



ALIMENTOS

MENU #1 \$540.00

Crema de Tomate al vino blanco. Con grilled Chesse

Ensalada de Quinoa Roja. Con kale, manzanas verdes, aderezo de jocoque y supremas de naranja y toronja.

Mac n´ Cheese & Clams. Coditos con crema de almeja y tocino frito.

Salmon al Vapor. con hummus casero, aguacate al grill y vinagreta de limon amarillo al carbon.

Flan de Maple con helado de platano macho y galleta de avena

Conchas de Cardamomo rellenas de cajeta con queso doble crema, leche tibia de jengibre.

MENU #2 \$660.00

Tacos de Canasta. Relleno de pato adobado y frijoles peruanos

Burrata. Con mermelada de limon amarillo, tomates organicos, aceite de oliva y arúgula.

Fetuccini con Tocino. Con crema de parmesano y abundante tocino.

Pesca del Dia. Con risotto de chimichurri, espargagos y queso parmesano.

Rib Eye al grill 300 gr. Con pure de papa

Flan de Maple con helado de platano macho y galleta de avena

Cheese Cake de maracuya con base de galleta de pistache y helado de la casa.

MENU #3 \$600.00

Ensalada fresca de Arúgula. Con aderezo de balsamico con miel, chipotle, frutos secos, fresas y manzana verde.

Ensalada de Quinoa Roja. Con kale, manzanas verdes, aderezo de jocoque y supremas de naranja y toronja.

Mac n´ Cheese & Clams. Coditos con crema de almeja y tocino frito.

Salmon al Vapor. con hummus casero, aguacate al grill y vinagreta de limon amarillo al carbon.

Hamburguesa Qu-qoo. con tocino, ketchup hecho en casa, aro de cebolla en tempura; acompañado de crema de queso cheddar para dipear y papas a la francesa.

Flan de Maple con helado de platano macho y galleta de avena

Conchas de Cardamomo rellenas de cajeta con queso doble crema, leche tibia de jengibre.



PROPUESTAS PARA EVENTOS ESPECIALES 2019

ALIMENTOS

MENU #4 \$575.00

Crema de tomate al vino blanco. Con grilled Chesse

Taco de chicharron de hongos (2 pza). Con aguacate asado, y coliflor encurtida.

Rigatoni. Con estofado de tomate y costilla de res con salvia, albahaca y parmesano.

Pechuga rellena de queso de cabra. Con jitomates deshidratados sobre espinacas a la crema.

Filete de res con salsa de pulque. Con pure de papa y queso comte.

Cobbler de frutos rojos aromatizados con Chartreuse amarillo crumble de avena y helado de crema acida.

Cheese cake de maracuya con base de galleta de pistache y helado de la casa.

MENU #5 \$660.00

Tostada de pulpo. pulpo con aceituna verde, aceituna negra, pepino, cebolla morada y vinagreta de limon amarillo quemado, sobre una base de mayonesa siracha.

Ensalada de quinoa roja. Con kale, manzanas verdes, aderezo de jocoque y supremas de naranja y toronja.

Mac n' Cheese & Clams. Coditos con crema de almeja y tocino frito.

Filete de res con salsa de tres pimientos. Con pure de papa.

Pechuga rellena de queso de cabra. Con jitomates deshidratados sobre espinacas a la crema.

Flan de maple con helado de platano macho y galleta de avena.

Cheese cake de maracuya con base de galleta de pistache y helado de la casa.

MENU #6 \$600.00

Crema de tomate al vino blanco. Con grilled Chesse

Burrata. Con mermelada de limon amarillo, tomates organicos, aceite de oliva y arúgula.

Pesca del día. Con risotto de chimichurri, esparragos y queso parmesano.

Fetuccini con tocino. Con crema de parmesano y abundante tocino.

Hamburguesa Qu-qoo. con tocino, ketchup hecho en casa, aro de cebolla en tempura; acompañado de crema de queso cheddar para dipear y papas a la francesa.

Flan de maple con helado de platano macho y galleta de avena

Cobbler de frutos rojos aromatizados con Chartreuse amarillo crumble de avena y helado de crema acida.

BARRA LIBRE

| PRECIO X HORA | 2 HORAS | 3 HORAS | 4 HORAS | 5 HORAS |
|---------------------------------|----------------|--------------|----------------|----------------|
| BARRA ESTANDAR X PERSONA | \$420 | \$630 | \$790 | \$900 |
| GINEBRA | LARIOS | BEEFEATER | TANQUERAY | BOMBAY |
| MEZCAL | VERDE MOMENTO | UNION JOVEN | UNION JOVEN | UNION JOVEN |
| RON | BACARDI BLANCO | HAVANA 3 | FLOR DE CAÑA 4 | FLOR DE CAÑA 5 |
| TEQUILA | ALTOS BLANCO | TRADI. REP | TRADI. REP | TRADI. REP |
| VODKA | ABSOLUT AZUL | STOLICHNAYA | STOLICHNAYA | STOLICHNAYA |
| WHISKY | JAMESON | JW RED LABEL | JW RED LABEL | JW RED LABEL |
| CERVEZA | XX LAGER | XX AMBAR | XX AMBAR | XX AMBAR |

| BARRA PREMIUM | \$480 | \$730 | \$930 | \$1050 |
|----------------------|---------------|------------------------|--------------------|--------------------|
| GINEBRA | BEEFEATER 24 | TANQUERAY TEN | HENDRICK'S | HENDRICK'S |
| MEZCAL | AMORES JOVEN | 7M DOBA JEY | 7M DOBA JEY | 7M DOBA JEY |
| RON | HAVANA 7 AÑOS | ZACAPA AMBAR | FLOR DE CAÑA 7 | VALDEFLORES |
| TEQUILA | DON JULIO 70 | MAESTRO DOBEL DIAMANTE | HERRADURA REPOSADO | DON JULIO REPOSADO |
| VODKA | KETEL ONE | BELVEDERE | ABSOLUT ELYX | ABSOLUT ELYX |
| WHISKY | BULLEIT | JACK DANIELS | CHIVAS 12 | JW BLACK LABEL |
| CERVEZA | XX LAGER | XX AMBAR | TOUBORG | MICHELOB ULTRA |



CANAPÉS

MENÚ PREMIUM

1. Taco de cordero con chile manzano encurtido.
2. Taco de camarón estilo Qü-Qoo.
3. Taco de short rib con puré de aguacate.
4. Aguachile de camarón con chiltepin tostado.
5. Pate de foie gras sobre brioche y ate de membrillo.
6. Croqueta de papa y jamón serrano con alioli.
7. Mini tarta de queso de cabra con salmón ahumado y alcaparras fritas.
8. Slider de res con tocino y bbq casera.
9. Slider de jaiba suave con salsa tartara y aguacate.
10. Sopecito de machaca de camarón.
11. Tostada de ceviche negro de camarón y pulpo.
12. Tartare de costilla con holandesa.
13. Medallón de res laqueado con puré de chirivía.
14. Molote de plátano macho con porkbelly.
15. Tataki de rib eye con aceite de chiles ahumados, cacahuete y soya natural.
16. Mini merengue con crema montada de coco y frutos rojos.
17. Helados casero en barquillo (crema de rancho, frutos rojos, chocolate blanco, chocolate amargo).

4 Canapés por persona \$385.00

6 Canapés por persona \$440.00

8 Canapés por persona \$600.00

10 Canapés por persona \$700.00

12 Canapés por persona \$780.00



PROPUESTAS PARA EVENTOS ESPECIALES 2019

CANAPÉS

MENÚ ESTANDAR

1. Croquetas de sierra y jamón serrano con aolioli de habanero.
2. Corndog de res con ketchup siracha.
3. Tostada de ceviche negro de pescado.
4. Tostada de salpicón de pulpo.
5. Croqueta de arroz a la tumbada.
6. Mini grilled de cheese sándwich.
7. Montadoto de queso azul con pera y nuez.
8. Mini torta de queso de cabra con tomates orgánicos.
9. Mini torta de higos con queso ricotta.
10. Molote de plátano relleno de papa con chorizo de camarón.
11. Taco de porkbelly con frijoles y queso doble crema chiapaneco.
12. Taco de pulpo enchilado.
13. Taco de pescado estilo baja.
14. Brushceta de tres quesos.
15. Brioche tostado con pate de res.
16. Mini flan de maple.
17. Conchita de cardamomo rellena de cajeta y queso doble crema.

4 Canapés por persona \$275.00

6 Canapés por persona \$385.00

8 Canapés por persona \$500.00

10 Canapés por persona \$600.00

12 Canapés por persona \$700.00



DESAYUNOS

DESAYUNO Todos los desayunos tienen incluido un plato de fruta de temporada plato fuerte y postre que puede ser algún pan dulce (no incluye bebida) **\$385.00 por persona**

Omlette de tres quesos con papa rustica o ensalda verde
Omlette de queso oaxaca con quintoniles y espejo de frijol negro
Omlette de champiñones con jamon y papa rustica o ensalda verde
Omlette de espinas con queso de cabra y papa rustica o ensalda verde
Huevos benedictinos con holandesa de habanero
Cuernito de jamon con queso menonita y lechuga con alioli
Bollo de pan brioche con jamon serrano, huevo estrellado y arugula
Huevos rancheros en salsa roja o verde con frijoles refritos
Enfrijoladas de queso asado y cebolla morada curtida

BRUNCH \$350.00 por persona

Mini bollo de pan bricohe queso crema con mermelada casera de: Piña con cardamomo, tomate con chipotle, fresa con canela o ciruela con chile meco.
Mini bollo de pan brioche con queso cheddar y jamon serrano.
Mini bollo de pan brioche con verduras asadas y alioli.
Copa de crudites con limon y chile piquin.
Mini pan dulce mexicano.
Sandwich prensado de jamon y queso .
Galletas de dobole chocolate, chocolate blanco con macadamia, nuez, matcha.
Copa de frutas con yogur , granola y miel.
Waffles con frutos de temporada y espuma de coco
Chilaquiles verdes o rojos con huevo al gusto, cebolla morada, crema de rancho y queso chiapaneco
Bagel de salmón ahumado con queso crema y alcaparras
Parfait de tapioca con leche de coco té matcha y frutos rojos frescos.

BAR \$275.00 por persona

Barra libre de jugo de Naranja.
Agua Embotellada
Cafe o te.
Coctel de bienvenida

COFFE BREACK \$135.00 por hora

Americano, capuccino, express y te
Agua embotellada y refresco
Galletas

CONDICIONES

Renta de el lugar \$44,000.00 pesos

NO incluye servicio el cual es del 15%.

NO incluye 16% de IVA sobre consumo.

Se requiere 50% de anticipo 15 días antes de la fecha para reservar el lugar y el 50% Restante se deberá liquidar 48 horas antes del evento.

El evento deberá de confirmarse 48 horas antes del como máximo.

Cualquier daño al lugar durante el evento será reportado con el responsable y deberá ser pagado en el momento.

Hora extra \$2,000.00 pesos mas IVA en caso de requerir factura.

POLÍTICAS DE CANCELACIÓN

Fecha límite para cancelación: 10 días antes del evento.

Mayolo Alvarado

Gerente de Operaciones

