 16% tax & 15% service

## F19-33 CANAPES ESPECIALES FRIOS

SPECIAL COLD HORS D'OEUVRES

- F19. Grissini envuelto con arúgula y jamón de parma  
*Parma ham and arugula wrapped grissini*
- F20. Muffin de cangrejo al fudge de cabra  
*Crab muffin with goat fudge*
- F.21 Tostón de pulpo con arúgula, vinagre balsámico y aceite de carbón Green  
*plantain tostón with octopus and arúgula, balsamic vinegar and charcoal oil*
- F.22 Focaccia de confit de ajo y tomate deshidratado  
*Garlic confit and sundried tomato focaccia*
- F23. Cilindro crujiente de pato pekin  
*Pekin duck crunchy cylinder*
- F24. Crujiente de paella valenciana  
*Crisp of valencia style paella*
- F25. Won ton crujiente de atun con textura de cebollín  
*Crispy tuna won ton with chive texture*
- F26. Pintxo de atun aleta amarilla y queso mozzarella marinado al pesto  
*Yellow fin tuna "pintxo" and pesto marinade mozzarella cheese*
- F27. Asadillo de queso panela en sandía ennegrecida  
*Grilled panela cheese with blackened watermelon*
- F28. Terrina de foie gras y mango en costra de pan de especias  
*Terrine of foie gras and mango with a spice bread crust*
- F29. Pipetas con salsa ponzu y oleada de sashimi  
*Pipes with ponzu sauce and sashimi wave*
- F30. Rollo de cuajada de cabra con tierra de piña y olivas negras  
*Goat curd roll with pineapple and black olive powder.*
- F31. Cucurucho de res al aceite de porcini y hojuela de ajo dulce  
*Beef cone with a porcini mushroom oil and sweet garlic flake*
- F32. Loncha de pato de leche, gel de balsámico y confit de cítricos  
*Milk fed duck slice balsamic gelee and citrus confit*
- F33. Nigri de unagui y mozzarella fresco en crujiente de nori  
*Unaguinigri and fresh mozzarella in crisp nori seaweed*

## CANAPES ESPECIALES CALIENTES

En estación

	usd
F34. Teja de oregano	\$13
F35. Bouillabaisse capuccino	\$7
F36. Blinis de camarones	\$13
F37. Cucurucho de pato	\$17
F38. Rollo de tortilla	\$7
F39. Variedad de tempura	\$9
F40. Creme brulée	\$7
F41. Pincho de salmón	\$13
F42. Churro de vegetales	\$6
F43. Croqueta de langosta	\$9
F44. Cola de camarón	\$9
F45. Corchos de tártara	\$9
F46. Buñuelo de chipirón	\$9

• Precios por persona en usd. Cada selección consta de 3 piezas

• Adicionar al precio 16% IVA y 15% servicio

∞

## WARM SPECIAL HORS D'OEUVRES

Food station or passed around the food trays

F34. Oregano tulie	\$13
F35. Capuccino bouillabaise	\$7
F36. Shrimp blinis	\$13
F37. Cone of duck	\$17
F38. Tortilla roll	\$7
F39. Assorted tempura	\$9
F40. Shellfish crème brulée	\$7
F41. Confit salmon pincho	\$13
F42. Vegetables churro	\$6
F43. Lobstercroquete	\$9
F44. Shrimp tail	\$9
F45. Salmon tartar cork	\$9
F46. Squid fritter	\$9

• Prices per person (usd). Each selection has 3 pieces

Add 16% tax & 15% service

## F34-46 CANAPES ESPECIALES CALIENTES

### WARM SPECIAL HORS D'OEUVRES

**F34.** Teja de oregano y rabo de buey con callo de hacha, garra de león y mojo de cítricos

*Oregano tulie with ox tail and scallop in citrus "mojo" marinade*

**F35.** Bouillabaisse capuccino

*Capuccino of Bouillabaisse*

**F36.** Blinis de camarones a la espuma de queso roquefort

*Shrimpblinis with roquefort foam*

**F37.** Cucurucho de pato confitado con chile habanero

*Cone duck confit with habanero chillipepper*

**F38.** Rollo de tortilla relleno de cochinita pibil

*Tortilla roll filled with "Pibil" pork*

**F39.** Variedad de tempuranigiripops

*Assorted tempura nigiri pops*

**F40.** Creme brulée de crustáceos a la reducción de casis

*Shellfish crème brulée with casis reduction*

**F41.** Pincho de salmón chileno confitado con aderezo de yog-wasabi

*Confit chilean salmon "pincho" with Yog-wasabi dressing*

**F42.** Churro de vegetales en salsa bearnesa

*Vegetable "churro" fritters with bearnese sauce*

**F43.** Croqueta de langosta con inyección de aioli

*Lobster croquette with aioli injection*

**F44.** Cola de camarón en espagueti de papa al polvo agridulce de Jamaica

*Shrimp tail with potato spaghetti with a sweet and sour hibiscus powder*

**F45.** Corchos de tártara de salmón a la mermelada de pepino

*Salmon tartar cork with cucumber marmalade*

**F46.** Buñuelo de chipirón a la macadamia

*Squid fritter with macadamia*

### CANAPES ESPECIALES VEGETARIANOS

En estación y/o charoleados

F47. Tacos de jícama

F48. Wrapps de tortilla de arroz

F49. Cous-cous shoot

• Precios \$5 usd por persona

• Cada selección consta de 3 piezas

• Adicionar al precio 16% IVA y 15% servicio

### SPECIAL VEGETARIAN HORS D'OEUVRES

Food station or passed around the food trays

F47. Jicama tacos

F48. Rice tortilla wrapps

F49. Cous-cous shoot

• Prices \$5 usd per person

• Cada selección consta de 3 piezas

• Add 16% IVA & 15% service

### F47-49 CANAPES ESPECIALES VEGETARIANOS SPECIAL VEGETARIAN HORS D'OEUVRES

F47. Tacos de jícama

*Jicama tacos*

F48. Wrapps de tortilla de arroz

*Rice tortilla wrapps*

F49. Cous-cous shoot

### F50-57 CANAPES TRADICIONALES II TRADITIONAL HORS D'OEUVRES

### CANAPES TRADICIONALES II

En estación o charoleados

usd

F50. Chillipoppers \$6

F51. Dedos de mozzarella \$6

F52. Rollos primavera \$6

F53. Anillos de calamar \$6

F54. Anillos de cebolla \$6

F55. Nugget de pollo \$6

F56. Alitas de pollo \$6

F57. Dedos de pescado \$6

• Precios por persona

• Cada selección consta de 3 piezas

• Adicionar al precio 16% IVA y 15% servicio

### TRADITIONAL HORS D'OEUVRES

Food station or passed around the food trays

F50. Chillipoppers \$6

F51. Mozzarella fingers \$6

F52. Spring rolls \$6

F53. Calamari rings \$6

F54. Onion rings \$6

F55. Chicken nuggets \$6

F56. Chicken wings \$6

F57. Fish fingers \$6

• Each selection has 3 pieces

• Add 16% IVA & 15%

F50. Chilli poppers

F51. Dedos de queso mozzarella

*Mozzarella cheese fingers*

F52. Rollos primavera

*Spring rolls*

F53. Anillos de calamar

*Calamari rings*

F54. Anillos de cebolla

*Onion rings*

F55. Nugget de pollo

*Chicken nuggets*

F56. Alitas de pollo en salsa BBQ de cacahuete

*Chicken wings with peanut butter and BBQ dipping sauce*

F57. Dedos de pescado

*Fish fingers*

## RECEPCION DELI

	usd
F58. Estación de pitas	\$21
F59. Baguettes de prosciuto	\$17
F60. Baguette de jamón serrano	\$17
F61. Baguette de panceta	\$11
F62. Baguette con dip de pesto	\$11

- Precios por persona
- Adicionar al precio 16% IVA y 15% servicio
- Seleccionar opción

## DELI RECEPTION

	usd
F58. Pitas station	\$21
F59. Prosciuto baguette	\$17
F60. Cured serrano ham	\$17
F61. Panceta baguette	\$11
F62. Pesto dip baguette	\$11

- Prices per person
- Add 16% IVA & 15% service
- Select options

## F58-62 RECEPCION DELI DELI RECEPTION

### F58. Estación de pitas | Pitas station

Pita de res, cerdo, pollo, camarón o langosta. Rellenos de vegetales frescos y salsa de yogurth a las finas hierbas, salsa de yogurt al curry, salsa chimichurri, salsa picante y guacamole

*Beef, pork, chicken, shrimp or lobster. Stuffed with fresh vegetables. Sauces: Yogurt & fine herbs, curry-yogurt sauce, chimichurri sauce, hot salsa and guacamole.*

### F59. Baguette de prosciutto de pato y dip de higoconfitado con aire de jengibre

*Duck prosciutto baguette and fig confit dip with ginger air*

### F60. Baguette de jamón Serrano con dip de tomate deshidratado y aire de pistache

*Cured Serrano ham baguette with sundried tomato dip and pistachio air*

### F61. Baguette de panceta con dip de mostaza de miel de agave con aire de romero

*|Pancetta baguette with agave hone mustard dip with Rosemary air*

### F62. Baguette con dip de pesto con aire de queso parmesano

*Pesto dips baguette wiht parmesan cheese air*

Recepción Deli  
TUBOS DE POMADA

F63-71 TUBOS DE POMADA  
TUBE GELLE

	usd
F63. Gazpacho pomada	\$5
F64. Pomada de queso de cabra	\$5
F65. Pomada de salmón	\$7
F66. Pomada de tapeade aceituna	\$5
F67. Pomada de mousse	\$5
F68. Pomada de mouse de pistache	\$7
F69. Pomada de capresse	\$5
F70. Pomada de chocolate y café	\$5
F71. Pomada de tiramisú	\$5

- Precios por persona
- Adicionar al precio 16% IVA y 15% servicio

∞

Deli receptions  
TUBE GELLE

	usd
F63. Gazpacho tube gelle	\$5
F64. Goat cheese	\$5
F65. Smoked salmon cream	\$7
F66. Olive tapenade	\$5
F67. Poultry & fig	\$5
F68. Pistachio mousse	\$7
F69. Capresse cream	\$5
F70. Chocolate & coffee	\$5
F71. Tiramisu cream	\$5

- Prices per person
- Add 16% tax & 15% service

**F63.** Gazpacho pomada gel  
*Gazpacho tube gelle*

**F64.** Pomada de queso de cabra a la cajeta  
*Goat cheese with "Dulce de leche" cream*

**F65.** Pomada de salmón ahumado a la lima  
*Smoked salmon cream*

**F66.** Pomada de tapeade de aceitunas y tomate seco  
*Olive tapenade and sundried tomato cream*

**F67.** Pomada de mouse de ave e higos  
*Poultry and fig mousse cream*

**F68.** Pomada de mouse de pistache  
*Pistachio mousse cream*

**F69.** Pomada de capresse  
*Capresse cream*

**F70.** Pomada de chocolate y café  
*Chocolate and coffee cream*

**F71.** Pomada de tiramisú  
*Tiramisu cream*



**F72-75 TRINCHES PESCADOS Y MARISCOS**  
**CARVING STATION FISH AND SEAFOOD**

**F72. Lomo de atún | Tuna loin**

Lomo de atunsashimi sellado en costra de ajonjolí y salsa teriyaki servido con crema de wassabi a la naranja agria y pepino. Servido con pasta Undon  
*Seared sashimi tuna loin in teriyaki and sesame crust served with wasabi cream wiht a hint of sour orange and cucumber. Served with Undon pastry*

**F73. Cola de langosta a la parrilla | Grilled Caribbean lobster tail.**

Servido con salsa de te limón y crujiente de panceta  
*Seerved with lemongrass sauce and crispy panceta*

**F74. Mero entero | Whole grouper**

Mero entero horneado en hoja de plátano con pulpa de tamarindo y chile habanero estilo "TikinXic". Acompañado con guacamole y tortillas de harina  
*Roasted whole grouper wrapped in banana leaf marinated in tamarind and Habanero Tikin Xic style sauce. Accompanied with guacamole and flour tortillas*

**F75. Salmón horneado | Roasted salmon**

Horneado en costra de semilla de cilantro al mojo de chile güero. Servido con lentejas y pimientos al balsámico  
*Roasted salmon in a crust of cilantro seed with a "mojo of chilli güero". Served with lentils and peppers with a hint of balsamic.*

**F76-80 TRINCHES AVES**  
**CARVING STATION POULTRY**

**F76. Pavo entero horneado | Roasted turkey**

Horneado a la mantequilla de orégano servido con puré de papa y manzana caramelizada al ron  
*Roasted turkey with oregano butter served with mashed potatoes and rum scented caramelized apples*

**F77. Pechuga de pavo glaseada | Turkey breast glazed**

Glaseada al jarabe de azúcar mascabado y hojuelas de maíz. Acompañado de croquetas de papa y salsa de pimienta negra  
*Glazed with Brown sugar syrup and corn flakes. Accompanied with potato croquettes and black pepper sauce.*

**F78. Pollo rostizado | Roasted chicken**

Rostizado al achiote y cebollas caramelizadas, servido con tostones de plátano frito  
*Annato roasted chicken and caramelized onions, served with fried green plantain*

**F79. Envuelto de pato | Wrapped duck**

Envuelto de pato pekin laqueado al agridulce de higos al cardomomo servido en hojas de lechuga romana  
*Wrapped lacquered pekin duck with sweet & sour figs scented with cardamom served in romaine leaves*

**F80. Pato pekin | Pekin duck**

Pato pekin horneado en costra de miel y comino servido con chutney de berenjena y mango  
*Roasted pekin duck in honey & cumin crust served with eggplant & mango chutney*

Recepción	
TRINCHES PESCADOS Y MARISCOS	
	usd
F72. Lomo de atun	\$ 19
F73. Cola langosta	\$ 48
F74. Mero entero	\$ 19
F75. Salmón horneado	\$ 21

• Precios por persona. Mínimo 15 pax  
 • Adicionar al precio 16% IVA y 15% servicio

Recepción	
TRINCHES AVES	
	Usd
F76. Pavo	\$270
F77. Pechuga de pavo	\$102
F78. Pollo rostizado	\$80
F79. Envuelto de pato	\$9
F80. Pato pekin	\$25

• Precios por personas especificadas  
 • Adicionar al precio 16% IVA y 15% servicio

Reception	
CARVING STATION POULTRY	
	usd
F76 Turkey	\$270
F77. Turkey breast	\$102
F78. Roasted chicken	\$80
F79. Wrapped duck	\$9
F80. Pekin duck	\$25

• See guarantee and prices below  
 • Add 16% IVA and 15% service

F81-87 TRINCHES RES, CORDERO & CERDO  
CARVING STATION BEEF, LAMB & PORK

Recepción		
TRINCHES RES, CORDERO & CERDO		
	usd	
F81. Top sirloin	\$13	
F82. Pierna de res	\$14	
F83. Prime rib	\$16	
F84. Pierna cordero	\$13	
F85. Jamón virginia	\$11	
F86. Cochinita pibil	\$13	
F87. Lechón horneado	\$16	

• Precios por persona. Garantía mínima 20 pax  
• Adicionar al precio 16% IVA y 15% servicio

  

Reception		
CARVING STATION BEEF, LAMB & PORK		
	usd	
F81. Top sirloin	\$13	
F82. Leg of beef	\$14	
F83. Prime rib	\$16	
F84. Leg of lamb	\$13	
F85. Virginia ham	\$11	
F86. Braised pork	\$13	
F87. Roasted suckling pig	\$16	

• Prices per person Minimum guarantee 20 ppl  
• Add 16% tax and 15% service

Recepción		
Seafood, poultry & pork		
	usd	
F88. Estación de paella	\$21	pax

• Precio por persona  
• Adicionar al precio 16% IVA y 15% servicio

  

Reception		
SEAFOOD, POULTRY & PORK		
	usd	
F88. Paella station	\$21	pp

• Price per person  
• Add 16% IVA & 15% service

**F81. Top sirloin | Roasted top sirloin**

Top sirloin angus horneado servido con compota de champiñones a la griega  
*Roasted top sirloin angus choice served with greek mushrooms compote*

**F82. Pierna de res | Leg of beef**

Pierna de res rostizada mechada al romero servido con rol danes y crema de mostaza a la raíz fuerte  
*Rosemary roasted leg of beef served with danes roll and horseradish mustard*

**F83. Prime rib**

Prime rib Angus en costra de pimienta verde y mostaza  
*Prime rib angus choice in a crust of green pepper and mustard*

**F84. Pierna de cordero | Leg of lamb**

Pierna de cordero horneada en bulbos de ajos rostizados al vino tinto servido con terrina de papa al romero  
*Roasted leg of lamb with red wine garlic bulbs served with Rosemary potato terrine*

**F85. Jamón virginia horneado a la miel | Honey roasted virginia ham**

Jamón virginia horneado a la miel servido con salsa de mostaza al estragón y rol danés  
*Honey roasted virginia ham served with tarragon scented mustard and danish roll*

**F86. Cochinita pibil | Braised Pork**

Cochinita pibil servida con tortillas y variedad de salsas  
*Braised pork in annatto seed paste, spices and sour orange "Pibil" style.*

**F87. Lechón horneado | Roasted suckling pig**

Servido con buñuelos de piña colada  
*Served with "Piña colada" fritters*

**F88. Estación de paella Valenciana / Valencia style paella**

F89-98 EMPANADAS  
TURNOVER

ANTOJITOS MEXICANOS  
Empanadas

	usd
F89. De Camarón	\$9
F90. De Jaiba	\$9
F91. De champiñones	\$6
F92. De rajas	\$6
F93. De queso	\$7
F94. De papa y chorizo	\$9
F95. De plátano macho	\$7
F96. De camote	\$7
F97. De carne molida	\$9
F98. De pescado	\$9

- Precios por persona
- Cada selección consta de 3 piezas

- Adicionar: 16% IVA y 15% servicio
- Servido con : Salsa molcajete, salsa xnipec, salsa de aguacate.

MEXICAN APPETIZER  
TURNOVERS

	usd
F89. Shrimp	\$9
F90. Blue crab	\$9
F91. Mushrooms	\$6
F92. Poblano chilli pepper	\$6
F93. Cheese	\$7
F94. Potato & spicy sausage	\$9
F95. Plantain	\$7
F96. Sweet potato	\$7
F97. Cooked ground meat	\$9
F98. Fish	\$9

- Prices per person
- Each selection has 3 pieces
- Add 16% tax and 15% service

- Served with: Molcajete sauce, xnipec sauce and avocado sauce.

F89. Empanada de Camarón | *Shrimp turn over*

F90. Empanada de Jaiba | *Blue crab turnover*

F91. Empanada de champiñones | *Mushroom turnover*

F92. Empanada de rajas | *Poblano chillipeper strips turnover*

F93. Empanada de queso | *Cheese turnover*

F94. Empanada de papa y chorizo | *Potato and mexican spice sausage turnover*

F95. Empanadas de plátano macho | *Plantain turnover*

F96. Empanadas de camote | *Sweet potato turnover*

F97. Empanada de carne molida | *Cooked ground meat turnover*

F98. Empanada de pescado | *Fish turnover*

## ANTOJITOS MEXICANOS

### Tacos dorados

	usd
F99. De papa y chorizo	\$10
F100. De pollo	\$10
F101. De res	\$10
F102. De camarón	\$14
F103. De jaiba	\$11

- Precio por persona
- Cada selección consta de 3 piezas
- Adicionar al precio 16% IVA y 15% servicio

• Servidos con salsa de molcajete, salsa xnipec, salsa de aguacate, lechuga, crema acida y queso fresco

∞

### MEXICAN APPETIZER

#### Crispi fried tacos

F99. Potato & mexican sausage	\$10
F100. Chicken	\$10
F101. Beef	\$10
F102. Shrimp	\$14
F103. Blue crab	\$11

Prices per person

- Each selection has 3 pieces
- Add 16% tax & 15% service

• Served with: Molcajete sauce, xnipec sauce, avocado sauce, lettuce, sour cream and fresh cheese

## ANTOJITOS MEXICANOS

### Quesadillas

	usd
F104. Surtido de quesadillas	\$11

- Precio por persona
- Adicionar al precio 16% IVA y 15% servicio
- Seleccionar 5 opciones
- Servidos con frijoles refritos, crema agria, salsa de molcajete, salsa xnipec, salsa de aguacate.

∞

### MEXICAN APPETIZER

#### Quesadillas

	usd
F104. Quesadillas	\$11

- Prices per person
- Add 16% tax & 15% service
- Select 5 options
- Served with fried beans, sour cream, molcajete sauce, xnipec sauce and avocado sauce
- Served with: Molcajete sauce, xnipec sauce, avocado sauce, lettuce, sour cream and fresh cheese.

## F99-103 TACOS DORADOS CRISPI FRIED TACOS

**F99. Tacos dorados de papa y chorizo**  
*Potato and Mexican spicy sausage crispy fired tacos*

**F100. Tacos dorados de pollo**  
*Chicken crispy fried tacos*

**F101. Tacos dorados de res**  
*Beef crispy fried tacos*

**F102. De camarón**  
*Shrimp crispy fried tacos*

**F103. De jaiba**  
*Blue crab crispy fried tacos*

**F104. Quesadilla de queso, de champiñones y queso, de pollo y queso, de flor de calabaza y queso, de chorizo y queso, de huitlacoche y queso, de camarones y queso, de tacos al pastor, de cochinita pibil, de rajas poblanas | Cheese, mushrooms and cheese, chicken and cheese, zucchini blossom and cheese, "chorizo" and cheese, "corn mushroom (mexican truffle) and cheese quesadillas, shrimp and cheese, "Al pastor" meat style quesadillas, Pibil style pork quesadillas, quesadillas of poblano chillipepper strips.**

**ANTOJITOS MEXICANOS****Sopes**

usd  
\$11

**F105. Sopes**

- Precio por persona
- Seleccionar 3 opciones
- Adicionar al precio 16% IVA y 15% servicio
- Servidos con: Salsa molcajete, salsa verde, salsa de aguacate, salsa cremosa de chile chipotle y crema agria

**APPETIZER****Sopes**

usd  
\$11

**F105. Sopes**

- Prices per person
- Select 3 options
- Add 16% tax & 15% service
- Served with: "Molcajete" sauce, green sauce, avocado sauce, creamy "chipotle" chilli pepper sauce, sour cream

**F105.** Sopes de pollo, de cochinita pibil, de picadillo, de mariscos  
*Chicken sopes, "Cochinitapibil" sopes, ground meat sopes, seafood sopes*

**ANTOJITOS MEXICANOS****Mini tamales****F106. Mini Tamales \$9**

- Precios por persona
- Adicionar al precio: 16% IVA y 15% servicio
- Servido con salsa molcajete, salsa xnipec y salsa de aguacate
- Seleccionar 3 opciones

**MEXICAN APPETIZERS****Mini tamales****F106. Mini Tamales \$9**

- Prices per person
- Add: 16% IVA & 15% service
- Served with molcajete sauce, xnipec sauce and avocado sauce
- Select 3 options

**F106. Mini tamales**

De cochinita pibil, de cerdo en salsa verde, oaxaqueños, estilo México, de rajas con queso, con salsa verde  
*Pibil style pork petit tamales, pork in green tomato salsa, Oaxaca style, mexico style, poblanochilli pepper with cheese, petit tamales with green tomato salsa.*

**ANTOJITOS MEXICANOS | MEXICAN****APPETIZERS****Guacamole****F 107 Guacamole \$5**

- Precios por persona / Price per person
- Adicionar al precio: 16% IVA y 15% servicio
- Add 16% IVA & 15% service

**F.107 Guacamole**

Servido con salsa mexicana y totopos  
*Served with Mexican salsa & totopos (deep fried corn tortilla chips)*

## ANTOJITOS MEXICANOS

### Tostadas

F108. Tostadas \$9 usd

- Precios por persona
- Adicionar al precio 16% IVA y 15% servicio

Seleccionar 3 opciones

∞

## MEXICAN APPETIZERS

### Tostadas

F108. Tostadas \$9 usd

- Prices per person
- Add 16% tax & 15% service

Select 3 options

### F108. Tostadas | Crispy, driedthincornmealpancake "tostadas"

Tostadas de pollo a la crema de chile chipotle, tostadas de jaiba con aderezo de lima y cilantro, tostadas de ceviche mixto con aderezo de mango y chile piquin, tostadas de salmón con aderezo de guajillo

*Chicken with chipotle chilli cream tostadas, blue craba with lemon & cilantro dressing tostadas, mix ceviche wiht mango dressing &chilli powder tostadas, smoked salmon with guajillochilli pepper dressing tostadas.*

ANTOJITOS MEXICANOS  
Salsas

F109-121. Salsas

\$4

usd

- Precios por persona
- Adicionar al precio 16% IVA y 15% servicio

Seleccionar 3 opciones

∞

MEXICAN APPETIZERS  
Sauces

F109-121 Sauce

\$4

usd

- Prices per person
- Add 16% tax & 15% service
- Select 3 options

**F109. Salsa mexicana | / Mexican sauce**

Tomate, cebolla blanca, cilantro, chile serrano, limón  
*Tomato, onion, coriander, "serrano" chillipepper, lemon*

**F110. Salsa verde | Green sauce**

Tomate verde, cebolla, cilantro, ajo, chile serrano  
*Green "tomatillo", onion, coriander, garlic, "serrano" chilli pepper*

**F111. Salsa habanera | "Habanero" Chillipepper sauce**

Tomate verde, cebolla, cilantro, ajo, chile habanero  
*Green "tomatillo" onion, coriander, garlic "habanero" chilli pepper*

**F112. Salsa al albañil | "Albañil" style sauce**

Salsa verde, aguacate, crema  
*Green sauce, avocado, cream*

**F113. Salsa molcajete | "Molcajete" sauce**

Tomate, cebolla, ajo, chile serrano  
*Tomato, onion, garlic, "serrano" chilli pepper*

**F114. Salsa roja | Red Sauce**

Tomate, cebolla, ajo, chile guajillo  
*Tomato, onion, garlic, "guajillo" chilli pepper*

**F115. Salsa borracha | Drunk sauce**

Tomate, cebolla, ajo, chile serrano, cerveza  
*Tomato, onion, garlic, "serrano" chilli pepper, beer.*

**F116. Salsa de Aguacate | Avocado Sauce**

Aguacate, salsa verde, cebolla, lechuga  
*Avocado, green sauce, onion, lettuce*

**F117. Salsa de chipotle | "Chipotle" chillipepper sauce**

Salsa roja, chile chipotle, cebolla, ajo, cilantro  
*Red sauce, "chipotle" chilli pepper, onion, garlic, coriander*

**F118. Salsa Xnipec (En maya: nariz de perro) | Xnipec sauce ( In maya: Dogwetnose)**

Cebolla morada, chile habanero, limón, vinagre blanco  
*Red onion, "habanero" chilli pepper, onion, garlic, coriander*

**F119. Salsa de chile pasilla | "Pasilla" chillipepper sauce**

Tomate verde, chile pasilla, cebolla y ajo  
*Green "tomatillo" "pasilla" chilli pepper, onion, garlic*

**F120. Salsa de chile cascabel | "Cascabel" chillipepper sauce**

Chile cascabel, tomate verde, ajo, cebolla  
*"Cascabel" chilli pepper, green "tomatillo", garlic, onion*

**F121. Salsa de chile de árbol | "Chile de árbol" sauce**

Chile ancho, chile de árbol, tomate rojo y verde, cebolla, ajo y cilantro  
*"Ancho" and "árbol" chilli peppers, tomato, green "tomatillo", onion, garlic and coriander*

## ANTOJITOS MEXICANOS

### Estación Taquiza

	usd
F 122 Estación taquiza mexicana	\$36
F 123 Trompo de tacos al pastor	\$27
F 124 Chorizo a la parrilla	\$11
F 125 Fajitas de arrachera	\$11
F 126 Fajitas de camaron	\$13
F 127 Fajitas de pollo	\$11
F 128 Queso fundido	\$7
F 129 Cebolla cambray	\$5
F 130 Nopales asados	\$6
F 131 Frijoles refritos	\$5

- Garantías: 50 mínimo - 1000 máximo
  - Precios por persona
  - Adicionar al precio 16% IVA y 15% servicio
  - Servidos con: Tortillas de maíz y de harina.
- Salsas: verde, de molcajete, habanera, mexicana, de aguacate, cebolla blanca, piña, cebolla morada curtida, chiles serranos toreados, chile habanero toreado y totopos

∞

## MEXICAN APPETIZERS

### Estación taquiza

	usd
F 122 Estación taquiza	\$36
F 123 Spit Roasted "Al pastor"	\$27
F 124 Spice sausage grilled	\$11
F 125 Beef flank steak fajitas	\$11
F 126 Shrimp fajitas	\$13
F 127 Chicken fajitas	\$11
F 128 Melted cheese	\$7
F 129 Cambray onion	\$5
F 130 Grilled cactus leaves	\$6
F 131 Fried beans	\$5

- Guarantee: 50 minimum - 1000 maximum
- Prices per person
- Add 16% tax & 15% service

• Served with: Corn and flour tortillas.  
 Sauces: Green tomato, molcajete, habanero chilli pepper, avocado and Mexican sauces.  
 Lime, onion, pineapple, pickled onion, grilled serranochilli peppers, grilled habanero chilli peppers and totopos.

## F122-131 ESTACION TAQUIZA TAQUIZA STATION

### F 122 Estación taquiza mexicana | Mexican tacos station

Trompo de tacos al pastor, chorizo a la parrilla, fajitas de arrachera, fajitas de camarón, fajitas de pollo, queso fundido, cebolla cambray, nopales asados, frijoles refritos

Spit roasted "Al pastor" style pork, grilled mexican spicy sausage, beef flank steak fajitas, shrimp fajitas, chicken fajitas, melted cheese, spring onions, grilled cactus leaves, fried beans

### F 123 Trompo de tacos al pastor | Spitroasted "Al pastor" style pork

### F 124 Chorizo a la parrilla | Grilled mexican spicy sausage

### F 125 Fajitas de arrachera | Beef flank steak fajitas

### F 126 Fajitas de camaron | Shrimp fajitas

### F 127 Fajitas de pollo | Chicken fajitas

### F 128 Queso fundido | Melted cheese

### F 129 Cebolla cambray | Spring onions

### F 130 Nopales asados | Grilled cactus leaves

### F 131 Frijoles refritos | Fried beans



## ANTOJITOS MEXICANOS

Estación Taquiza

F 132 Estación de trompo Usd  
\$27

- Precios por persona
- Adicionar al precio 16% IVA y 15% servicio

## MEXICAN APPETIZERS

Taquiza station

F 132 "Spit roasted "al pastor" style pork usd  
\$27

- Prices per person
- Add 16% IVA y 15% service

## F 132 Estacion de trompo "al pastor" | Spit roasted "al pastor" style pork

Servidos con: Tortillas de maíz y de harina.

Salsas: verde, de molcajete, habanera, mexicana, de aguacate, limones, cebolla blanca, piña, cebolla morada curtida, chiles serranos toreados, chile habanero toreado, guacamole y totopos

Served with: Corn and flour tortillas.

Sauces: Green tomato, molcajete, habanero chilli pepper, avocado and Mexican sauces. Lime, onion, pineapple, pickled onion, grilled serranochilli peppers, grilled habanero chilli peppers, guacamole and totopos.

ESTACION DE ALIMENTOS  
ESTACION DE CEVICHES

Usd

F 133 Ceviche Yucateco	\$10
F 134 Ceviche Tabasqueño	\$10
F 135 Ceviche Vallarta	\$8
F 136 Ceviche Acapulco mixto	\$10
F 137 Ceviche Acapulco camarón	\$10
F 138 Ceviche peruano	\$17
F 139 Ceviche oriental	\$10
F 140 Ceviche camarón ecuatoriano	\$10
F 141 Ceviche chileno mixto	\$10
F 142 Ceviche caribeño	\$10
F 143 Ceviche cubano	\$20
F 144 Coctel de camarón estilo Acapulco	\$10

- Garantías: 50 mínimo - 1000 máximo
- Precios por persona
- Adicionar al precio 16% IVA y 15% servicio
- Servidos con totopos

∞

FOOD STATION  
CEVICHES STATION

usd

F 133 Yucatan style ceviche	\$10
F 134 Tabasco style ceviche	\$10
F 135 Vallarta style ceviche	\$8
F 136 Acapulco style mix ceviche	\$10
F 137 Acapulco style shrimp ceviche	\$10
F 138 Peru style ceviche	\$17
F 139 Asian style ceviche	\$10
F 140 Ecuador style ceviche	\$10
F 141 Chile style ceviche	\$10
F 142 Caribbean ceviche	\$10
F 143 Cuba style ceviche	\$20
F 144 Acapulco style shrimp cocktail	\$10

- Prices per person
- Add 16% IVA y 15% service

- Served with: Totopos

F133-144 ESTACION DE CEVICHES  
CEVICHES STATION

**F 133 Ceviche Yucateco | Yucatán style ceviche**

Camarón, pulpo, callo de hacha, pescado, calamar cilantro, cebolla morada, limón, pepino, aceite de olivo, chile habanero  
*Shrimp, octopus, scallops, fish, calamari, coriander, red onion, lime juice, cucumber, olive oil and habanero chilli pepper*

**F134 Ceviche tabasqueño | Tabasco style ceviche**

Caracol de mar, pulpo, preñil chino, aceite de olivo, limón, jugo de chile jalapeño  
*Sea conch, octopus, parsley, olive oil, lime juice, jalapelo chilli pepper juice*

**F135 Ceviche estilo Vallarta | Vallarta style ceviche**

Filete de pescado, zanahoria, pepino, aceite de olivo, jugo de limón, cebolla, chile serrano  
*Fillet of fish, carrot, cucumber, olive oil, lime juice, onion, serrano chilli pepper*

**F136 Ceviche Acapulco mixto | Acapulco style mix ceviche**

Filete de pescado, camarón, pulpo, salsa mexicana, cátsup, orégano, cilantro  
*Fish fillet, shrimp, octopus, mexican salsa, ketchup, oregano, coriander*

**F 137 Ceviche Acapulco camarón | Acapulco style shrimp ceviche**

Camarón, salsa mexicana, cátsup, ajo, oregano, cilantro  
*Shrimp, mexican salsa, ketchup, garlic, oregano, coriander*

**F138 Ceviche peruano | Peru style ceviche**

Camarón, langosta, cebolla, apio, pepino, tomate, jugo de naranja agria, aceite de olivo, chile serrano  
*Shrimp, lobster, onion, celery, cucumber, tomato, sour orange juice, olive oil, Serrano chilli pepper*

**F139 Ceviche oriental | Asian style ceviche**

Camarón, filete de pescado, caracol de mar, pulpo, callo de hacha, cebolla, cilantro, aceite de olivo, aceite de ajonjolí, ajonjolí, tomate, wassabi, salsa de soya  
*Shrimp, fish fillet, sea conch, octopus, scallops, onion, coriander, olive oil, sesame seed oil, sesame seed, tomato, wasaby, soy sauce*

**F140 Ceviche de camarón ecuatoriano | Ecuador style ceviche**

Camarón, limón, jugo de naranja agria, mostaza, salsa de tomate, cebolla, cilantro  
*Shrimp, lime juice, sour orange juice, mustard, tomato sauce, onion, coriander*

**F141 Ceviche chileno mixto | Chile style ceviche**

Filete de pescado, mejillones, pulpo, calamari, cilantro, tomate, cebolla, aceite de olivo, limón  
*Fish fillet, mussels, octopus, calamari, coriander, tomato, onion, olive oil, lime juice*

**F142 Ceviche caribeño | Caribbean style ceviche**

Camarones, filete de pescado, pulpo, surimi, lima, mango, piña, crema de coco, cilantro, cebolla morada, chile serrano, aceite de olivo  
*Shrimps, fish fillet, octopus, surimi, lemon, mango, pineapple, coconut milk, coriander, red onion, serrano chilli pepper, olive oil*

**F143 Ceviche cubano | Cuban style ceviche**

Langosta, aceite de olivo, jugo de lima, limón, chile habanero, pereñil chino  
*Lobster, olive oil, lemon juice, habanero chilli pepper, parsley*

**F144 Coctel de camarón Acapulco | Acapulco style shrimp cocktail**

Camarones, salsa mexicana, cátsup, ajo, orégano, cilantro  
*Shrimp, mexican sauce, ketchup, garlic, oregano, coriander*