



Villa Jade

MENU ESPAÑOL



www.villajadeacapulco.com

Como nuestro huésped especial, se le proporciona un servicio de cocina para el desayuno, almuerzo y cena (de 8:30 am a 10:00 pm). En nuestro menú usted podrá encontrar gran variedad de platillos para escoger. Además, en Villa Jade usted podrá disfrutar desde una tranquila cena bajo las estrellas hasta una experiencia gastronómica especial con el apoyo de un chef profesional que incluye música en vivo y entretenimiento. Pregunte a su conserje.

Temas Importantes:

SERVICIO ESTILO FAMILIAR:

En Villa Jade, nos complace ofrecer a nuestros huéspedes nuestro Servicio de Cocina Estilo Familiar. Ofrecemos el desayuno según las preferencias de cada uno de los huéspedes, mientras que, para el almuerzo (comida) y la cena, usted elige el mismo menú y horario de servicio para todos los miembros de su grupo, aunque hacemos excepciones para niños o personas con restricciones dietéticas.

CREACIÓN DEL MENÚ

Adjunto encontrará nuestra carta de comidas y cenas de donde usted podrá seleccionar los platillos de su preferencia y crear sus propios menús o seleccionar sus comidas de acuerdo a los Menús ya Preestablecidos que se encuentran en las últimas páginas. Sugerimos programar las comidas cada 2 o 3 días para minimizar las salidas del personal. Si tiene alguna pregunta o inquietud, no dude en comunicarse con nosotros.

SERVICIO DE PRE-ABASTECIMIENTO:

Aproveche nuestro Servicio de Pre-Abastecimiento y permítanos abastecer su cocina antes de su llegada, así todo estará listo para recibirlo desde el minuto que usted ingrese a la villa. Simplemente seleccione de la Lista de Compras los artículos que le gustaría tener en su alacena a su llegada y seleccione de nuestro Menú los platillos que te gustaría probar durante las primeras 48 horas de su estancia. Esto incluye dos almuerzos (comidas) y dos cenas. Envíenos sus opciones en el Formato Previo de Llegada. Nuestro chef trabajará con usted para planificar el resto de sus comidas después de su llegada.

Tenga en cuenta que se agregará un 20% adicional al recibo de compra, que cubre el costo del transporte y el tiempo involucrado en el proceso. Le proporcionamos el recibo de la compra en el momento del check-in para su reembolso. Lamentablemente, no podemos aceptar tarjetas de crédito como forma de pago, solo efectivo.

ALERGIAS Y RESTRICCIONES DIETÉTICAS:

Comuníquese a su conserje y/o chef sobre cualquier alergia, restricciones dietéticas o preferencias alimentarias antes de su llegada para personalizar la preparación de sus comidas.

BEBIDAS Y COCTELES:

Aunque el personal de la villa puede ser capaz de preparar algunos cócteles básicos, puede ser una tarea difícil servir bebidas o cócteles durante las comidas. Para una experiencia sin complicaciones, le recomendamos encarecidamente que contrate a un barman si necesita servicio de bar durante su estancia. Puede comunicarse con su Conserje para obtener más información sobre el servicio y tarifas..

¡Buen Provecho!



DESAYUNOS

DESAYUNO CONTINENTAL

Fruta (2 clases), embutidos y quesos, tostadas, mantequilla y mermelada. Café o té, leche y zumo de naranja.

DESAYUNO AMERICANO

Fruta fresca de temporada, huevos revueltos o fritos servidos con salchicha, pan tostado o crepes dulces, café o té y jugo de naranja.

DESAYUNO DEL CHEF

Huevos (cocinados a pedido) servidos con tocino, papas hash brown, embutidos y quesos, waffles o panqueques y fruta fresca de temporada. Zumo natural de fruta fresca, café, leche y tostadas.

DESAYUNO MEXICANO

Huevos a la Mexicana (revueltos con tomates picados, cebollas y chiles serranos) o Huevos divorciados (dos huevos sobre tortilla frita, uno cubierto con salsa picante verde y otro con nuestra salsa roja ranchera), servidos con frijoles negros fritos, totopos, surtidos fruta fresca, tortillas y pan dulce mexicano, café, leche y jugo de naranja recién exprimido.

A LA CARTA

FRUTA DE TEMPORADA CON YOGURT / QUESO COTTAGE / AVENA

Frutas de temporada con yogur natural o requesón, o avena, miel y granola.
(Frutas: papaya, mango, kiwi, manzana, pera, plátano, pomelo) (Bayas: fresas, arándanos, moras)

HUEVOS

Cocido a la orden:

CLARAS DE HUEVO REVUELTAS /
FRITAS / REVUELTAS

Con: Jamón / Queso Tomate / Cebolla
/ Pimientos Champiñones / Brócoli /
Chile Serrano / Chorizo

A LA MEXICANA

Huevos revueltos cocinados con pico de gallo.

RANCHEROS

Tortillas de maíz ligeramente fritas untadas con frijoles refritos, huevos fritos encima y servidas con salsa picante de tomate.

MOTULEÑOS

Huevos fritos en tortilla de maíz con frijoles refritos, queso, jamón, guisantes y salsa picante servidos con plátanos.

OMELETS

Regular / claras de huevo

Relleno de: -Queso -Jamón y queso - Queso y Champiñones - Cebollas y tomates -Champiñones

TORREJAS

Tostada francesa con sirope de arce, servidas con tocino o jamón.

PANCAKES

Pancakes con sirope de arce, servidos con tocino o jamón.

CHILAQUILES VERDES O ROJOS

Chips de tortilla de maíz cubiertos con salsa picante verde o roja, decorar con queso, crema agria, pollo, cebollas y hojas de cilantro.

ENFRIJOLADAS

Tortillas de maíz empapadas en puré de frijoles, rellenas de pollo o queso y ralladas con queso fresco, aderezadas con cebollas rojas encurtidas y crema agria.

QUESADILLAS

Tortilla de harina o maíz rellenas de queso derretido Con ingredientes extra: - Jamón - Champiñones -Frijoles

BURRITO DE DESAYUNO

Tortilla de harina o maíz rellena de jamón y huevo servida con rodajas de aguacate.

MOLLETES

Frijoles, chorizo, queso fundido y pico de gallo sobre pan francés

MUFFINS

Servidos con mermelada y mantequilla.

BEBIDAS

ZUMOS DE FRUTAS FRESCAS

Naranja, pomelo, sandía, piña

Zumo de Zanahoria Verde: Apio, Pepino, Perejil y Naranja.

Jugo Energético: Piña, Pepino, Apio y Espinaca.

Jugo Villa Jade: Pepino, Apio, Espinaca, Manzana Verde, Limón y Jengibre.

CAFÉ

CAFÉ NESPRESSO

TÉ

Tés surtidos

LECHE

Entera / Ligera / Sin lactosa / Soja / Almendra / Coco

LECHE CON CHOCOLATE

Caliente o frío



BOTANAS

1. QUESADILLAS

Tortilla de harina o maíz rellenas de queso derretido y Pico de Gallo solas o con jamón

2. SOPES

Una tortilla de maíz frita, cubierta con frijoles refritos, queso, crema agria y salsa picante verde o roja, decore con lechuga rallada, cebollas y hojas de cilantro. Con: Pollo / Ternera

3. TAQUITOS DORADOS

Tortilla de maíz rellena de pollo o res desmenuzada, enrollada y frita, servida con crema agria, queso y salsa mexicana

4. GUACAMOLE Y PATATAS FRITAS

5. NACHOS CON QUESO

6. CRUDITES MEXICANAS

Jícama, pepino y mango espolvoreados con chile en polvo y limón.

7. CRUDITES

Zanahorias, pepino, apio, pimientos morrones, coliflor y floretes de brócoli, servidos con salsa ranch.

8. PLATON DE AHUMADOS

Ostras ahumadas, mejillones y almejas

9. PLATON ESPAÑOL

Tabla de embutidos, aceitunas y quesos

10. SÁNDWICH DE QUESO

Sándwich de queso a la parrilla con su elección de guacamole, tocino o tomate.

11. HUMMUS Y PITA

Hummus de garbanzos con pan de pita

12. PATATAS DE MAÍZ Y CACAHUETES



COMIDA Y CENA

ENTRADAS

13. TAQUITOS DE CAMARON

Tacos de camarones con repollo crujiente, aguacate, cilantro y salsa, servidos sobre tortillas de maíz tostadas.

14. FLAUTITAS DE TINGA DE POLLO

Mini tacos fritos o chalupas de pollo desmenuzado

15. TOSTADITAS DE ATUN

Tortilla frita con atún y aderezo

16. PESCADILLAS

Taco de maíz frito relleno de pescado

17. TACOS O TOSTADAS DE PESCADO

Tacos o tostadas de pescado con repollo crujiente, aguacate, cilantro y salsa .

18. PULPO ENAMORADO

Pulpo con crema y condimentos

19. CAMARONES PARA PELAR

20. SOPES DE FIJOLES CON CHORIZO Y QUESO

Masa de maíz con frijoles, chorizo, queso y lechuguitas.

21. QUESADILLA CON CHAMPIÑONES O HUITLACOCHES.

Tortilla de harina o maíz con queso y champiñones o huitlacoche negro.

22. PULPO AL AJILLO

Rebanada de pulpo frito al ajillo.

23. CHAMPIÑONES AL AJILLO

24. AGUACHILE DE CAMARÓN

Camarones crudos marinados en limón con ají, sal, cilantro, pepino y cebolla.

25. TAMALITOS OAXAQUEÑOS

Plato tradicional mesoamericano, hecho de masa que se cuece al vapor en una hoja de maíz o de plátano rellena de carne.

26. TORTITAS DE COCHINITA PIBIL

Pan relleno de carne de cerdo envuelta en hojas de plátano, deshebrada y marinada en achiote

27. TORTITAS DE PIERNA DE PUERCO

28. TORTITAS DE JAMON Y QUESO

29. BROCHETITAS DE CARNE O POLLO

Las brochetas de pollo o carne se elaboran con trozos de carne, pimientos y cebolla.

30. MINI HAMBURGESITAS

31. PANUCHOS DE CAZON

Empalme de tortilla de maiz con frijol negro frito, pescado de cazon guisado, tomate, aguacate, cebolla y salsa habanera

32. SOPES DE COCHNITA PIBIL

Carne de puerco desmenuzada, marinada en achiote y envuelta en hojas de plátano.

33. TAQUITOS BAJA

Crujientes tacos de pescado rebozados con cerveza, envueltos en suaves tortillas de maíz, cubiertos con repollo crujiente y una picante salsa cremosa.

34. CEVICHE DE CAMARON

Ligeros y refrescantes camarones frescos, tomates, chiles, aguacate y jugo de lima, acompañados con totopos salados.

35. CEVICHE DE ATÚN

36. CEVICHE DE SALMÓN

37. CEVICHE DE PESCADO

38. CEVICHE PERUANO CON LECHE DE TIGRE

39. CEVICHE BLANCO

40. VUELVE A LA VIDA CEVICHE *

El ceviche de camarones al estilo acapulco se prepara con camarones, mejillones, almejas, calamares, vieiras mezclados con extracto de limón, naranja, tomate, cilantro, cebolla, ají dulce, sal y pimienta.

41. COCKTAIL DE CAMARÓN

42. TOSTADA DE CEVICHE DE ATUN CON MANGO

43. AGUACATE RELLENO CON CAMARONES

44. TIRADITO DE ATUN Y SALMON CON CITRICOS

45. TORRE DE ATUN CON MANGO

46. CALAMARES FRITOS

47. CARPACCIO DE BETABEL

48. ZETAS RELLENAS

Zetas rellenas de espinacas y tocino.

49. CAKES DE PESCADO CON AIOLI DE ALBAHACA

50. PASTELILLOS DE CANGREJO (CRABCAKES)



SOPAS Y CREMAS

SOPAS FRÍAS

51. GAZPACHO

Una sopa cruda fría a base de tomate

52. SOPA DE ZANAHORIA Y CILANDRO

53. SOPA DE PEPINO FRIO

54. SOPA DE MANZANA

55. SOPA DE PORO Y PAPA

SOPAS CALIENTES

56. SOPA DE CAMARONES Y PESCADO ACAPULQUEÑA

57. CALDO DE CAMARÓN

58. SOPA DE JITOMATE

59. SOPAS DE TORTILLA

Tiras de tortilla de maíz fritas crujientes en una base de jitomate, chile chipotle y caldo de pollo, Decora con

queso, aguacate y crema agria.

60. NOODLES CON POLLO

61. SOPA DE CHAMPIÑONES

62. SOPA THAI DE COCO

63. CREMA DE COCO

64. SOPA DE VEGETALES

65. SOPA DE FRIJOL

66. CREMAS DE ZANAHORIA

67. SOPA DE LIMA

68. CREMA DE BROCOLI

69. CREMA DE COLIFLOR

70. CREMA DE ELOTE

71. CREMA DE PIMIENTOS ASADOS

72. CREMA DE CAMARÓN

73. CREMA DE LANGOSTA

74. CREMA DE ESPARRAGOS

75. POZOLE VERDE



ENSALADAS

76. ENSALDA NICOISE

Ensalada francesa con atún, judías verdes, huevos duros, tomates y patatas.

77. ENSALADA FRIA DE PASTA Y CAMARONES

78. ENSALDA CESAR

79. ENSALADA DE MELON Y PROSSIUTO

80. ENSALADA CAPRESE

Rodajas frescas de tomate de jugo, queso mozzarella, albahaca y aderezo balsámico

81. ENSALADA DE BETABEL CON QUESO FETA Y PISTACHES

82. ENSALADA DE ESPINACAS CON MANGO

Hojas tiernas de espinaca mezcladas con rodajas de mango fresco, queso de cabra y aderezo balsámico casero.

83. ENSALADA DE NARANJA Y TORONJA

Naranjas frescas, pomelo, aguacate y lima se unen en esta ensalada fresca.

84. ENSALADA THAI

Irresistiblemente crujiente con aderezo cremoso de maní será tu nueva obsesión por las verduras.

85. ENSALADA DE ESPINACAS, DÁTILES Y ALMENDRAS

86. ENSALADA VERDE



PASTAS Y ARROCES

87. PASTA ALFREDO CON POLLO O CAMARONES

Espaguetis en salsa Alfredo con camarones o pollo a la parrilla

88. PASTA BOLOGNESA

Pasta con salsa boloñesa

89. ROLLOS DE LASAÑA CON VERDURAS ROSTIZADAS

90. FETTUCCINE CON SALMÓN A LA PLANCHA

Servido con salsa de tomate seco y decorado con tomates cherry frescos.

91. PENNE AL PESTO CON POLLO

92. LASALA DE CARNE

93. PASTA CON ACEITE D OLIVA Y AJO

94. FIDEO SECO

Sopa de fideos cortos con salsa de tomate y un toque de chipotle, decorar con queso fresco de aguacate, chile guajillo y crema agria

95. FETUCCINA DE AVOCATO, CAMARONES Y TEQUILA

Es posible que el tequila no sea el primer ingrediente en el que piense al cocinar un plato de pasta, pero realmente agrega un gran sabor a los camarones y la pasta.

96. ENSALADA DE CAMARONES FRÍOS Y PASTA

97. PAELLA ESPAÑOLA

Paella española de pollo, cerdo y ternera con camarones, almejas, mejillones y calamares (solicitud 24 horas antes).

98. CHILE ANCHO RELLENO DE FIDEO SECO



PESCADOS Y MARISCOS

99. PESCADO A LA VERACRUZANA

Pescado con una deliciosa salsa, mezcla de la combinación de ingredientes del viejo y nuevo mundo: alcaparras, aceitunas, hierbas, tomates, chiles y ajo.

100. CAMARONES AL CURRY

101. CAMARONES ASADOS CON BBQ DE MIEL Y JENJIBRE

102. CHILES RELLENOS CON CAMARÓN

103. CAMARONES AL COCO EN SALSA DE TAMARINO, PIÑA O MANGO.

Platillo con toques agridulces originaria de la costa del Pacífico mexicano que consiste en crujientes camarones empanizados con coco rallado y acompañados de una deliciosa salsa agridulce de tamarindo, piña o mango servido con arroz blanco

104. CAMARONES AL TAMARINO

Deliciosa combinación de sabores, el tamarindo le aporta acidez y sabor único a los camarones que además se combinan con chile y cebolla morada para darle sabores mas intensos a este exquisito platillo servido con arroz blanco.

105. CAMARONES AL TEQUILA

106. PESCADO A LA TALLA

Rico pescado marinado en achiote acompañado de tortillas, arroz blanco, plátanos fritos y frijoles.

107. PESCADO AL SERRANO

Pescado con salsa de chile serrano acompañado de arroz salvaje y verduras salteadas.

108. PESCADO AL AJILLO

Acompañado de arroz azafranado y verduras al vapor.

109. PESCA DEL DIA:

Elija entre una amplia variedad de pescados locales, cocinados a su gusto; sartén, ajillo, ajo, grill, pibil, frito, desmenuzado, etc.

110. SALMÓN AL VINO

111. SALMON GLASEADO

112. ATUN CON COSTRA DE AJONJOLI

Servido con verduras con una salsa asiática de soja y jengibre.

113.LANGOSTA THERMIDOR

Langosta tierna en una salsa de crema horneada directamente en su caparazón para una cena impresionante que complacerá a cualquier amante de la langosta.

114.PESCADO EN SALSA DE NARANJA

Servido con arroz con nueces tostadas y verduras al vapor.

115.LUBINA Y ALMEJAS EN SALSA VERDE

Un manjar ligero elaborado con vino blanco, ajo y hojas de perejil. Servido con espárragos salados.



POLLO, CARNE Y CERDO

116.ENCHILADAS VERDES

Tortillas de maíz enrolladas y rellenas de pollo desmenuzado cubiertas con salsa verde y queso rallado. Servido con cebolla morada, crema agria, hojas de cilantro y frijoles fritos.

117.PECHUGA DE POLLO AL PESTO

Servida con espagueti

118.PECHUGA DE POLLO A LA CORDON BLUE

Pechuga de pollo rellena de jamón y queso fundido servida con espárragos salados y zanahorias.

119.BROCHETAS DE POLLO SATAY

Brochetas de pollo satay con salsa de cacahuate servidas con arroz verde.

120.FAJITAS DE POLLO O CARNE

Fajitas de pollo asado con pimientos verdes, rojos y cebollas, servidas con arroz y tortillas.

121.POLLO AL LIMON

Pollo al limón servido con zanahorias y judías verdes.

122.BROCHETAS DE POLLO A LA BBO

123.POLLO EN MOLE

Pechuga de pollo cubierta con mole mexicano de Oaxaca, servida con arroz mexicano y tortillas de maíz. CHILE ANCHO RELLENO DE CARNE
Green peppers fill with beef picadillo served with Mexican rice.

124.CHILE ANCHO RELLENO DE CARNE

Los pimientos verdes se rellenan con picadillo de res servido con arroz mexicano.

125.LOMO DE CERDO CON SALSA DE CIRUELA SERVIDO CON PURE DE PAPA Y EJOTES SALTEADOS

Lomo de cerdo en salsa de ciruela acompañado de puré de patatas y judías verdes.

126.FILLETE MIGNON ACOMPAÑADO DE CHILE ANCHO RELLENO DE FIDEO SECO CON MORITA

Filet mignon servido con pimientos verdes rellenos de fideos secos y morita.

127.FILETE A RES A LA TAMPIQUEÑA

Corte de Arracherra de res marinadas con limón, cebolla y ajo, servidas con enchilada, frijoles refritos, guacamole y tortillas.

128.CHILES EN NOGADA (EN TEMPORAD (SEP/OCT)

¡Una delicia precolombina! Chiles poblanos rellenos de picadillo (una mezcla que generalmente contiene carne desmenuzada, aromáticos, frutas y especias) cubiertos con una salsa de crema a base de nueces, semillas de granada y perejil.

129.COCHINITA PIBIL

Carne de cerdo adobada en achiote, envuelta en hoja de plátano y cocida dentro de un horno de tierra. Se acompaña con arroz blanco, cebolla morada en naranja agria y chile habanero, muy común en la región.

130.FILETE MIGÑON EN SALSA DE VINO CON SETAS

Servido con puré de papas y judías verdes.

GUARNICIONES

131.CHILES ANCHOS RELLENOS DE QUESO

132.ARROZ SALVAJE Y ALCACHOFAS A LA MANTEQUILLA CON AJO

133.ARROZ BLANCO CON TOSTONES (PLATANO)

134.ARROZ PRIMAVERA

135.ARROZ BLANCO CON NUECES TOSTADAS

136.ARROZ PERSA

137.ARROZ VERDE

138.CALABACITAS CON AJONJOLI

139.PAPA AL HORNO /

140.PAPA RELLENA

141.PAPAS FRITAS

142.PURE DE PAPA

143.PAPAS CAMBRAY CON ROMERO

144.VERDURAS SALTEADAS

145.VERDURAS AL VAPOR

146.GUACAMOLE CON TOTOPOS

147.FRIJOES NEGROS

148.ESPARRAGOS SALTEADOS

149.COLIFLOR ROSTIZADA

150.BROCOLI ASADO

151.EJOTES CON LIMON Y AJO

152.ESPARRAGOS AL LIMON Y PISTACHOS

153.AROS DE CEBOLLA AL HORNO



HAMBURGUESAS TORTAS Y TACOS

154. TORTAS DE JAMON Y QUESO

155. PEPITO DE ARRACHERA

Delicioso corte de arrachera servido en pan frances con cebolla caramelizada, aguacate, queso, y lechuga acompañado de ensalada o papas a la francesa.

156. TORTA DE COCHINITA PIBIL

157. TORTAS DE PIERNA DE PUERCO

Torta de pierna de cerdo con jamón, crema agria, tomate, aguacate, lechuga y cebolla acompañada de papas fritas o ensalada.

158. HAMBURGUESA DE RES

Servida con papas a la francesa y ensalada verde

159. HAMBURGUESA DE POLLO

Servida con papas a la francesa y ensalada verde

160. TACOS DE CARNE

Tacos de carne se sirven con guacamole y totopos.

161. TACOS AL PASTOR

Carne de cerdo a la parrilla marinada en salsa adobada tradicional mexicana: Los tacos se sirven con piña asada, cebolla y cilantro.

162. TACOS DE PESCADO ESTILO ENSENADA

Taco de pescado frito estilo ensinada con cebolla morada y aderezo cremoso.

163. TACOS GOBERNADOR

Tortillas rellenas con una combinación de camarones, queso rallado, cilantro, cebollas y tomates.

164. ENCHILADAS SUIZAS

Tortillas de maíz enrolladas con pollo desmenuzado y dos tipos de queso servidas con una salsa verde picante.



MENU INFANTIL

165.SOPA DE TOMATE

166.SOPA DE ZANAHORIA

167.SOPA DE POLLO

Caldo de pollo tradicional servido con pollo, zanahoria, brócoli y maíz..

168.HOT DOG

A elegir entre salchicha de pavo o ternera servida con: pico de gallo, ketchup, mayonesa y mostaza

169.MINI HAMBUEGIESA

Carne de res, pollo o pavo, servido con: tomate, lechuga, cebolla, pepinillos, ketchup, mayonesa y mostaza

170.DEDOS DE POLLO, PESCADO O QUESO / FISH

Servido con salsa BBQ o Tartara

171.QUESADILLAS

Tortilla rellena de queso derretido
Ingredientes extra: Pollo / Ternera / Jamón

172.PIZZA

Hecho en casa con pan pita, salsa de tomate y queso mozzarella
Ingredientes extra: pepperoni / salchicha / jamón.

173.PASTA

Spaghetti / Fettuccini / Penne / Fusilli
Salsas: Alfredo / Pomodoro / Bolognese / Mantequilla/ con albondigas

174.LASAGNA BOLOGNESA

175.PECHUGA DE POLLO A LA PARRILLA O EMPANIZADA

Pechuga de pollo a la plancha o empanizada servida con verduras al vapor

176.FILETE DE PESCADO

A la parrilla o empanizado servido con puré de papas o arroz

177.ALBONDIGAS

Albóndigas de ternera tradicionales en salsa de tomate

178.SANDWICHE DE JAMON Y QUESO



BBQ GRILL

179.CORTES DE CARNE

ELECCIÓN DE EE. UU. / ANGUS

* Nueva York * Ribeye *
Mignon * T-Bone * Vaquero

CORTE NACIONAL

* Filete de falda * Chuletas de
cerdo * Chuletas de res *
Costillas de cerdo * Costillas
de res

OTRAS CARNES

* Pechuga de pollo * Alitas de
pollo * Hamburguesa de res
* Hamburguesa de Pollo *
Hamburguesa de Pavo * Chorizo
(Salchicha Mexicana) * Chorizo
Argentino (Salchicha Argentina)
* Chistorra (Salchicha Española)
* Salchicha Hot Dog

180.PESCADOS Y MARISCOS

* Filete de Salmón *
Camarones gigantes * Pulpo
* Langostinos Pescado
Entero (A La Talla)

181.BROCHETAS

* Camarones * Mixtos *
Verduras * Carne de Res *
Pollo

182.VEGETALES

* Cebollas * Maíz en la mazorca
* Pimientos rojos y verdes
* Cebolletas * Pimientos poblanos
* Judías verdes * Calabacíta*
Papas al Horno * Frijoles
Charros * Hongos Portobello
* Espárragos

183.ACOMPAÑANTES Y ENSALADAS

* Ensalada Verde * Ensalada
César * Queso Fundido
(Queso Derretido) * Ensalada
Capresse * Ensalada De Papas
* Papas al Romero * Ensalada de
Col * Puré de Papas



POSTRES

184.PASTEL DE CHOCOLATE

185.PAY DE LIMON

186.HELADO AL HORNO

187.ARROZ CON LECHE

188.FLAN

189.TIRAMISU

190.PANACOTTA

191.MOUSE DE CHOCOLATE

192.MOUSE DE MANGO

193.PALETAS HELADAS DE FRUTAS NATURALES

194.CHONGOS ZAMPRANOS

195.ATE CON QUESO

196.VARIERDAD DE PALETAS HELADAS DE AGUA O LECHE

197. VARIEDAD DE HELADOS DE CREMA O SORBETS

198.HELADO DE VAINILLA CON CAJETA

MENUS DE SUGERENCIA

Menú Piscina 1

Sopes de frijol, chorizo y lechuguitas
Pulpo Enamorado
Tostadas de Pollo
Ceviche de camarón
Flan Napolitano

Menú Piscina 2

Ceviche Verde
Ensalada de pasta y camarones
Tostadas de Marlín
Brochetas de pollo BBQ
Paletas de Helado

Menú Piscina 3

Sashimi de atún y salmon
Tacos de pescado estilo Ensenada
Brochetitas de carne
Helado de cajeta

Menú Piscina 4

Ceviche se salmon
Tostaditas de atún
Mini-hamburguesitas
Pimientos anchos rellenos queso
Arroz con leche

Menú Piscina 5

Sopa de lima
Tamales oaxaqueños
Tacos Gobernador
Sashimi de Atún y Salmón
Panacota

Menú Piscina 6

Ensalada Cesar
Cóctel de camarón
Hamburguesas a la parrilla y papas fritas frescas
Tarta de limón

Menú Piscina 7

Parrillada de Camarones
BBQ y Carne de Res
Pimientos morrones rojos y verdes
Ensalada verde
Frijoles charros

Menú Piscina 8

Calamares fritos
Gazpacho
Ensalada verde
Paella de Mariscos Sirocco
Chongos Zamoranos

Menú Piscina 9

Sopa de zanahoria y cilantro
Ensalada Nicoise
Crabcakes
Mousse de Mango

Manú Piscina 10

Shot de pepino
Pescadillas
Cocktail de Cameron
Brochetas de Carne
Paletas Heladas

SUGERENCIAS DE MENUS COMIDAS O CENAS

Menú 1

Ceviche Acapulqueño
Pescado Zarandeado
acompañado de frijoles
negros y aros con platano
macho.
Pay de Limón Adriana

Menú 2

Sopa de brocoli
Torta de filete de res
acompañado de papas
fritas y ensalada verde
Helado de coco

Menú 3

Pimiento relleno de
camarón
Pescado en salsa de
Naranja acompañado de
arroz con nueces tostadas
y verduras al vapor
Pastel de tres leches

Menú 4

Sopa de jitomate
acompañada de mini
triángulos de espinaca y
queso
Filete mignon acompañado
de chile ancho relleno de
fideo seco con morita.
Tarta helada de mamey

Menú 5

- ❖ Torre de Atún y Mango
- ❖ Brochetas de pollo
satay acompañado de
pure de coliflor
- ❖ Panacotta

Menú 6

- ❖ Sopa fría de poro y
papa
- ❖ Camarones al coco con
sala de tamarindo, piña
o mango acompañado
de arroz blanco y
verduras salteadas.
- ❖ Pastel de chocolate

Menú 7

Sopa de zanahoria
Lomo de cerdo con salsa
de ciruela servido con puré
de papas y judías verdes
salteadas
Helado de vainilla con
cajeta y nuez

Menú 8

Sopa de lima
Cochinita Pibil al horno
acompañada de frijoles
negros y totopos
Mousse de mango

Menú 9

Sopa de pimientos asados
Filet Mignon en salsa d
vino tinto con champiñones
acompañado de puré de
patata y judías verdes
Helado al horno

Menú 10

Ensalada de espinacas con
mango
Langostinos a la plancha
con salsa de ajo
acompañados de pasta
Alfredo y un chupito de
gazpacho.
Tiramisu

Munú 11

Crema de Elote
Enchiladas Verdes
Tarta de limón de Adriana

Menú 12

Portobello Relleno
Róbalo en Salsa Verde
acompañado de arroz
blanco y papas galeana.
Mousse de chocolate

Menú 13

Sopa de tortilla
Pescado a la Veracruz
acompañado de arroz
blanco y calabacín relleno
Flan

Menú 14

Sopa de coco
Salmón glaseado servido
con arroz blanco con
nueces tostadas y
verduras al vapor
Mousse de Mango

Menú 15

Sopa de vegetales
Pollo al chipotle
acompañado de arroz
verde y coliflor.
Pudín napolitano

Menú 16

Ensalada
Carne a la parrilla (corte
de su elección)
acompañada de maíz
mexicano, espinacas
salteadas y pimientos
reellenos de queso.
Pastel de tres leches