



Menú recepción de boda

Precio: \$1,615.00

Lista de canapés

Camarones de coco con aioli de mango y habanero
Brocheta de arrachera (flank steak) y chimichurri
Mini hamburguesa de barbacoa de res
Brocheta de pollo satay
Quiche de verduras
Tostada de maíz con ceviche mixto
Cóctel de camarones
Dátiles rellenos de queso de cabra y nueces
Mini tarros de esquites
Sopecitos de cochinita pibil
Pescadillas (tacos de pescado frito al estilo mexicano)
Empanadas de camarón y queso
Peras, jamón serrano, queso azul y miel
Tostada de atún con aguacate y aioli de chipotle
Tartleta con hummus de garbanzos y semillas, pepino, tomate y aceite de oliva
Muffin de salmón curado y tzatziki

Entradas

Ensalada de betabel Betabel horneado, zanahorias asadas, hojas verdes, jocoque, menta, pepino, almendras tostadas
Ceviche yucatan Camarones y pulpo frescos, piña nixtamalizada, jícama, naranja agria, semilla de cilantro, aguacate, aceite de habanero y chaya
Tacos de atún Lechuga romana, atún fresco, salsa mexicana, aioli de ajo negro, limón amarillo, marinada de soya, chile y yuzu
Ensalada de quinoa * opción vegana Quinoa mixta, crema de coco, remolachas, pasas verdes, toronja marinada en licor de coco, hojas verdes y vinagreta de jamaica

Plato principal

The Beach Tulum

Costillar de res Costillar de res, seguiza de maíz, puré cremoso de camote, frijoles ayocotes y caldo de barbacoa de res

Pollo en leche Pollo en leche, manzana dulce y mole de piñón blanco

Pescado "al pastor" Filete de pescado fresco, marinado "al pastor", puré cremoso de papa, salsa de piña, piña salteada, jalapeño, menta y cilantro

Brócoli tatemado * opción vegana. Brócoli asado, sikil pak, chaya, aceite de habanero

Postre:

Pavlova de mascarpone y maracuyá Merengue relleno con crema batida y queso mascarpone, mermelada de maracuyá

Pastel de tres leches Infusión de vainilla y compota de frutos rojos

Flan de queso de cabra Flan tradicional, espuma de queso de cabra, fresas y salsa de caramelo

Bomba de chocolate Profiterol relleno de mousseline de chocolate oscuro, espuma de vainilla y salsa de café