

CB. CENA BUFFET TODO INCLUIDO | *ALL INCLUSIVE BUFFET DINNER*

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

ESTACIÓN FRÍA | *COLD STATION*

Ensalada de mango y papaya con camarón y vinagreta de lima
Lechugas tiernas con suprema de cítricos
Ensalada de pollo y plátano macho frito con aderezo de cacahuete
Ensalada de coco, zanahoria y pan pita con aderezo de vinagre balsámico
Mango with papaya and shrimp meat salad with lime vinaigrette
Tender greens 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 | *Sea food soup*

PLATOS FUERTES | *MAIN DISHES*

Arrachera 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
T-Bone flank steak roasted garlic and green asparagus with sweet bell pepper
Chicken breast stuffed with panela cheese and pine nut, with mustard sauce
Mahi-Mahi fish fillet with ginger and coconut
T-Bone Lamb medallions lacquered with guava and sundried chili pepper seeds

GUARNICIONES | *GARNISH*

Gajos de Papas al Achiote
Arroz con Plátano Frito
Vegetales Caribeños Salteados al Aceite de Coco
Wedge potatoes with annato paste
Rice with fried plantain
Caribbean vegetables sauteed in coconut 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
Hojaldre caramelizado con fruta tropical
Chocolate and mango cake
Guava tart with whipped cream
Lemon pie and pineapple flambé with rum
Caramelized puff pastry with tropical fruit

CAFÉ Y TÉ | *COFFEE AND TEA*

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

**CB2. BUFFET ITALIANO COMIDA Y CENA |
*ITALIAN BUFFET LUNCH & DINNER***

ESTACIÓN FRÍA | *COLD STATION*

Ensalada Capresse servida con la tradicional pasta al pesto
Ensalada de lechugas finas y pollo con pesto de pistache
Ensalada de berenjena confitada con romero y lascas de parmesano
Ensalada de lechugas finas
Capresse salad served with the traditional pesto pasta
Chicken salad with fine lettuce and pistachio pesto
Confit eggplant salad with rosemary and sprinkle parmesan cheese
Fine selection of lettuces

ADEREZOS | *DRESSING*

Vinagreta italiana, aderezo César, aderezo de queso gorgonzola
Italian vinaigrette, Caesar dressing, gorgonzola dressing

SOPAS | *SOUPS*

Sopa minestrone perfumada con aceite de albahaca
Perfumed minestrone soup with basil oil

PLATOS FUERTES | *MAIN DISHES*

Arrachera marinada cubierta con queso gorgonzola y portobello
Filete de pescado en infusión de orégano y aceitunas
Pollo a la casserole con confite de cítricos
Filete de cerdo al horno con reducción de ajo y estragón
Flank Steak with sausage covered with gorgonzola cheese and Portobello
Fish filet in oregano infusion and calamata olives
Chicken casserole with confit citric capers
Baked pork fillet with reduction roasted garlic and tarragon

GUARNICIONES | *GARNISH*

Arroz al vapor con tomate deshidratado y esencia de grappa
Penne Rigatte en salsa cremosa de champiñones y aceitunas negras
Vegetales frescos al vapor con romero
Steamed rice with sun dried tomato and grappa essence
Penne Rigatte pasta with mushrooms and olives creamy sauce
Steamed fresh vegetables with rosemary

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

POSTRES | *DESSERTS*

Zuppa con salsa de vainilla
Tiramisú
Panna cotta de moras
Pastel de chocolate opera
Tarta de frutas con merengue
Zuppa with vanilla sauce
Classic tiramisu cake
Berries panna cotta
Opera black chocolate cake
Fruit tart with meringue

CAFÉ Y TÉ | *COFFEE AND TEA*

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

**CB3. BUFFET ORIENTAL COMIDA Y CENA
*ORIENTAL BUFFET LUNCH & DINNER***

ESTACIÓN FRÍA | *COLD STATION*

Ensalada de sashimi y wakame marinado
Rollo Tampico
Ensalada de lechugas mixtas
Ensalada de cangrejo y vegetales con mayonesa de curry
Sashimi fish salad and marinated wakame
Tampico Maki
Mixed greens salad
Crab with oriental vegetables salad and curry mayonnaise

ADEREZOS | *DRESSING*

Vinagreta de limón, miel y jengibre | *Honey, ginger and lemon grase vinaigrette*
Soya al limón | *Citrics soya*
Aderezo de semilla de ajonjolí | *Sesame seed dressing*

SOPAS | *SOUPS*

Sopa de pescado con vegetales mixtos y esencia de Sake
Fish soup accompanied with mixed vegetables and sake essence

PLATOS FUERTES | *MAIN DISHES*

Tepanyaki de res sazonado con soya y semilla de ajonjolí
Filete de cerdo en salsa agridulce
Filete de Dorado en salsa de ostra sobre alga marina
Pollo parrilla al limón con salsa de teriyaki al jengibre
Beef tepanyaki seasoned with soya and sesame seeds
Slowly cooked pork fillet covered with sweet and sour sauce
MahiMahi fish fillet covered with oyster sauce over marinated seaweed
Grilled chicken in lemon and teriyaki ginger sauce

GUARNICIONES | *GARNISH*

Arroz frito con vegetales
Vegetales a la parrilla estilo Miso Candy
Rollo primavera de vegetales
Fried rice accompanied with vegetables and seasoned soya
Grilled vegetables miso candy style
Crispy spring rolls

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

POSTRES | *DESSERTS*

Pastel de queso con lichi
Baklava de plátano y nuez
Pudding de rosas y frutas confitadas
Pudding de dátiles al jengibre
Arroz al té limón con coco y cardamomo
Cheesecake with lychee

Baklava with banana and nut
Roses pudding with caramelized fruit
Date pudding with ginger
Lemongrass rice with coconut and cardamom

CAFÉ Y TÉ | COFFEE AND TEA

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

CB4. BUFFET MEDITERRÁNEO COMIDA Y CENA
MEDITERRANEAN BUFFET LUNCH& DINNER

ESTACIÓN FRÍA | COLD STATION

Ensalada de Marlin ahumado y hojas frescas aderezadas con un toque picante
Vegetales del mediterráneo marinados en aceite de olivo y balsámico
Tomate, albahaca, alcachofa y palmitos marinados en aceite romero y ajo
Lechugas frescas mixtas
Smoked fish salad and fresh greens with hot chili pepper dressing
Mediterranean vegetables marinated in olive and balsamic oil
Tomato, basil and artichoke with marinated palm heart in rosemary and garlic oil
Mixed fresh greens

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 flor de tomillo
Mussel cream with saffron essence and thyme oil

PLATOS FUERTES | MAIN DISHES

Brocheta de res, jitomate, cereza, pimientos y cebollas confitadas con salsa agri dulce
T-Bone 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 Dorado encrostado en tapenade de aceituna negra bañado en aceite de nuez
Beef kebab with tomato, sweet bell pepper, confit onion with sweet and sour sauce
Slowly braised lamb T-Bone served with honey fig sauce
Chicken breast with roasted bell pepper and saffron sauce
Mahi-Mahi fillet covered with black olives tapenade and dipped in walnut oil

GUARNICIONES | GARNISH

Arroz negro con esencia de pimiento piquillo
Vegetales perfumados de orégano y parrillados al carbón
Cremoso puré de papa a las hierbas finas
Black rice with piquillo pepper
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 café y avellana
Pay de queso capuchino y plátano
Tarta de almendra y caramelo
Panacotta de vainilla veracruzana

Cheesecake with amaretto
Coffee and hazelnut mousse
Cheesecake 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

CB5. BUFFET MEXICANO COMIDA Y CENA
MEXICAN BUFFET LUNCH & DINNER

ESTACIÓN FRÍA | COLD STATION

Ensalada de nopales a la mexicana con queso panela y camarones
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 and shrimps Mexican style salad
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 al achiote homeado sobre 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
Fish fillet marinated in annatto seed paste baked over banana leaf

GUARNICIONES | GARNISH

Arroz a la mexicana | *Mexican rice*
Frijoles charros | *Charro beans*
Rodajas de elote cocido con mantequilla | *Corn slice cooked with butter*

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

POSTRES | DESSERTS

Pay de elote con crema de tequila
Pastel de chocolate amargo al Xtabentún
Flan de cajeta
Pastel de tres leches al rompopo

Empanadas con crema de coco y salsa Maracuyá
Arroz con leche
Corn pie with tequila cream
Dark chocolate cake with Xtabentun
Caramel sauce custard
Three-milk cake with “rompopo”
Coconut cream empanadas with passion Fruit sauce
Rice pudding

CAFÉ Y TÉ | *COFFEE AND TEA*

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

CB6. 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 roquefort al epazote
Italian vinaigrette, one thousand island, blue cheese dressing with epazote mousse

SOPAS | *SOUPS*

Crema de espárragos y brócoli con almendra tostada
Asparagus and broccoli cream soup with toasted almonds

PLATOS FUERTES | *MAIN DISHES*

Pechuga de pollo rellena de langosta en salsa de azafrán
Filete de cerdo mechado con verduras rostizadas acompañado de salsa de tepache
Arrachera en salsa de vino tinto y echalotes confitados
Filete de Dorado rebozado en curry verde en esencia de almeja
Stuffed chicken breast with lobster mousse in cream saffron sauce
Stuffed pork fillet with roasted vegetables accompanied with tepache sauce
Grilled flank steak with shallot confit
Mahi-Mahi fish fillet battered green curry with clam essence

GUARNICIÓN | *GARNISH*

Arroz al vapor con chile guajillo
Papa torneada con emulsión de mantequilla al perejil fresco
Verdura crujiente en salsa de Martini Blanco
Steamed 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*

Tiramisú clásico
Pastel de chocolate con especias
Tarta de manzana con streusel de almendra
Pastel de queso estilo New York
Mousse de frutas rojas
Classic tiramisú
Chocolate cake with spices
Apple cake with almond streusel
Cheesecake New York style
Red fruits mousse

CAFÉ Y TÉ | *COFFEE AND TEA*

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