

esencia

A SEASIDE ESTATE



Alimentos y Bebidas



CONTENIDO

Canapés	página	3
Menús para Recepción	página	4/5
Taquiza de Bienvenida	página	6
Parrillada & Vegetariana	página	7
Torna Boda	página	8
Bebidas		
☞ Bar Premium	página	9
☞ Bar Caribeño	página	10
☞ Bar Esencia	página	11
☞ Bar por copeo	página	12

CANAPÉS

Tostadas

Tortilla dorada con
Champiñón Ostión y Chipotle Ahumado
Atún con aderezo de Cilantro y Serrano, y Porro frito
Ceviche de Pescado, Ceviche Verde
Pulpo en Escabeche
Camarón Encurtido

Gorditas

Tortilla blanda rellena de
Verduras con Salsa Poblana y Queso Fresco
Chicharrón con Salsa Verde

Taquitos de Langosta

Empanadas

Cochinita Pibil
Queso
Res

Sopecitos

Cangrejo al mojo de ajo
Pescado a la plancha al Ajillo
Cochinita Pibil
Carnitas

Todos acompañados con salsa Mexicana

\$ 2 por pieza
Sugerimos 6 por invitado y una variedad de 3

SUGERENCIAS DE MENÚS PARA RECEPCIÓN

Nuestro equipo culinario ha creado estos menús como opciones a escoger basado en los ingredientes de nuestra cocina regional.

Nos enorgullece preparar nuestros menús a la medida de sus necesidades y gustos. Nuestro Chef y Gerente de Banquetes se reunirá con usted para comentar las opciones que mejor reúna sus expectativas. Aquí enseguida algunas favoritas.

Todos los menús incluyen: pan de la casa, mantequilla, té, café americano y descafeinado.

UNO

Mezcla de lechugas verdes, gajos de cítricos con julianas de jícama en una vinagreta ligera de cilantro y adornado con queso de cabra crujiente

Sopa de Lima Yucateca

Lomo de res en costar de chile ancho y café sobre una salsa de setas silvestres acompañado con puré de camote y cebolla cambray parrillada

o

Huachinango envuelto en hoja santa con salsa rústica de jitomate sobre un gratín de papa con romero acompañado de espárrago y zanahoria cambray a la parrilla

Platanitos fritos servidos sobre pan de plátano y nuez con helado casero de plátano en una salsa ligera de ron y piloncillo

4 tiempos \$ 90

3 tiempos \$ 80

esencia
A SEASIDE ESTATE

DOS

Mezcla de lechugas baby con nuez caramelizada, queso de cabra
y vinagreta de Jamaica

Sopa de Chaya

Venado a la parrilla con puré de papa en pipián amarillo
y cebolla cambray

o

Robalo horneado sobre gordita de elote, chaya salteada
y mantequilla con cítrico y achiote

pastel de chocolate picante con berries y crema fresca con miel

4 tiempos \$ 95

3 tiempos \$ 85

TRES

Ensalada verde con jitomate pera, cebollitas encurtidas
y vinagreta de pepita

Consomé de setas silvestres con setas rostizadas y
epazote

Rack de cordero a la parrilla con mole
Oaxaqueño acompañado de arroz blanco y
plátano macho o

Sea Bass Chileno sellado sobre torta de papa y porro, esparrago
y mantequilla al achiote

Mousse de chocolate y avellana
con berries y salsa de frambuesa

4 tiempos \$ 95

3 tiempos \$ 85

TAQUIZA DE BIENVENIDA

Camarones al mojo de ajo

Mero capeado

Pollo a la

plancha

Arrachera

Puntas de filete

Tinga Poblana de Res

Carnitas de Cerdo

Escoger 5 opciones

Guarniciones

Portobello rostizado

Tiras de verduras asadas

Rajas poblanas con elote

Guacamole con cilantro

Arroz a la mexicana

Nopales curtidos

Cebollita cambray

Salsas

Salsa Borracha

Salsa Verde

Xnipec (chile habanero)

Pico de gallo (la mexicana)

Chiltomate

Postres

Churros y Chocolate

Ate de membrillo con queso

Buñuelos

Capirotada con cajeta

Escoger 3 opciones

\$ 45

esencia
A SEASIDE ESTATE

PARRILLADA

Chilpachole rojo de mariscos

Ensalada mexicana de verduras
con queso fresco y vinagreta de orégano

Arroz verde y verduras de temporada a la parrilla

ELECCIÓN DE 3 PLATILLOS...

Langosta al mojo de ajo,
Rack de cordero con miel y chipotle,
Rib Eye y champiñones a la Cacerola,
Pechuga de pollo con chile de árbol,
Robalo Sarandeado
Mahi Mahi al achiote

Piña al Xtabentun a la parrilla
con helado de vainilla

\$ 90

VEGETARIANA

Betabel y queso de cabra horneada con vinagreta de huitlacoche y betabel

Crema de nuez con un toque de chipotle ahumado

Pudding de elote ahumado con verduras asadas en salsa de pipián verde adornado
con queso añejo.

Selección de postres de menús anteriores

\$ 65

Precios y condiciones sujetos a cambio

LA TORNA BODA

Sugerencias de las cuales seleccionar tres opciones:

Chilaquiles

Totopos en salsa verde o roja con cebolla, queso fresco y crema

Emapanditas

Variada con picadillo, queso y rajas con queso

Enchiladas de pollo con salsa verde o roja

Tacos de pescado al pastor

Caldo de Camarón

Frijoles Charros

Pizzas

Base de tomate y queso con ingredientes a su gusto
(salami, pepperoni, champiñón, setas, piña, aceituna, pimientos)

\$30

esencia
A SEASIDE ESTATE

BEBIDAS & BARES

PREMIUM

Cocteles

Martini, Bellini, Kir Royal, Blanc Cassis

Vodka

Grey Goose, Velvedere, Stolichnaya

Ginebra

Bombay Sapphire, Tanqueray, Beefeater

Tequila

Don Julio Reposado, Cuervo Tradicional, Herradura Reposado

Scotch

Johnny Walker Black Label, Chivas Regal 12 years

Bourbon

Jack Daniels

Ron

Appleton Gold, Bacardi Añejo, Havana Club 3 years

Cerveza

Montejo, Leon, Corona, Victoria, Modelo Especial, Negra Modelo

Jugos

Orange, Pineapple, Cranberry & Grapefruit

Refrescos

Una hora \$40

Hora adicional \$25

Mínimo 30 Pers

esencia
A SEASIDE ESTATE

BAR CARIBEÑO

Cocteles

Margarita, Mojito, Caipirinhas

Vodka

Absolut Blue, Wivorowa

Tequila

Cazadores Reposado, Herradura Blanco

Ron

Appleton Gold, Bacardi Añejo

Cerveza

Montejo, Leon, Corona, Victoria, Modelo Especial, Negra Modelo

Jugos

Orange, Pineapple, Cranberry & Grapefruit

Refrescos

Una hora \$35

Hora adicional \$20

Mínimo 30 Pers

esencia
A SEASIDE ESTATE

BARRA DE VINOS SELECTOS

Cocteles

Margarita, Mojito, Caipirinhas

Cerveza

Montejo, Leon, Corona, Victoria, Modelo Especial

Jugos

Orange, Pineapple, Cranberry & Grapefruit

Refrescos

Una hora \$29

Hora adicional \$15

Mínimo 30 Pers

esencia
A SEASIDE ESTATE

BAR POR COPEO

Consumo por copa. Precios, IVA incluido más 15% servicio:

Cocteles

- Dry Martini - \$15.00
- Mojito - \$14.00
- Caipiriña - \$12.00
- Margarita - \$12.00
- Cosmopolitan - \$13.00

Whisky

- Chivas Regal 12 - \$15.00
- Buchanan 12 - \$14.00
- Glen Livet - \$16.00
- Glenfiddich - \$15.00

Cognac

- Martell V.S.O.P. - \$16.00
- Hennessy V.S.O.P. - \$17.00

Tequila

- Herradura Reposado - \$11.00
- Don Julio Reposado - \$12.00
- Cuervo Tradicional - \$11.00

Vino

- Tinto - \$16/\$18
- Blanco - \$14/\$17

Cerveza

- Corona, Pacífico, Victoria - \$5.00

Refrescos - \$4.00

Bebidas y etiquetas adicionales disponibles

Máximo 30 personas



Términos & Condiciones

Los precios son por persona en Dólares americanos y sujetos al 16% de impuestos y 15% de servicio.

Precios y condiciones se encuentran sujetos a cambio sin previo aviso.

Algunos de nuestros productos son de temporada y pueden encontrarse sujetos a disponibilidad.

Todos los menús y servicios están basados en un mínimo de 30 personas. Para grupos de menos de 30 un cargo adicional y condiciones especiales serán aplicados.

Todos los servicios son provistos y coordinados por Esencia Estate. Cualquier proveedor externo ajeno al hotel requerirá previa aprobación y se aplicará cuota de acceso en caso de aprobarse.

En caso de buy out la hora máxima permitida es 3 am.

Después de las 12 am hay un cargo adicional por hora del staff que cubre el evento en base al número de invitados.

Barman: US\$60 más impuesto y servicio por cada uno.

Meseros: US\$60usd más impuesto y servicio por cada uno.

Personal de limpieza: US\$60 más impuesto y servicio.