

**PRECIOS PARA
HUÉSPEDES | PRICES
FOR GUESTS**

CB4 \$156 MXN
CB5 \$177 MXN
CB6 \$286 MXN

**Precios en pesos, por
persona +16% IVA y 15%
servicio | Prices in pesos
per person plus 16% tax &
15% service**

**Garantía mínima: 50
personas | Minimum
guarantee: 50 ppl**

.....

**PRECIOS PARA NO
HUÉSPEDES | PRICES
FOR NO GUESTS**

CB4 \$393 MXN
CB5 \$443 MXN
CB6 \$718 MXN

**Precios en pesos por
persona +16% IVA y 15%
servicio | Prices in pesos,
per person plus 16% tax &
15% service**

**Garantía mínima: 50
personas | Minimum
guarantee: 50 ppl**

**CB. CENA BUFFET CON COSTO |
BUFFET DINNER WITH CHARGE**

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

ESTACIÓN FRÍA | COLD STATION

Thai slaw con camarones | *Thai slaw with shrimp*
Ensalada de calamares con pimiento y elotes baby | *Calamari salad with bell pepper and baby corn*
Ensalada de fideos de arroz y vegetales | *Rice noodles salad with vegetables*
Ensalada asiática con pollo crujiente | *Asian-style salad with crispy chicken*
Ensalada de lechugas variadas | *Mixed lettuce salad*
Espejo de Sushi variado | *Platter of sushi*

SOPA | SOUP

Sopa de alitas de pollo picantes con aromas de jengibre
Spicy chicken wing soup with ginger

PLATOS FUERTES | MAIN DISHES

Témpura de vegetales
Yakimeshi mixto con vegetales, camarones, res y pollo
Lo Mein con pasta de huevo, brócoli, coliflor, elotitos, castañas de agua, corazones de bamboo, apio y pimientos
Chop Suey con: brócoli, coliflor, elotitos, castañas de agua, bokchoy corazones de bamboo, apio, pimientos y brotes de soya
Pescado con salsa agridulce de mango y hojuelas de chile rojo
Costillas de cerdo asadas con salsa de ciruela y sriracha
Pollo Kerala al curry tailandés
Kushiyaki de filete de res con salsa de ostión
Tempura Vegetables
Mixed yakimeshi with shrimp, chicken, beef and vegetables
Lo Mein noodles with broccoli, cauliflower, baby corn, water chestnuts, bamboo shoots, celery, bell peppers and egg
Chop Suey with broccoli, cauliflower, baby corn, water chestnuts, baby bok choy, bamboo shoots, celery, bell peppers and bean sprouts
Filet of fish in sweet and sour mango sauce and strips of dried red chili
Roasted pork ribs with plum sauce and sriracha
Thai chicken curry
Kushiyaki skewers of beef with oyster sauce

**(CONT.) CB4. BUFFET MEXICANO COMIDA Y CENA |
*MEXICAN BUFFET LUNCH & DINNER***

AL MINUTO | *LAST MINUTE COOKED*

Carnes: Pollo, res, cerdo, calamar, camarones, pulpo

Guarnición: Jícama brócoli, tallos de cebolla, col, zanahoria, espinaca, germinado de soya, corazón de bambú, castañas de agua.

Sazonadores: Mirjn sazoador, aceite de ajonjolí, vinagre de arroz, salsa de ostión, salsa de soya, salsa de ciruela

Meats: Chicken, beef, pork, calamari, shrimp and octopus Sides: Jicama, broccoli, green onions, cabbage, carrot, spinach, bean sprouts, bamboo shoots, water chestnuts Seasonings: Mirin, sesame oil, rice vinegar, oyster sauce, soy sauce, plum sauce and teriyaki sauce

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

POSTRES | *DESSERTS*

Tarta de almendras con kiwi

Sacos de durazno con pasta phillo

Buñuelos con ajonjolí

Kasutera de naranja

Pastel de coco

Tartas de lichis

Almond and kiwi tart

Phyllo pockets filled with peach

Buñuelo fritters with sesame seeds

Orange kasutera

Coconut cake

Lychee tart

CAFÉ Y TÉ | *COFFEE AND TEA*

Café gourmet, descafeinado y selección fina de tés

Gourmet coffee, decaffeinated and fine tea selection

CB5. PARRILLADA COMIDA Y CENA |
BBQ LUNCH & DINNER

ESTACIÓN FRÍA | *COLD STATION*

Ensalada Caprese
Vegetales a la parrilla
Ensalada de macarrones
Ensalada Rusa
Mezcla de hortalizas
Caprese salad
Grilled vegetables
Macaroni salad
Russian salad
Mixed greens

SOPA | *SOUP*

Sopa de elotes tiernos
Cream of sweet corn

PLATOS FUERTES | *MAIN DISHES*

Frijoles
Pulled Brisket ahumado y homeado
Filete de pescado Cajun
Costillas de cerdo B.B.Q.
Espinacas a la crema
Vegetales a la mantequilla
Papas al horno
Arroz Jambalaya
Beans
Roasted, smoked pulled beef brisket
Cajun filet of fish
BBQ pork ribs
Hot spinach dip with bacon
Vegetables with butter
Baked potatoes
Jambalaya rice

PARRILLADA ARGENTINA | *ARGENTINIAN GRILL*

Chorizo, Churrasco
Vacío argentino, Arrachera
Asado de tira, Chorizo blanco
Chorizo rojo
Chorizo, Churrasco (top sirloin)
Vacío (Argentinean skirt steak)
Arrachera (skirt steak)
Asado de tira (ribs)
Chorizo blanco (white sausage)

Chorizo rojo (red sausage)

**(CONT.) CB5. PARRILLADA COMIDA Y CENA |
*BBQ LUNCH & DINNER***

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

POSTRES | *DESSERTS*

Pie de calabaza

Brownie de chocolate

Galletas gigantes de sabores

Mousse de limón con merengue horneado

Pastel de coco con duraznos

Pumpkin pie

Chocolate brownie

Giant flavored cookies

Lemon mousse with grilled meringue

Coconut cake with peache

CAFÉ Y TÉ | *COFFEE AND TEA*

Café gourmet, descafeinado y selección fina de tés

Gourmet coffee, decaffeinated and fine tea selection

CB6. MARISCADA COMIDA Y CENA |
SEAFOOD GRILL LUNCH & DINNER

ESTACIÓN FRÍA | *COLD STATION*

Ensalada de pulpos con nopalitos
Ensalada con calamares a la romana
Ensalada César con pollo crujiente
Coctel de mariscos estilo Acapulco
Tostadas con minilla estilo Alvarado
Mejillones rasurados La Buena Fe
Guacamole, salsa mexicana y totopos

Octopus salad with cactus

Roman calamari salad

Caesar salad with shrimp

Acapulco-style Seafood cocktail

Alvarado-style fish tostadas

La Buena Fe Mussels

Guacamole, Mexican salsa and tortilla chips

SOPA | *SOUP*

Crema de almejas

Clam chowder

PLATOS FUERTES | *MAIN DISHES*

Filete de pescado a la talla

Pulpos y calamar al ajillo

Pescado zarandeado

Camarones empanizados

Grilled filet of fish marinated in red chili paste

Octopus and calamari with garlic and olive oilz

Zarandeado fish

Breaded shrimp

AL MINUTO | *LAST MINUTE COOKED*

Pescado zarandeado

Pechuga de pollo a la parrilla

Arrachera marinadaa la parilla

Salsa verde y roja

Zarandeado filet of fish

Grilled chicken breast

Marinated grilled skirt steak

Red and green salsas

GUARNICIONES |
GARNISH

Arroz verde con almejas,
vegetales a la mantequilla,
papas torneadas con mezcla
provenzal, penne con
mariscos

*Green rice with scallops,
buttered vegetables,
Provençal-style potatoes,
penne with seafood*

(CONT.) CB6. MARISCADA COMIDA Y CENA |
SEAFOOD GRILL LUNCH & DINNER

POSTRES | *DESSERTS*

Flan de caramelo
Pastel de coco
Pastel trufado con chocolate
Tarta de frutas frescas
Caramel flan
Coconut cake
Chocolate truffle cake
Fresh fruit tart

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

POSTRES | *DESSERTS*

Tarta de almendras con kiwi
Sacos de durazno con pasta phillo
Buñuelos con ajonjolí
Kasutera de naranja
Pastel de coco
Tartas de lichis
Almond and kiwi tart
Phyllo pockets filled with peach
Buñuelo fritters with sesame seeds
Orange kasutera
Coconut cake
Lychee tart

CAFÉ Y TÉ | *COFFEE AND TEA*

Café gourmet, descafeinado y selección fina de tés

■ VELAS VALLARTA Puerto Vallarta

Gourmet coffee, decaffeinated
and fine tea selection