



Aperitivos

VEGANO

- \$3 ALBÓNDIGA DE LENTEJAS CON SALSAS POMODORO
- \$4 PANACOTA DE CHAMPIÑONES CON SALSAS CREMOSA DE TOFU
- \$4 ARROZ FRITO CON SOYA DESHIDRATADA Y SALSAS DE SOYA PICANTE
- \$5 CEVICHE DE COLIFLOR CON MOUSSE DE AGUACATE

VEGETARIANO

- \$4 QUESADILLAS
- \$4 MOUSSE DE GUACAMOLE SERVIDO CON TOTOPOS
- \$4 TOMATES CHERRY RELLENOS DE QUESO PROVENZAL
- \$4 PAPAS ROSTIZADAS RELLENAS CON UNA MEZCLA DE PAPA CON QUESO CREMA Y FINAS HIERBAS
- \$4 BROCHETA DE VERDURAS A LA PARRILLA CON CALABACITA, BERENJENA, CHILE PIMIENTO, CEBOLLA Y CHAMPIÑONES
- \$4 BERENJENA SALTEADA SERVIDO SOBRE UN BAGUETTE, CUBIERTO CON QUESO Y UNA SALSAS DE TOMATE
- \$4 SOPES CUBIERTO CON FRIJOLES REFritos, QUESO Y SALSAS MEXICANA
- \$4 EMPANADAS RELLENAS CON QUESO, AJO Y CEBOLLÍN, SERVIDAS CON SALSAS ROJA
- \$4 BROCHETA SERVIDA CON REDUCCIÓN DE BALSÁMICO Y PESTO

POLLO / CARNE / PUERCO

- \$6 BROCHETA DE POLLO CON TOMATES CHERRY, SERVIDA CON UNA SALSAS DE MANGO
- \$6 BROCHETA DE RES CON CEBOLLA, CHILE PIMIENTO Y TOMATES CHERRY
- \$6 PROSCIUTTO Y MELÓN

PESCADOS / MARISCOS

- \$5 CALAMARES FRITOS SERVIDOS CON UNA SELECCIÓN DE SALSAS (4 PIEZAS CONSTITUYEN UNA PORCIÓN)
- \$5 BOLAS DE PESCADO; PESCADO BLANCO MEZCLADO CON PAPAS
- \$5 PESCADO TEMPURA SERVIDO CON UNA PICANTE SALSAS DE SOYA Y SÉSAMO
- \$6 BROCHETA DE CAMARÓN CON CEBOLLA, PIMIENTOS Y TOMATES CHERRY
- \$6 CAMARONES JUMBO SERVIDOS CON SALSAS CÓCTELERA
- \$6 CEVICHE SERVIDO EN UNA CRUJIENTE TORTILLA
- \$8 CAVIAR CON QUESO CREMA Y FINAS HIERBAS SERVIDO SOBRE PAN TOSTADO

PRECIOS EN USD Y POR PIEZA * SUGERIMOS CUATRO O CINCO PIEZAS POR PERSONA

FAVOR DE AGREGAR EL 20% DE SERVICIO

Banquetes

BIRD OF PARADISE

\$65

ENSALADA VERDE MIXTA

LECHUGAS MIXTAS CON PISTACHOS Y QUESO PARMESANO,
SOBRE SUPREMA DE NARANJA Y VINAGRETA DE FRAMBUESA Y BALSÁMICO.

PECHUGA DE POLLO RELLENA

PECHUGA DE POLLO RELLENA CON CHAMPIÑONES, CALABACÍN Y BERENJENA.
SERVIDA EN UNA DELICADA SALSA DE MOSTAZA Y ACOMPAÑADA CON PURÉ DE PAPAS Y ESPÁRRAGOS.

AMORE ITALIANO

\$70

ENSALADA CAESAR

LECHUGA ROMANA MEZCLADA CON UN ADEREZO CAESAR CLÁSICO, CUBIERTA CON QUESO PARMESANO Y CRUTONES.

RAVIOLES SAN ANGEL

RAVIOLES RELLENOS DE QUESO RICOTTA SERVIDO CON CAMARONES, SALSA DE TOMATE Y AJO.

OCEAN'S RUBY

\$75

ENSALADA DE ARÚGULA Y QUESO AZUL

ARUGULA, RADICCHIO, ENDIVIAS Y PERAS. CORONADO CON UNA VINAGRETA DE ECHALOTE.

HUACHINANGO

FILETE DE HUACHINANGO SELLADO, SERVIDO CON SALSA DE TOMATES DESHIDRATADOS Y AJO FRESCO,
ACOMPAÑADO POR RISOTTO Y EJOTES.

LOS PRECIOS EN USD Y POR PLATO

FAVOR DE AGREGAR EL 20% DE SERVICIO

Banquetes

CASA BURSUS

\$75

ENSALADA VERDE MIXTA

LECHUGA ITALIANA, ACHICORIA, RÚCULA Y ENDIVIAS. SERVIDO CON UN ADEREZO DE YOGUR, ALBAHACA Y LIMÓN.

CABRERÍA

FILETE DE SOLOMILLO CON HUESO ACOMPAÑADO DE PURÉ DE PAPAS AL AJILLO Y RAGÚ DE HONGOS PORTOBELLO. TERMINADO CON UNA SUAVE SALSA DE GUAJILLO, PASILLA Y CHILES CASCABEL.

PIRATE'S BOUNTY

\$80

ENSALADA DE SANDÍA Y JÍCAMA

SERVIDO CON LECHUGAS MIXTAS CUBIERTAS CON UN ADEREZO DE VINAGRETA DE MENTA.

BROCHETA DE CAMARÓN AL PASTOR

CAMARONES A LA PARRILLA MARINADOS EN ADOBO MEXICANO, ACOMPAÑADO CON RISOTTO, RATATOUILLE DE MANGO Y CHILE JALAPEÑO SERVIDO EN UNA RODAJA DE PIÑA A LA PARRILLA.

TERRA MAR

\$90

CREMA DE CAMARÓN Y COCO

FRESCA LECHE DE COCA CON CAMARONES DE LA BAHÍA, ACENTUADOS CON BRANDY Y UN TOQUE LIGERO DE ESPECIAS MEXICANAS.

FILETE DE RES

INCRUSTADA CON CHILE ANCHO, SERVIDO CON REBANADAS DE PAPA BLANCA ROSTIZADA Y ESPINACAS. ACOMPAÑADO POR UNA SALSA DE CHILES POBLANO, GUAJILLO Y OPORTO.

LOS PRECIOS EN USD Y POR PLATO

FAVOR DE AGREGAR EL 20% DE SERVICIO

Banquetes

MARC ANTONY

\$95

ENSALADA DE LA CASA

MEZCLA DE LECHUGAS MIXTAS FRESCAS CON FRESAS Y NUECES CARAMELIZADAS PICANTES.
CUBIERTO CON UNA VINAGRETA DE JENGIBRE Y MANGO.

COSTILLAS DE CORDERO

ENCROSTADO DE HIERBAS FINAS EN UNA SALSA DE PIMIENTO VERDE,
SERVIDO CON JALEA DE MENTA ACOMPAÑADA DE PURÉ DE PAPA CON AJO ASADO Y ESPINACAS SALTEADAS.

ANGEL'S DELIGHT

\$95

ENSALADA DE ARÚGULA Y QUESO AZUL

ARUGULA, RADICCHIO, ENDIVIAS Y PERAS. CORONADO CON UNA VINAGRETA DE ECHALOTE.

FILETE DE SALMÓN SELLADO

FILETE DE SALMÓN SELLADO, SERVIDO CON PAPA BABY ROSTIZADA Y ENDIVIAS SALTEADAS.
TERMINADO CON UNA SALSA CREMOSA DE PIMIENTA VERDE.

HACIENDA'S SPECIAL

\$120

ENSALADA CAESAR

LECHUGA ROMANA MEZCLADA CON UN ADEREZO CAESAR CLÁSICO, CUBIERTA CON QUESO PARMESANO Y CRUTONES.

MAR Y TIERRA

MEDALLONES DE FILETE DE TERNERA Y LANGOSTINOS A LA PLANCHA
ACOMPAÑADOS DE RODAJAS DE PATATAS BLANCAS, ESPINACAS SALTEADAS Y TOMATES CHERRY VERDES.

LOS PRECIOS EN USD Y POR PLATO

FAVOR DE AGREGAR EL 20% DE SERVICIO

Banquetes

HEAVENLY RAPTURE

\$65

ENSALADA QUINOA

ACOMPAÑADA CON ENDIVIAS, AGUACATE , PEPINO, JITOMATE, ESPINACA.
QUESO TOFU MARINADA CON VINAGRETA DE PEREJIL.

CHILE POBLANO RELLENO

RELLENO DE ZETAS AL PIBIL ACOMPAÑANDO DE PURÉ DE GARBANZO Y SALSAS DE TOMATE VERDE AZADOS.

SERAPHIM'S GARDEN

\$65

ENSALADA QUINOA

ACOMPAÑADA CON ENDIVIAS, AGUACATE , PEPINO, JITOMATE, ESPINACA.
QUESO TOFU MARINADA CON VINAGRETA DE PEREJIL.

ZUCCHINI CANNELLONI

CALABACITAS AL GRILL RELLENAS DE ESPINACAS, PORTOBELLO, BRÓCOLI Y QUESO MOZZARELLA FRESCO
CON SALSAS DE PIMIENTOS ROJOS AZADOS.

LOS PRECIOS EN USD Y POR PLATO

FAVOR DE AGREGAR EL 20% DE SERVICIO

Bebidas

EL QUERUBÍN

\$25

VINO DE LA CASA

CHARDONNAY (WILLIAM COLE, CHILE)

TEMPRANILLO (TUNANTE DE AZABACHE, ESPAÑA)

CERVEZA

CORONA, PACIFICO

REFRESCOS & LIMONADA

EL ANGEL

\$35

VINO DE LA CASA

CHARDONNAY (WILLIAM COLE, CHILE)

TEMPRANILLO (TUNANTE DE AZABACHE, ESPAÑA)

PROSECCO (LA MARCA, ITALY)

TEQUILA

CAZADORES, HERRADURA REPOSADO, SAUZA HORNITOS

VODKA

ABSOLUT, STOLICHNAYA

RON

BACARDI AÑEJO

WHISKEY

JOHNNY WALKER RED LABEL

CÓCTELES

MARGARITA, PIÑA COLADA, DAIQUIRI, MOJITO, MARTINI, SANGRIA

CERVEZA

CORONA, PACIFICO

SOFT DRINKS, LEMONADE & CONGA

FAVOR DE AGREGAR EL 20% DE SERVICIO

Belidas

EL ARCÁNGEL

\$45

VINO BLANCO

PINOT GRIGIO (CASA DEFRA, ITALY)

SAUVIGNON BLANC (WILLIAM COLE, CHILE)

CHARDONNAY (WILLIAM COLE, CHILE)

VINO TINTO

MERLOT (BELLA ESTORIA, ITALIA)

CABERNET SAUVIGNON (WILLIAM COLE, CHILE)

VINO ESPUMOSO

PROSECCO (LA MARCA, ITALY)

TEQUILA

DON JULIO REPOSADO, PATRON BLANCO, CAZADORES, HERRADURA, SAUZA HORNITOS

VODKA

ABSOLUT, STOLICHNAYA, GREY GOOSE

WHISKEY

BLACK LABEL, J&B, JACK DANIEL'S, CHIVAS REGAL, BUCHANAN'S

GINEBRA

BOMBAY SAPPHIRE

RON

APPLETON

CÓCTELES

MARGARITA, PIÑA COLADA, DAIQUIRI, MOJITO, MARTINI, SANGRIA

CERVEZA

CORONA, PACIFICO

SOFT DRINKS, LEMONADE & CONGA

LOS PRECIOS EN USD Y SON UNA HORA PER PERSONA

FAVOR DE AGREGAR EL 20% DE SERVICIO

FAVOR DE AGREGAR EL 20% DE SERVICIO