

Occidental at Xcaret Destination

Gala Dinner | Cena de Gala

STARTERS / ENTRADAS

- Confit chicken salad with orange and soy vinaigrette / Ensalada de pollo confitado con vinagreta de naranja y soja.
 - Caesar salad / Ensalada César
- Mix greens salad with lettuce, mushroom and roasted tomato vinaigrette / Ensalada de hojas verdes con lechuga, champiñones y vinagreta de tomate asado.
- Lettuce and mixed vegetables salad with smoked salmon in Dijon mustard dressing / Ensalada de lechuga y verduras variadas con salmón ahumado en aliño de mostaza Dijon.

SOUPS / SOPAS Y CREMAS

- Lobster bisquet with armagnac / Crema de langosta al Armagnac.
 - Asparagus cream soup / Crema de espárragos.
 - Shrimps and vegetables soup / Sopa de gambas y verduras.

ENTRÉES / PLATOS PRINCIPALES

- Beef sirloin steak garnished with sauteed potatoes, carrots sticks and fried leeks in red wine sauce / Solomillo de ternera con patatas salteadas, bastones de zanahoria y puerros fritos en salsa de vino tinto.
- Tenderloin beef with vegetables and napoleon potatoes with mushroom gravy sauce / Lomo de ternera con verduras y patatas napoleon en salsa de setas.
- Mahi mahi filet and shrimps with green sauce and risotto in white wine / Filete de dorado con gambas, salsa verde y risotto al vino blanco.
- Chicken Cordon Bleue with champagne sauce garnished with mashed potatoes and roasted peppers / Cordon Bleu de pollo con salsa de champán, acompañado de puré de patatas y pimientos asados.
- Surf and turf (shrimps with lobster sauce and beef steak with wild Mushrooms sauce, garnished with sliced potatoes and spinach) / Mar y tierra (gambas con salsa de langosta y bistec de ternera con salsa de setas silvestres, acompañado de patatas en rodajas y espinacas).

Min. 25 ppl