



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