

MENÚ CARIBEÑO

ENTRADAS

- *Bruschetta de tomate con jamón serrano, albahaca y queso parmesano*
- *Caprese con tomate, mozzarella, albahaca, aceite y vinagre balsámico*

SOPA Y CREMA

- *Minestrone acompañada de jamón serrano, alubias, espinaca, calabacín y pasta*
- *Crema de tomate perfumado con albahaca, acompañado con crocante pan de pesto*

PLATO FUERTE

- *Lasaña de carne en salsa de tres quesos, con reducción de pesto y crocante de pan de ajo*
- *Medallón de res, acompañado con papa a las finas hierbas y espárragos con salsa de cebolla caramelizada y reducción de vino tinto*

POSTRE

- *Pastel de bodas*
- *Sugerencias del chef, dependiendo la petición*

CARIBBEAN MENU

Appetizers

- *Mixed seafood ceviche served in a chocolata clam shell with bell pepper and mango vinaigrette*
- *Traditional Mexican salad: Jicama salad with citrus fruits, grapes, orange, grapefruit, and cucumber in a cilantro vinaigrette*

Soups and Creams

- *Corn cream soup scented with epazote, accompanied by cilantro croutons*
- *Sour lime soup with shredded chicken and julienned vegetables*

Main Courses

- *Mixed fajitas with shrimp, pork, beef, and chicken, served with guacamole, rice, refried bean purée, and cambray onions*
- *Fish fillet served with spinach purée, mango sauce, and buttered vegetables*

Desserts

- *Wedding cake*
- *Chef's suggestions are based on request*

MENÚ ITALIANO

ENTRADAS

- *Bruschetta de tomate con jamón serrano, albahaca y queso parmesano*
- *Caprese con tomate, mozzarella, albahaca, aceite y vinagre balsámico*

SOPA Y CREMA

- *Minestrone acompañada de jamón serrano, alubias, espinaca, calabacín y pasta*
- *Crema de tomate perfumado con albahaca, acompañado con crocante pan de pesto*

PLATO FUERTE

- *Lasaña de carne en salsa de tres quesos, con reducción de pesto y crocante de pan de ajo*
- *Medallón de res, acompañado con papa a las finas hierbas y espárragos con salsa de cebolla caramelizada y reducción de vino tinto*

POSTRE

- *Pastel de bodas*
- *Tiramisú en salsa de chocolate blanco con ron y duraznos*

ITALIAN MENU

Appetizers

- *Tomato bruschetta with Serrano ham, basil, and Parmesan cheese*
- *Caprese salad with tomato, mozzarella, basil, olive oil, and balsamic vinegar*

Soups and Creams

- *Minestrone with Serrano ham, white beans, spinach, zucchini, and pasta*
- *Tomato cream soup scented with basil and served with crispy pesto bread*

Main Courses

- *Meat lasagna in a three-cheese sauce with pesto reduction and crispy garlic bread*
- *Beef medallion served with herbed potatoes, asparagus, caramelized onion sauce, and red wine reduction*

Desserts

- *Wedding cake*
- *Tiramisu in white chocolate sauce with rum and peaches*

MENÚ MEXICANO

ENTRADAS

- *Ensalada del campo, tomate, maíz, chicharos y queso panela en vinagreta de durazno con polvo de tortilla frita*
- *Ensalada de nopal acompañado de queso panela y calabaza local en aderezo de chile xcatic con espejo de zanahoria*

SOPAS Y CREMAS

- *Sopa de tortilla frita acompañado con queso panela y tortillas en juliana*
- *Crema de chile poblano salteado con mantequilla y cilantro acompañado con crocante de tocino*

PLATOS FUERTES

- *Sabana de res acompañado con papa horno, arroz, vegetales en juliana en salsa de chile pasilla*
- *Lomo de cerdo acompañado con salsa de ciruela de pasas con cama de zanahoria y vegetales salteados*

POSTRES

- *Pastel de bodas*

MEXICAN MENU

Appetizers

- *Country salad with tomato, corn, peas, and panela cheese in a peach vinaigrette topped with fried tortilla crumbs*
- *Nopal salad with panela cheese and local squash in an Xcatic chili dressing, served on a carrot purée*

Soups and Creams

- *Fried tortilla soup with panela cheese and julienned tortillas*
- *Cream of poblano chili sautéed with butter and cilantro and served with crispy bacon bits*

Main Courses

- *Thin beef steak served with baked potato, rice, julienned vegetables, and pasilla chili sauce*
- *Pork loin served with plum and raisin sauce on a bed of carrots and sautéed vegetables*

Desserts

- *Wedding cake*