

Alaocline[®]
CATERING

GRUTA 19



**BEST
MEETING
POINT**

Petit Comité

Haloclina^R
CATERING

 GRUTA 19

**BEST
MEETING
POINT**

Petit Comité

PORQUE CELEBRAR CON LOS
TUYOS ES UNA EXPERIENCIA
QUE NOSOTROS VALORAMOS

AGENDA TU FECHA

55 2317 6855 | info@haloclina.mx



TAQUIZA

ENSALADAS | 1 escoger

- Ensalada de nopales con berros y queso Cotija
- Ensalada de nopales con pico de gallo.
- Ensalada de frijoles, tomate, cebolla, cilantro y queso panela.
- Ensalada de mix de lechugas, tomate Cherry, aguacate y queso panela.
- Ceviche de palmitos con mango y aguacate
- Ceviche de frijol, queso panela y pico de gallo

ENTRADAS | 1 a escoger

- Aguachile verde y negro
- Ceviche campechano
- Ceviche de pescado estilo Sinaloa
- Empanadas de plátano con queso
- Quesadillas mixtas (chicharrón prensado, hongo, chorizo, rajas)
- Mini tortas ahogadas

FUERTES | 3 a escoger

- Pescado al mojo rojo y verde
- Pescado al pastor
- Bacalao a la vizcaína
- Machaca de camarón
- Machaca de marlín
- Machaca de res
- Cochinita pibil
- Pollo pibil
- Puerco al pastor
- Tinga de pollo
- Tinga de res
- Chicharrón en salsa verde o roja
- Chilorio
- Cochinita pibil
- Arrachera en fajitas con pimiento y cebolla
- Fajitas de pollo
- Albóndigas con salsa de chipotle
- Picadillo de res
- Cerdo al pastor
- Papa con chorizo
- Pollo con mole
- Pollo con mole almendrado
- Pierna de puerco en adobo
- Barbacoa estilo Sinaloa

GUARNICIONES | 2 a escoger

- Rajas con crema
- Sopa fría de pasta
- Frijoles puercos
- Frijoles refritos
- Arroz a la mexicana
- Arroz con elote, poblano y queso
- Fideo seco
- Tamales de elote fritos

POSTRE | 1 a escoger

- Tarta fina de manzana con canela y cardamomo
- Tarta tatin
- Carrot cake
- Brownie con nuez y polvo de oro
- Creme brulee
- Mini tartaleta de chocolate blanco y frutos rojos
- Mini tartaleta pecan pie
- Mini tartaleta de chocolate amargo con caramelo
- Mini tartaleta de limón con merengue quemado
- Arroz con leche con chocolate blanco y canela
- Cheesecake de maracuyá
- Pan de elote con cremoso de mascarpone y dulce de leche
- Trufa de dátil con cocoa y almendra

PRECIO POR PERSONA \$280

PARRILLADA CARNES Y VERDURAS

ENTRADAS

- Pan cristal con jamón serrano, tomate y aceite de oliva
- Crostini de pate de marlín con alcaparras
- Crostini de dip de alcachofa y espinacas
- Pintxo de tortilla de papa con chorizo
- Pintxo de tortilla de papa con rajas y queso Oaxaca
- Pintxo de solomillo, queso brie y chiles toreados
- Croquetas de jamón serrano
- Buñuelos de bacalao con alioli de ajos rostizados
- Pulpo a la gallega con patatas y pimentón
- Empanadilla de elote, rajas y queso
- Empanadilla de queso de cabra, tomate seco y albahaca.
- Empanadilla de rabo de res
- Empanadilla de plátano macho con requesón
- Aguachile de camarón con salsa chiltepin
- Ceviche campechano mitotero
- Chalupitas de guacamole con ribeye
- Papas bravas
- Cogollos de lechuga con ensaladilla de marisco
- Tostada de jaiba
- Tostaditas spicytuna
- Sopes de chicharrón ribeye con guacamole
- Sopes de cochinita pibil con cebolla morada encurtida
- Quesadillas chicharrón prensado
- Quesadillas con chorizo
- Quesadillas de hongos
- Quesadillas de rajas con elote
- Quesadillas de huitlacoche

ENSALADAS

- Ensalada cesar, lechuga orejona a la brasa con aderezo, crotones y parmesano

CARNES | 3 a escoger

- Chorizo argentino
- Longaniza
- Chistorra
- Diezmillo
- T-bone
- Top sirloin
- Ribeye
- New York
- Picaña
- Arrachera

GUARNICIONES

- Tortillas maíz y Tortilla de Harina
- Guacamole con chicharrón de cerdo
- Frijoles puercos
- Queso asadero
- Salsas picantes
- Vegetales a la parrilla (calabaza italiana, berenjena, pimientos) con salsa chimichurri
- Chiles toreados con cebollitas preparada.
- Limones

POSTRE | 2 a escoger

- Tarta fina de manzana con canela y cardamomo
- Tarta tatin
- Brownie con nuez
- Creme brulee
- Mini tartaleta de chocolate blanco y frutos rojos
- Mini tartaleta pecan pie
- Mini tartaleta de limón con merengue quemado
- Arroz con leche con chocolate blanco y canela
- Cheesecake de maracuyá
- Newyork Cheesecake de frutos rojos
- Pan de elote con cremoso de mascarpone y dulce de leche
- Buñuelos rellenos de crema pastelera y salsa de piloncillo

PRECIO POR PERSONA \$395

PARRILLA MAR Y MONTAÑA

ENTRADAS

- Pan cristal con jamón serrano, tomate y aceite de oliva
- Crostini de pate de marlín con alcaparras
- Crostini de dip de alcachofa y espinacas
- Pintxo de tortilla de papa con chorizo
- Pintxo de tortilla de papa con rajas y queso Oaxaca
- Pintxo de solomillo, queso brie y chiles toreados
- Croquetas de jamón serrano
- Buñuelos de bacalao con alioli de ajos rostizados
- Pulpo a la gallega con patatas y pimentón
- Empanadilla de elote, rajas y queso
- Empanadilla de queso de cabra, tomate seco y albahaca
- Empanadilla de rabo de res
- Empanadilla de plátano macho con requesón
- Aguachile de camarón con salsa chiltepín
- Ceviche campechano mitotero
- Chalupitas de guacamole con ribeye
- Papas bravas
- Cogollos de lechuga con ensaladilla de marisco
- Tostada de jaiba
- Tostaditas spicytuna
- Sopes de chicharrón ribeye con guacamole
- Sopes de cochinita pibil con cebolla morada encurtida
- Quesadillas chicharrón prensado
- Quesadillas con chorizo
- Quesadillas de hongos
- Quesadillas de rajas con elote
- Quesadillas de huitlacoche

ENSALADAS

- Ensalada cesar a la brasa con crotones y parmesano

FUERTES | escoger 3 carnes y 1 marisco o pescado

- Chorizo argentino
- Longaniza
- Chistorra
- Diezmillo
- T-bone
- Ribeye
- New York
- Picaña
- Arrachera
- Camarones (escoger: mojo de ajo, diabla, zarandeado, al limón, con tocino)
- Pescado (escoger: mojo rojo, mojo verde, zarandeado, mojo de ajo, diabla, al limón)
- Pulpo al carbón (escoger: zarandeado, chimichurri, a la diabla)
- Langosta (costo extra \$350 p/p)

GUARNICIONES

- Tortillas maíz y Tortilla de Harina
- Guacamole con chicharrón de cerdo
- Frijoles puercos
- Queso asadero
- Salsas picantes
- Vegetales a la parrilla (calabaza italiana, berenjena, pimientos) con salsa chimichurri
- Chiles toreados con cebollitas preparada.
- Limones

POSTRE | 1 a escoger

- Tarta fina de manzana con canela y cardamomo
- Tarta tatin
- Carrot cake
- Brownie con nuez y polvo de oro
- Creme brulee
- Mini tartaleta de chocolate blanco y frutos rojos
- Mini tartaleta pecan pie
- Mini tartaleta de chocolate amargo con caramelo
- Mini tartaleta de limón con merengue quemado
- Arroz con leche con chocolate blanco y canela
- Cheesecake de maracuyá
- Pan de elote con cremoso de mascarpone y dulce de leche
- Trufa de dátil con cocoa y almendra

PRECIO POR PERSONA \$495

**BEST
MEETING
POINT**

Petit Comité

Haloclina
CATERING
GRUTA 19

FAMILY STYLE | BUFFET

BARRA DE ENSALADA

- Mix de lechugas y espinacas
- Jitomates rostizados
- Queso de cabra
- Nuez
- Palmitos
- Vinagreta de mostaza antigua
- Aderezo César

PASTAS | 1 a escoger

- Fettuccini con salsa 4 quesos
- Fusilli al pesto con jitomate seco y aceituna negra
- Penne con salsa arrabiata
- Raviolos rellenos de queso de cabra, espinaca con salsa pomodoro
- Raviolos rellenos de setas con salsa de quesos
- Raviolos de short ribs con salsa de vino tinto
- Lasaña boloñesa
- Lasaña vegetales con queso cabra

FUERTES | 1 a escoger

- Short ribs a la bordalesa
- Short ribs con salsa de chocolate picante
- Parmentier de costilla de res
- Roast beef con salsa café de París
- Pollo a la parmigiana
- Pechuga de pollo rellena de champiñones
- Pechuga de pollo rellena de queso de cabra
- Solomillo de cerdo con salsa de setas
- Solomillo de cerdo en salsa de whisky
- Lomo de cerdo relleno de orejones y aromáticos
- Porchetta de cerdo rostizada con hierbas aromáticas.
- Pavo relleno con salsa de chabacanos
- Salmón con salsa teriyaki
- Salmón gratinado eneldo y encurtidos
- Salmon con salsa miso con costra de pepita
 - Canelones de pollo con bechamel y crujiente de parmesano
 - Costillas baby back ribs con salsa BBQ a la piña
 - Ribeye de cerdo con salsa de piña y tallarines de verduras.
 - Cecina de res con salsa gorgonzola
 - Tataki de ribeye, cebolla crujiente y salsa de soya con jengibre
 - Filete de Res a la pimienta verde
 - Filete de res con salsa de huitlacoche y queso Oaxaca.
 - Filete de Res con salsa de hongos
 - Filete de Res con salsa 4 quesos
 - Filete de Res con salsa de vino tinto
 - Pescado con salsa de pimienta verde
 - Pescado al mojo rojo y mojo verde
 - Pescado a la sal con vinagreta de aceitunas
 - Suprema de pescado con salsa de almendras
 - Atún tataki con salsa teriyaki y anguila con hierbas frescas.

GUARNICIONES | 1 a escoger

- Puré cremoso de papa
- Puré de camote con especias
- Gratín de papa con jamón serrano
- Verduras parrillada

POSTRE | 1 a escoger

- Tarta fina de manzana con canela y cardamomo
- Tarta tatin
- Carrot cake
- Blondie con Matcha
- Brownie con nuez y polvo de oro
- Creme brulee
- Mini tartaleta de chocolate blanco y frutos rojos
- Mini tartaleta pecan pie
- Mini tartaleta de chocolate amargo con caramelo
- Mini tartaleta de liman con merengue quemado
- Arroz con leche con chocolate blanco y canela
- Cheesecake de maracuyá
- Pastel de tres leches con frutos rojos
- Pan de elote con cremoso de mascarpone y dulce de leche
- Pan de coco con tartar de mango, vainilla y albahaca

PRECIO POR PERSONA \$480

PASTAS || ENSALADAS

BARRA DE ENSALADA

- Mix de lechugas y espinacas
- Jitomates rostizados
- Queso de cabra
- Nuez
- Palmitos
- Vinagreta de mostaza antigua
- Aderezo César

PASTAS | 2 a escoger sencillas y 1 compuesta

Sencillas

- Fettuccini con salsa 4 quesos
- Fettuccini con salsa de mariscos
- Fusilli al pesto con jitomate seco y aceituna negra
- Penne con salsa arrabiata
- Spaguetti carbonara

Compuestas

- Ravioles rellenos de queso de cabra, espinaca con salsa pomodoro
- Ravioles rellenos de setas con salsa de quesos
- Ravioles de short ribs con salsa de vino tinto
- Lasaña boloñesa
- Lasaña vegetales con queso cabra

POSTRE | 2 a escoger

- Tarta fina de manzana con canela y cardamomo
- Tarta tatin
- Carrot cake
- Blondie con Matcha
- Brownie con nuez y polvo de oro
- Creme brulee
- Mini tartaleta de chocolate blanco y frutos rojos
- Mini tartaleta pecan pie
- Mini tartaleta de chocolate amargo con caramelo
- Mini tartaleta de liman con merengue quemado
- Arroz con leche con chocolate blanco y canela
- Cheesecake de maracuyá
- Pastel de tres leches con frutos rojos
- Pan de elote con cremoso de mascarpone y dulce de leche
- Pan de coco con tartar de mango, vainilla y albahaca

PRECIO POR PERSONA \$345

POKE BOWLS

ENTRADAS en buffet

- Kushiagues de queso
- Dumpling surtido
- Rollitos de primavera con salsa agridulce

BASES

- Arroz gohan
- Fideos vermicelli

TOPPINGS

- Pepino
- Aguacate
- Cebollin
- Edamame
- Brotes
- Zanahoria
- Col morada
- Alga
- Sésamo
- Queso crema
- Poro frito

PROTEÍNAS | 3 a escoger

- Atún spicy
- Salmón Ahumado
- Pollo teriyaki
- Rib-eye a la plancha
- Tampico preparado

SALSAS

- Soya preparada
- Mayonesa de chipotle
- Mayonesa de cilantro
- Mayonesa de chiles

POSTRE | 2 a escoger

- Tarta fina de manzana con canela y cardamomo
- Tarta tatin
- Carrot cake
- Blondie con Matcha
- Brownie con nuez y polvo de oro
- Creme brulee
- Mini tartaleta de chocolate blanco y frutos rojos
- Mini tartaleta pecan pie
- Mini tartaleta de chocolate amargo con caramelo
- Mini tartaleta de liman con merengue quemado
- Arroz con leche con chocolate blanco y canela
- Cheesecake de maracuyá
- Pastel de tres leches con frutos rojos
- Pan de elote con cremoso de mascarpone y dulce de leche
- Pan de coco con tartar de mango, vainilla y albahaca

PRECIO POR PERSONA \$365

PAELLA

PINTXOS PARA RECIBIR A TUS INVITADOS *escoger 5*

- Pan cristal con jamón serrano, tomate y aceite de olivo
- Crostini de salmón con queso crema y eneldo
- Crostini de tartar de res y parmesano
- Crostini de pate de marlín con alcaparras
- Crostini de dip de alcachofa y espinacas
- Pintxo de tortilla de papa con chorizo
- Pintxo de solomillo, queso brie y chiles toreados
- Croquetas de jamón serrano
- Buñuelos de bacalao con alioli de ajos rostizados
- Pulpo a la gallega con patatas y pimentón
- Empanadilla de queso de cabra, tomate seco y albahaca.
- Empanadilla de rabo de res
- Empanadilla de plátano macho con requesón
- Cogollos de lechuga con ensaladilla de marisco
- Tostada de jaiba
- Tostaditas spicytuna
- Tacos de chicharrón de ribeye y foie
- Tacos de short rib con polvo de chicharrón y aguacate
- Tacos rabo de toro con salsa de chile y chocolate
- Sopes de chicharrón ribeye con guacamole
- Rollitos de camarón con calabaza y chipotle
- Rollitos de aguacate spicy tuna
- Ceviche campechano mitotero
- Chalupitas de guacamole con ribeye
- Flor de calaba rellena de jitomate, albahaca y queso
- Papas bravas

PAELLA se cocina frente a los clientes | 1 a escoger

- Paella con costilla, pollo, camarones y mejillones y verduras acompañada de alioli de ajo asado
- Paella de arroz negro con camarones, calamar y pulpo acompañada de alioli de ajo asado
- Fideua con calamares, camarones y almejas
- Paella de la huerta (chícharo, ejotes, espárragos, pimientos, champiñones)

*Pan para acompañar

POSTRE | 2 a escoger

- Tarta fina de manzana con canela y cardamomo
- Tarta tatin
- Carrot cake
- Blondie con Matcha
- Brownie con nuez y polvo de oro
- Creme brulee
- Mini tartaleta de chocolate blanco y frutos rojos
- Mini tartaleta pecan pie
- Mini tartaleta de chocolate amargo con caramelo
- Mini tartaleta de liman con merengue quemado
- Arroz con leche con chocolate blanco y canela
- Cheesecake de maracuyá
- Pastel de tres leches con frutos rojos
- Pan de elote con cremoso de mascarpone y dulce de leche
- Pan de coco con tartar de mango, vainilla y albahaca

PRECIO POR PERSONA \$365

**BEST
MEETING
POINT**

PetitComite

Haloclina
CATERING

GRUTA 19

DESAYUNO BARRA BUFFET CHILAQUILES

BARRA DE CHILAQUILES

- Salsa roja con chile morita
- Salsa verde tatemada
- Frijoles refritos
- Tortilla azul
- Tortilla amarilla
- Pollo deshebrado
- Crema y queso rayado

HUEVO | 1 estilo a escoger

- Huevo revuelto a la mexicana
- Huevos revuelto con machaca
- Huevos revuelto con espinacas y champiñones
- Huevos estrellados con salsa verde o roja o motuleños
- Huevos a la cazuela con jamón serrano
- Omelette de espinacas con queso de cabra
- Omelette de champiñones con salsa bechamel
- Omelette de jamón con queso gouda
- Omelette de salmón con espinacas y queso de cabra

*guarnición frijoles refritos con quesillo

- Fruta picada con yogurt y miel
- Pan dulce
- Café y té

POSTRES

- Brownie con nuez
- Blondie de matcha
- Variedad de Macarons
- Tarta fina de manzana

BEBIDAS | 1 jugo a escoger

- Jugo verde
- Jugo de naranja natural
- Jugo piña y apio
- Jugo de naranja con zanahoria
- Jugo de naranja con fresa

PRECIO POR PERSONA \$310

**BEST
MEETING
POINT**

PetitComite

Haloclina
CATERING

GRUTA 19

DESAYUNO BARRA QUICHE, WRAP Y CREPES

BARRA BUFFET | 1 a escoger de cada uno

QUICHE

- Quiche de salmón con queso de cabra y eneldo
- Quiche Loraine
- Quiche de espinacas con queso de cabra
- Quiche de hongos
- Quiche de chilorio

WRAPS

- Wrap de pollo con queso feta, pepino, aceituna negra y tzatziki
- Wrap vegetariano con berenjena, jitomate deshidratado, zucchini, queso de cabra y pesto de perejil
- Wrap de roast beef con mostaza, cebolla caramelizada y queso

CREPES

- Crepa de salmón con queso crema y eneldo
- Crepas rellenas de queso, tocino y espinacas
- Crepas de pollo con salsa poblana
- Crepas de jamón con queso

- Fruta picada con yogurt y miel
- Pan dulce
- Café y té

POSTRES

- Brownie con nuez
- Blondie de matcha
- Variedad de Macarons
- Tarta fina de manzana

BEBIDAS | 2 jugo a escoger

- Limón con chía y pepino
- Lychee con fresas
- Jamaica con jengibre y menta
- Toronja con romero
- Horchata con anís
- Jugo verde
- Jugo piña y apio
- Jugo de naranja con zanahoria
- Jugo de naranja con fresa

PRECIO POR PERSONA \$350

BARRAS BUFFET

QUICHE 1 ESCOGER

- Quiche de salmón con queso de cabra y eneldo
- Quiche lorraine
- Quiche de espinacas con queso de cabra
- Quiche de hongos
- Quiche de chilorio

BARRA DE WAFFLES O MINI HOT CAKES

- Miel
- Crema de avellanas
- Mermelada
- Crema batida
- Frutos rojos

BAGEL BAR

- Salmón ahumado
 - Roast beef
 - Carnes frías
 - Queso brie
 - Frutos del bosque
 - Queso ricota con hierbas finas
 - Queso crema
 - Queso mozzarella
 - Queso cabra
 - Queso gouda
 - Dip de espinaca y alcachofa
 - Pesto
 - Jitomate deshidratado
 - Pimientos rostizados
 - Reducción balsámica
 - Aceitunas negras
 - Cebolla caramelizada
 - Alcaparras
 - Mayonesas artesanales
 - Dijon
 - Lechugas
 - germen de alfalfa
 - Jitomates cherry y arúgula
-
- Fruta picada con yogurt y miel
 - Café y té

POSTRES SURTIDO

- Brownie con nuez
- Blondie de matcha
- Variedad de macarons
- Tarta fina de manzana

BEBIDAS | 2 aguas y 2 jugos a escoger

- Limón con chía y pepino
- Lychee con fresas
- Jamaica con jengibre y menta
- Toronja con romero
- Horchata con anís
- Jugo verde
- Jugo piña y apio
- Jugo de naranja con zanahoria
- Jugo de naranja con fresa

PRECIO POR PERSONA \$340



**BEST
MEETING
POINT**
Petit Comité

Haloclina[®]
CATERING

GRUTA 19



HALOCLINA CATERING

WWW.HALOCLINA.MX

TELÉFONO 55 2317 6855 | E-MAIL ADRIARBOLEYA@HALOCLINA.MX

CERRADA DE GRUTA 19, PB-B. JARDINES DEL PEDREGAL,
CP 01900, ÁLVARO OBREGÓN, CDMX