

KIT DE BANQUETES
PUEBLO BONITO RESORTS





Kit de Banquetes

Enriquece el programa de tu grupo con eventos privados. Nuestra vasta variedad de locaciones seleccionadas no solo ofrece la privacidad que estás buscando sino también vistas dramáticas al mar que prometen hacer de tu evento un recuerdo inolvidable.

Somos expertos en crear montajes personalizados y eventos temáticos, desde divertidos y casuales, hasta únicas y espectaculares noches bajo las estrellas. Nuestro servicio especializado trabajará arduamente para coordinar tu evento privado a perfección, asegurando una maravillosa e inolvidable experiencia a tus invitados.

Índice

- 04** Recesos de Café
- 09** Desayunos
- 14** Almuerzo
- 21** Almuerzo para Llevar
- 23** Canapés
- 27** Cena Emplatada
- 37** Cortes Finos y Mar y Tierra
- 38** Buffets
- 46** Estaciones de Comida
- 52** Bebidas
- 60** Pasteles de cumpleaños
- 61** Amenidades de Habitación
- 63** Experiencias Pueblo Bonito
- 64** Destilados Mexicanos
- 66** Fogata
- 67** Clases de Cocina
- 68** Vino y Queso



Receso de Café

Receso de Café Paquete Básico

Servicio 30 min

- Variedad de tés orgánicos (limón y miel)
- Café regular y descafeinado (crema, leche entera y dietética)
- Jarras de agua natural infusionadas con cítricos

Receso de Café Paquete Extendido

Servicio de 6 horas continuo

- Variedad de tés orgánicos (limón y miel)
- Café regular y descafeinado (crema, leche entera, leche dietética)
- Agua embotellada
- Jarras de agua natural infusionadas con cítricos
- Variedad de refrescos en lata (incluye refrescos de dieta y agua mineral)
- Pan dulce recién horneado (por la mañana)
- Variedad de galletas hechas en casa (por la tarde)
- Variedad de fruta de mano

Receso de Café Paquete Mañanero

Servicio de 4 horas continuo

- Variedad de tés orgánicos (limón y miel)
- Café regular y descafeinado (crema, leche entera, leche dietética)
- Agua embotellada
- Jarras de agua natural infusionadas con cítricos
- Variedad de pan dulce hecho en casa

Extras

Variedad de Galletas Hechas en Casa (por docena)

Mini Sándwiches (por docena)

- Jamón y queso monterrey
- Atún en pan brioche
- Vegetales a la parilla con pan foccacia

Mini Sándwiches VIP (por docena)

- Jamón serrano en pan de grano
- Roast beef en baguete
- Bagel de salmón ahumado con queso crema

Brocheta de Fruta de Temporada (por docena)

Crudités del Jardín (por docena) (pepino y jícama con chile piquín y aderezo de limón, zanahoria y apio con aderezo ranch)

Botana Salada (por docena) (papas saladas, pretzels y cacahuates)

Variedad de Mini Postres (por docena) (tartaletas de fruta, pastel de chocolate, pay de limón, pastel de vainilla con relleno de fresa, mousse de frutos rojos, flan de vainilla)

Fresas Cubiertas de Chocolate Oscuro y Chocolate con Leche (por docena)

Jarra de Jugo Natural (por jarra) (naranja, toronja o jugo verde)

Té de Sabor Arizona (por pieza)

Red Bull (por pieza)

Receso de Café Energético

6 horas de servicio continuo (Mínimo 20 pax)

- Variedad de tés orgánicos (limón y miel)
- Café regular y descafeinado (crema, leche entera y dietética)
- Agua embotellada
- Jarras de agua natural infusionadas con cítricos
- Variedad de refrescos en lata (incluye refrescos de dieta y agua mineral)
- Jugos energéticos (jugo verde, jugo de papaya, naranja y limón, jugo de manzana y zanahoria)
- Galletas de avena y crema de cacahuete
- Brocheta de fruta de temporada
- Mini burritos (vegetariano, jamón de pavo y pechuga de pollo)
- Trufas de chocolate oscuro



Receso de Café Gourmet

6 horas de servicio continuo (Mínimo 20 pax)

- Variedad de Tes Orgánicos (limón y miel)
- Café Regular y Descafeinado (crema, leche entera y dietética)
- Jarras de agua natural infusionadas con cítricos, infusionadas con menta fresca y agua natural
- Variedad de refrescos en lata (incluye refrescos de dieta y agua mineral)
- Jarras de Jugo de Naranja y Jugo Verde
- Variedad de Pan dulce de la casa
- Granola, Yogurt natural y de sabor
- Brochetas de Frutos Rojos
- Paninis Miniatura (vegetales, carnes frías y queso)

* Pan dulce de la casa será reemplazado por galletas recién horneadas durante el receso de la tarde.



Desayunos

Mexicano

(Mínimo 20 pax)

- Café regular y descafeinado (crema, leche entera y dietética)
- Jugo de naranja y jugo verde
- Variedad de té orgánicos (limón y miel)
- Chocolate caliente
- Pan dulce mexicano recién horneado (orejas, conchas, croissants de mantequilla)
- Pan tostado (mantequilla y mermeladas)
- Fruta de temporada
- Granola, yogurt natural y de sabor
- Avena caliente (servido a un lado azúcar morena, pasas, nueces)
- Chilaquiles tradicionales verdes y rojos
- Mini sopes de chorizo con frijol
- Huevos revueltos a la mexicana
- Frijoles refritos

Americano

(Mínimo 20 pax)

- Café regular y descafeinado (crema, leche entera y dietética)
- Jugo de naranja y jugo verde
- Variedad de té orgánicos (limón y miel)
- Pan dulce hecho en casa (rollos de canela, pan con chocolate, pudín)
- Pan tostado (mantequilla y mermeladas)
- Fruta de Temporada
- Yogurt natural y granola
- Avena caliente (servido a un lado azúcar morena, pasas, nueces)
- Tocino y salchichas de viena
- Hot cakes y waffles con miel maple
- Huevos revueltos
- Papas hash brown

Vaquero

(Mínimo 20 pax)

- Café regular y descafeinado (crema, leche entera y dietética)
- Jugo de naranja y jugo verde
- Variedad de tés orgánicos (limón y miel)
- Pan dulce hecho en casa (mini donas glaseadas, panqué de plátano, almohaditas rellenas de queso crema)
- Pan tostado (mantequilla y mermeladas)
- Fruta de temporada
- Yogurt natural y granola
- Avena caliente (servido a un lado azúcar morena, pasas, nueces)
- Tocino y salchichas de viena
- Papas con cebolla y pimientos
- Burritos de huevo con tocino
- Cacerola de huevo estilo country

Desayuno Internacional

(Mínimo 20 pax)

- Fruta picada: melón, sandía, papaya, piña
- Yogurt natural y de sabor
- Selección de cereales con leche entera y dietética
- Cuernitos y panqués
- Bagels, pan tostado (mermelada y mantequilla)
- Pan francés con canela y miel maple
- Selección de queso y carnes frías
- Omelets de queso mozzarella y vegetales
- Tocino
- Salmon ahumado, alcaparras, huevo duro picado
- Papa hash brown
- Ensalada de tomate
- Ensalada de lenteja

Bebidas

- Café regular y descafeinado (crema, leche entera y dietética)
- Variedad de té herbales y frutales (miel y limón)
- Jugo natural de naranja y toronja

Desayuno Continental

(Mínimo 20 pax)

- Fruta de temporada
- Pan tostado (mantequilla y mermeladas)
- Croissants de jamón y queso
- Bagels con queso crema
- Café regular y descafeinado (crema, leche entera y dietética)
- Jugo de naranja y jugo verde



Brunch

(Mínimo 30 pax)

- Jugo de naranja y toronja
- Variedad de fruta (melón, piña, papaya y sandía)
- Yogurt natural y de sabor
- Quesos (mozzarella, Monterrey, cheddar y suizo)
- Carnes frías
- Variedad de cereales con leche entera y de dieta
- Croissants y muffins
- Bagels
- Pan tostado (mantequilla y mermeladas)
- Pan francés con canela y miel maple
- Omelettes de vegetales y queso mozzarella
- Tocino
- Salmon ahumado, alcaparras y huevo duro picado
- Papas hash brown hechas en casa
- Corned beef
- Pechuga de pollo rellena de vegetales
- Omelette de jamón y queso con salsa verde de cilantro
- Frijoles refritos
- Guacamole
- Salsa mexicana y totopos
- Burritos de carne deshebrada
- Ensalada de tomate
- Ensalada de lenteja
- Café regular y descafeinado (crema, leche entera y dietética)
- Variedad de tés orgánicos (limón y miel)



Almuerzo

Almuerzo Durante Sesión de Trabajo

Almuerzo Clásico

(Mínimo 20 pax)

Barra de ensaladas

- Ensalada verde mixta con aderezo balsámico
- Ensalada de papa
- Ensalada de atún

Carnes Frías y Quesos

- Roast beef con romero
- Pechuga de pavo
- Queso suizo
- Queso cheddar
- Queso panela
- Lechuga romana
- Rodajas de cebolla
- Tomate cherry
- Selección de aceitunas
- Pepinillos
- Mostaza dijon
- Aceite de oliva
- Mayonesa hecha en casa

Selección de Panes

- Baguete francés
- Pan chapata
- Pan salado

Postres

- Crème brûlée con frutos rojos
- Tartaleta de chocolate y caramelo
- Pastel de queso marmoleado

Bebidas

- Café regular y descafeinado (crema, leche entera y leche dietética)
- Variedad de tés orgánicos (limón y miel)
- Variedad de refrescos en lata y agua embotellada

Almuerzo Ejecutivo

(Mínimo 20 pax)

Ensaladas

- Ensalada verde mixta con vinagreta de orégano
- Ensalada César con queso parmesano y anchoas
- Ensalada de betabel y naranja

Postres

- Mouse de mango
- Pastel de tres leches
- Coctel de frutas tropicales

Carnes frías y quesos

- Lomo de res con champiñones shitake
- Pechuga de pollo empanizada con coco
- Papas al gratín
- Vegetales de temporada al vapor

Bebidas

- Café regular y descafeinado (crema, leche entera y leche dietética)
- Variedad de tés orgánicos (limón y miel)
- Variedad de refrescos en lata y agua embotellada

Almuerzo en Estaciones

Estación de Hamburguesas

(Mínimo 20 pax)

- Papas a la francesa
- Ensalada de macarrones
- Ensalada de sandía, queso feta y menta
- Hamburguesas al grill: res, pollo y portobello (vegetariano)
- Condimentos tradicionales
- Pay de queso estilo New York
- Mousse de mango
- Variedad de refrescos en lata y agua embotellada

Estación de Mariscos

(Mínimo 20 pax)

- Ceviche de camarón
- Ceviche verde de pescado
- Ensalada cobb
- Tostadas de maíz
- Tacos de pescado y camarón capeados (servidos con ensalada de col)
- Totopos, pico de gallo y guacamole
- Pesca del día en salsa de cilantro
- Pasta con salsa marinara
- Arroz blanco a la jardinera
- Tartaleta de frutas
- Pay de limón
- Variedad de refrescos en lata y agua embotellada

Estación a la Parrilla

(Mínimo 30 pax)

Ensaladas

- Ensalada de espinaca con tocino y queso fresco
- Ensalada verde (vinagreta y variedad de aderezos)
- Ensalada de pasta (fusilli)

Guarniciones

- Puré de papas
- Mix de vegetales a la parrilla
- Elote entero

A la parrilla

- Filete de pescado
- Costillas de cerdo a la BBQ
- Pechuga de pollo
- Arrachera

Postres

- Pastel de chocolate
- Strudel de manzana

Bebidas

- Variedad de refrescos en lata y agua embotellada

Almuerzo Molto Bello

(Mínimo 30 pax)

Ensaladas

- Ensalada verde
- Ensalada de tomate y queso con aderezo de orégano
- Sopa de tomate rostizada

Plato Fuerte

- Pesca del día en salsa de limón y mantequilla
- Pizza con camarón pesto y queso mozzarella
- Pollo a la florentina
- Espagueti a la boloñesa con albóndigas
- Pan de ajo

Postre

- Panacota de capuchino
- Tiramisú de martini espresso
- Variedad de refrescos en lata y agua embotellada



Almuerzo Gourmet

(Mínimo 30 pax)

Ensaladas

- Mix de hojas verdes con tomate y queso fresco (vinagreta y variedad de aderezos)
- Ensalada de papa estilo Alemán
- Ensalada de pepino con yogurt

Guarniciones

- Espárragos al grill
- Papa al horno
- Mix de vegetales al vapor
- Fideos de huevo con mantequilla

Bebidas

- Variedad de refrescos en lata y agua embotellada

Platos Fuertes

- Camarones salteados en mantequilla, limón, ajo y perejil
- Brochetas de pollo y pimientos marinados en cilantro
- Lomo de cerdo con chutney de manzana
- Pesca del día en aceite de oliva y ajo
- Stroganoff de res

Postres

- Volteado de piña
- Pastel de zanahoria



Almuerzo Para Llevar

(Deberá de ser confirmado 24 horas antes)

Almuerzo Clásico

- 1 Sándwich de jamón y queso
- 1 Fruta de mano
- 1 Huevo duro
- 1 Panqué
- 1 Agua embotellada
- 1 Refresco de lata o cerveza

Almuerzo VIP

- Opción de:
 - Cuernito de jamón y queso
 - Bagel de salmón ahumado y queso crema
 - Burrito de huevo con tocino
- 1 Huevo duro
- 1 Fruta de mano
- 1 Muffin
- 1 Agua embotellada
- 1 Refresco de lata o cerveza



Canapés

Canapés Pueblo Bonito

Selección de Fríos

- Brochetas de ensalada capresse
- Rollos de pepino rellenos de kanikama
- Ceviche verde de pescado
- Crostini con tapenade (aceitunas, alcaparras y dip de anchoas)
- Champiñones rellenos de hummus
- Rollo vietnamita de pollo y vegetales frescos
- Blinis de eneldo con salmón ahumado y crema de alcaparras
- Ceviche de camarón estilo Mazatlán
- Bruschetta italiana tradicional
- Cubo de sandía con queso feta y menta
- Rollos de sushi estilo California
- Rollos de ensalada de pollo

Selección de Calientes

- Brocheta de pollo con salsa de cacahuete
- Brocheta de carne con salsa de tamarindo y naranja
- Empanada de pescado ahumado
- Mini quiche (espinaca, champiñones o queso)
- Rollos primavera de cerdo con salsa de ciruela
- Albóndigas con salsa BBQ
- Mini pastelitos de cangrejo con salsa tártara
- Mini pizza de salchicha italiana
- Samosa tradicional de la India con dip de cilantro
- Pan de ajo con queso y salsa marinara
- Brocheta de mini hamburguesa

Selección de Mexicanos

- Tacos de cerdo al pibil con aderezo chipotle - ranch (fritos)
- Tacos dorados de pollo con salsa verde (fritos)
- Mini quesadillas vegetarianas
- Mini burrito de machaca
- Empanadas de carne
- Sopesito con chorizo
- Mini tostada de pollo con mole
- Chimichangas de pollo
- Mini cono de nacho, relleno de frijol negro y guacamole



Canapés Gourmet

Ofrece el acompañamiento ideal a tu coctel con
nuestra variedad de canapés especiales

Calientes

- Mini taco de New York con betabel rostizado y salsa de reducción de vino tinto
- Volcán de pulpo ahumado
- Mini tostada de plátano con queso de cabra y pollo BBQ
- Brocheta de camarón al pastor
- Atún sellado con pesto de albahaca
- Tacos de marlín estilo gobernador
- Almejas rostizadas estilo Baja
- Tacos de jícama con camarón capeado
- Tempura de flor de calabaza relleno de queso Oaxaca
- Cubitos de huachinango frito sobre rodaja de limón
- Camarón al ajillo cubierto con ajonjolí sobre mayonesa picante
- Gyoza de puerco con salsa especial con soya

Fríos

- Rollo de arroz relleno de atún estilo tataki
- Tapenade de higo y nuez con queso de cabra
- Perlas de melón envuelto en jamón serrano
- Carpaccio de res con arúgula, alcaparras y queso parmesano rebanado
- Camarón jumbo con salsa fresca de ginebra y rábano picante
- Ostión en concha con limón y salsa negra
- Canasta con aguacate con langosta y ensalada cítrica
- Nigiri de salmón con wasabi
- Higos con tocino y chile
- Huachinango crudo con salsa de chiles y ajonjolí
- Canasta de pan con carne deshebrada con salsa de frutos y chipotle



Cena Emplatada

Tu cena emplatada incluye 3 tiempos (ensalada o sopa, plato fuerte y postre). Si desean agregar más tiempos a su cena o ampliar el menú, por favor revisa las opciones disponibles mismas que están sujetas a un cargo extra.



Ensaladas

Ensalada de Betabel Rostizado y Queso de Cabra

Betabel rostizado con hierbas y miel, servido con arúgula, queso de cabra y nueces tostadas

Ensalada César

Lechuga macerada con aderezo César, anchoas, ajo, limón, queso parmesano y rebanadas de pan

Ensalada Griega

Mix de lechugas, tomate, cebolla, pepino, queso feta y aceitunas negras con vinagreta de orégano

Ensalada de Espinacas Tiernas

Espinaca tierna, cebolla morada, tocino, fresa rebanada, queso de cabra y vinagreta balsámica

Ensalada Cobb

Mix de lechugas, pechuga de pollo, jamón de pavo, queso cheddar, huevo, aguacate, tocino, apio y aderezo de yogurt y menta

Espárragos Rostizados con Tomate Cherry

Marinados con jugo de limón, aceite de oliva y hierbas finas

Tabbouleh

Lechuga mixta, cous cous, cebolla, tomate, menta, pepino, aceite de oliva, cúrcuma y jugo de limón

Ensalada de Pera Confitada

Mix de lechugas, pera confitada en vino tinto, queso de cabra, chips de camote y reducción de vino tinto

Ensalada de Vegetales A La Parrilla

Pan pita, zanahoria, calabaza, champiñones, elote y chayote marinados con nuez moscada y un aderezo de pepino y yogurt

Ensalada de Durazno a la Parrilla

Mix de lechugas, cebolla rostizada, poro frito, durazno marinado con mostaza y cocinado a la parrilla con una vinagreta de naranja

Ceviche

Pescado fresco marinado con jugo de limón, cebolla, tomate, pepino, cilantro y aceite de oliva



Sopas

Bisque de Langosta

Acompañada con pan, pimienta y aceite de oliva

Crema de Almeja

Almejas fritas con tocino, papa, vino blanco, tomillo y mantequilla, servida con rebanados de pan

Sopa de Cebolla

Cebolla finamente cortada en un caldo de res, perfumada con tomillo y laurel y servida con queso suizo gratinado y crotones

Crema de Tomate Rostizado y Albahaca

Crema fina de tomate servida con pan, tomates rostizados y albahaca

Sopa Cremosa de Zanahoria con Curry

Decorada con crema de coco y cilantro



Platos Fuertes

Aves

Pollo a la Provenzal

Con vegetales de la huerta salteados, biscuit de papa y salsa de pimiento morrón rostizado

Medallón de Pollo con Salsa de Naranja y Romero

Acompañado con arroz frito y vegetales al vapor

Pechuga de Pollo Envuelta en Tocino

Con espinacas y queso monterrey, acompañada de puré de papa y salsa de oporto

Pollo al Horno Aromatizado con Hierbas Sin Hueso

Horneado con finas hierbas y servido con puré de chícharo y salsa de tomate rostizado

Carnes

Combo Gaucho

Arrachera, chistorra, salchicha argentina, con empanada de elote, vegetales a la parrilla y chimichurri

Arrachera Marinada

A la parrilla, acompañada con puré de papa y chile serrano

Filete de Res Braseado

Con espárragos y zanahoria en salsa de oporto

Filete de Res en Salsa de Queso

Servido con vegetales a la parrilla con romero

Rib Eye (8oz)

Servida con papa al horno con crema, tocino y cebollín, elote asado y reducción de salsa de tuétano

Cerdo

Lomo de Cerdo con Salsa de Champiñón

Filete servido con salsa de champiñones y polenta suavizada con mantequilla

Costillas de Cerdo al Chipotle

Braseadas con salsa de chipotle BBQ y puré de papa

Filete de Cerdo en Mole Negro

Servido con arroz a la mexicana

Lomo de Cerdo Relleno de Nueces

Sobre salsa de pimienta servido con papas rostizadas con pesto y parmesano



Pescados y Mariscos

Pesca del Día al Horno

Marinada en salsa cremosa de Chardonnay – Shallot acompañado de papas rostizadas y ratatouille de vegetales

Pesca del Día a la Parrilla

Servida con champiñones al romero, brócoli y chutney de mango

Pescado al Vapor

Con esencia de vino de albahaca acompañada con espinaca cremosa y risotto de chicharos

Camarones en Salsa de Alcaparra

Con vegetales tiernos rostizados y arroz jazmín al limón

Camarones al Curry Verde

Camarones a la parrilla con salsa de curry verde servidos con vegetales salteados y arroz a la jardinera

Camarones Envueltos en Tocino

Sobre salsa de mantequilla, brócoli rostizado y risotto de champiñones

Pescado en Costra de Ajo a la Kalamata

Atado con vegetales con tocino y bísquet de coliflor

Pastas

Tradicional Lasaña Napolitana

Pasta rellena de carne molida cocinada con salsa de tomate, vino blanco, romero, salsa bechamel y queso mozzarella

Canelón de Mariscos

Relleno de paté de camarón, callo y mejillón con una salsa de vino blanco, tomate y queso parmesano

Ravioles de Pollo Ahumado

Rellenos de pollo ahumado, albahaca y espinaca con salsa de queso ricota y poro frito

Penne a la Primavera

Salteada con aceite de oliva, ajo, vegetales y hojas de albaca en una salsa de tomate, acompañada con queso parmesano

Rigatoni de Pollo al Pesto

Salteada con salsa de pesto, piezas de pollo ahumado, piñones, queso parmesano y chile quebrado

Raviol Gigante Relleno

Relleno de calabaza o queso fresco en salsa de mantequilla con limón y tomillo

Vegetariana

Lasaña vegetariana

Pasta rellena con vegetales, salsa de tomate, salsa bechamel, queso mozzarella y salsa de espinacas

Hamburguesa de portobello con polenta

Pan Kaiser relleno de portobellos asados, cebolla, espinaca, tomate y polenta suave, acompañado con papas fritas

Wrap de lentejas y garbanzos

Tortilla de harina, tomate, lentejas marinadas con comino, lechuga, cebolla asada y mayonesa de cilantro

Risotto de champiñones

Vegetales cocinados a baja temperatura, cebolla, chalotes, aceite de oliva, champiñones y perejil

Fettuccini de espinacas

Fettuccini, espinacas con aceitunas negras, tomate cherry, aceite de oliva y chile quebrado





Vegano

Vegetales a la parrilla

Con quinoa marinada con menta y vinagreta de curry

Espagueti de vegetales

Con salsa a la putanesca

Ratatouille de vegetales

Con tomate fresco y albahaca

Vegetales rostizados

Ensalada con frijoles negros, garbanzos, quinoa en vinagreta de limón y ajo

Libre de Gluten

Pechuga de pollo

Rellena de pimientos asados, espinaca, ejotes, puré de lentejas en salsa de tomate y albahaca

Filete de pescado al horno

Servido con vegetales a la parrilla y puré de zanahoria con relish de jalapeño y limón

Arrachera

Servida con ensalada de frijol negro y nopal, puré de aguacate y salsa tatemada

Chuletas de cerdo

Marinadas a las finas hierbas, servida con puré de chícharo, ensalada de tomate cherry y jengibre con reducción de naranja



Menú de Niños

- Hamburguesa con queso y papas a la francesa
- Espagueti con salsa de tomate
- Dedos de pollo con papas a la francesa
- Mini pizza de queso
- Macarrones con queso



Postres

Pay de queso estilo Pueblo Bonito

Nuestra deliciosa versión hecha en casa, servido con frutos rojos

Pay de limón

Con ralladura y jugo de limón, y textura cremosa

Crème Bruûlée Clásico

Hecho con crema y huevos y una capa crujiente de azúcar caramelizada

Pastel de dueto de chocolate

Chocolate oscuro y de leche combinados para impresionar tu paladar

Strudel de manzana crujiente

Ligeramente especiado con un toque de canela

Pastel de 3 leches

Humedecido en salsa de leche con crema batida

Churros hechos en casa

Servidos con dip de chocolate y dulce de leche

Coctel de frutas

Variedad de fruta de temporada con salsa de miel y cítricos

Mousse de mango

Esponjoso y ligero hecho con puré de mango fresco

Mousse de frutos rojos

Cremoso y delicioso, decorado con frutos frescos

Flan de caramelo y Kahlua

Cremoso con un ligero sabor a licor

Trío de Tartaletas

Rellenas con: crema de vainilla y frutas tropicales, chocolate oscuro y mandarina y tradicional crema de limón

Emplatado Mexicano

Ensaladas

Ensalada Santa Fe

Mezcla de lechugas, pechuga de pollo a la parrilla, maíz amarillo, frijoles negros, pico de gallo, mezcla de quesos, tiras de tortillas fritas con aderezo ranch

Ensalada Mexicana

Mezcla de lechugas, frijoles, nopales asados, lentejas, garbanzos y maíz marinados con chile tajín, jugo de limón y cilantros con trozos de panela y tortilla frita

Ensalada de frijol negro

Mix de hojas orgánicas de la región, elote dulce y frijoles negros

Ensalada Mexicana Verde del Chef

Jícama, tortilla crujiente, queso panela, aderezo de aguacate y cilantro

Plato Principal

Fajitas de Pollo

Con pimientos y cebollas servido con guacamole y frijoles refritos

Pechuga de Pollo con salsa Poblana

Arroz con elote dulce y confeti de vegetales

Sabana Azteca

Arrachera con frijoles refritos, queso derretido, salsa de chipotle servido con verduras a la parrilla y arroz rojo mexicano

Carne Asada

Arrachera con cebollas asadas guacamole, pico de gallo y frijoles refritos

Pesca del Día

Con salsa de cilantro y hierbas, servido con arroz y verduras

Postres

Arroz con leche con canela y pasas

Flan de caramelo

Churros tradicionales mexicanos

Pastel de tres leches



Cortes Finos

- Filete Rib eye calidad USDA (12oz)
- Filete mignon (12oz)
- Filete Nueva York calidad USDA (12oz)
- Prime Rib (22oz)
- Filete de Salmón (8oz)
- Cola de langosta (por temporada)
- Langosta (26oz) (por temporada)
- Chuleta de cordero (12 oz)

Mar y Tierra

- Filete mignon con salsa de cabernet y filete de pescado en salsa de cilantro acompañado de puré de papa con un toque de ajo y zanahorias glaseadas y espárragos
- Filete de salmón y pechuga de pollo encostrada con semillas de mostaza acompañado de champiñones y puré de papa
- Filete mignon y camarón acompañado de papas al gratín, bouquet de espárragos en tocino crujiente con salsa de miel /shallot y pinot noir
- Petit Filete mignon y cola de langosta con chimichurri de mantequilla y ajo rostizado picante servido con papa al horno y vegetales de raíz rostizados



Buffets

Buffet “Fiesta Mexicana”

(Mínimo 40 Pax)

Ensaladas y Entradas

- Ensalada de nopales con tomate, queso fresco, cebolla y cilantro
- Hojas mixtas de Miraflores
- Ensalada de ejotes y garbanzos con finas hierbas y albahaca
- Aderezos: Vinagre Balsámico, Mil Islas, Ranch y Vinagreta de Chipotle-Frutos Rojos
- Ceviche estilo Acapulco
- Totopos

Sopas

- Frijoles charros (Frijol pinto con cebolla, ajo y tocino)

Platos Fuertes

- Sopes con chorizo y papas
- Tacos dorados de pollo
- Quesadillas fritas (champiñones, queso, flor de calabaza)
- Tostadas de tinga de carne
- Mini pambazos
- Mini burrito de pescado con salsa chipotle

Complementos

- Guacamole – Salsa Mexicana
- Lechuga, pepino en rebanadas, cebolla en juliana, queso rallado, crema, salsa verde, salsa de habanero cremosa, salsa de tomate rostizado y guajillo

Postres

- Churros con dip tibio de caramelo
- Dúo de gelatinas de jamaica y leche con canela
- Pan de elote
- Arroz con leche y coco
- Café mexicano (con canela y clavo)
- Variedad de té

Buffet “Pueblo Mexicano”

(Mínimo 40 Pax)

Ensaladas y Entradas

- Ensalada de vegetales a la parrilla (nopales, calabaza, zanahoria, cebolla y pimientos)
- Ceviche de pescado estilo Puerto Vallarta
- Taquitos de pollo dorados
- Mix de lechugas
- Ensalada de frijol negro y mango
- Aderezos: Vinagre Balsámico, Mil Islas, Ranch y Vinagreta de Chipotle-Frutos Rojos
- Pan salado hecho en casa (chipotle y mantequilla)
- Tortillas de harina y maíz
- Totopos y guacamole y salsa mexicana
- Salsa verde, salsa de habanero cremosa, salsa de tomate rostizado y guajillo

Sopas

- Tradicional sopa de tortilla (servida con crema ácida, queso y aguacate)

Platos Fuertes

- Pesca del día local con aceitunas y salsa veracruzana
- Pechuga de pollo con salsa poblana
- Fajitas de arrachera
- Cochinita pibil (Servida con cebolla morada encurtida)
- Vegetales al vapor
- Frijoles refritos con queso fresco
- Arroz rojo

Postres

- Pastel de 3 leches
- Pastel de chocolate mexicano y tequila
- Gelatina de dulce de leche
- Plátanos con crema
- Café mexicano
- Variedad de té

Buffet “Noche de Mariscos”

(Mínimo 40 Pax)

Ensaladas y Entradas

- Tacos de pescado estilo Baja
- Empanadas de marlín ahumado
- Ceviche verde de pescado
- Cóctel de mariscos
- Ensalada de lechuga y tomate
- Tradicional ensalada de atún
- Vinagreta de ajo y limón

Sopas

- Sopa de mariscos

Platos Fuertes

- Filete de pescado con salsa de albahaca, limón y mantequilla
- Camarones rancheros
- Almejas rellenas
- Pechuga de pollo en salsa de cilantro
- Vegetales al vapor
- Arroz a la tumbada (con mariscos, salsa de tomate y cebolla)
- Papa con perejil y aceite de oliva
- Pasta penne en salsa marinara

Postres

- Mousse de limón
- Tartaletas de frutas
- Pastel de queso
- Pastel de chocolate

Buffet "Italiano"

(Mínimo 40 Pax)

Ensaladas y Entradas

- Ensalada caprese
- Ensalada César
- Pizza Margarita
- Barra de antipastos (salami, jamón de pavo, aceitunas negras y verdes, queso mozzarella, provolone y de cabra, corazones de alcachofa, encurtido de vegetales y tomates cherry, decorada con romero y albahaca)
- Queso parmesano y chile quebrado

Sopas

- Minestrone

Platos Fuertes

- Lasaña bolognesa
- Fettuccini en salsa Alfredo
- Pollo en salsa de pesto
- Pescado en salsa de vino blanco
- Cacerola de berenjena, tomate, albahaca y queso de cabra
- Polenta cremosa

Postres

- Panna cotta
- Tiramisú
- Pay de queso con frutas del bosque
- Pastel de chocolate

Buffet "Estilo BBQ"

(Mínimo 40 Pax)

Ensaladas y Entradas

- Macarrones con queso
- Ensalada verde mixta
- Ensalada de papa con elote y zanahoria
- Aderezos: Italiano y Mil Islas

Sopas

- Sopa de Frijoles "Chili Beans"

Platos Fuertes

- Costillas de cerdo en BBQ
- Hot dogs
- Hamburguesas de carne
- Brochetas de pescado marinadas en vino blanco y hierbas
- Alitas de pollo en salsa BBQ
- Papas a la francesa
- Elote asado
- Vegetales asados
- Jalapeño poppers envueltos en tocino (Mayonesa, Mostaza, Catsup, Pepinillos, Cebolla, Tomate Rebanado y Lechuga)

Postres

- Mousse de plátano
- Pudín con ron
- Tarta de manzana
- Pastel de chocolate

Buffet "Noche del Chef"

(Mínimo 40 Pax)

Ensaladas y Entradas

- Ensalada mixta con vegetales
- Ensalada de tomate y aceite de ajonjolí
- Ensalada de atún
- Ensalada de fresa y espinaca
- Variedad de panes hechos en casa

Sopas

- Bisquet de camarón

Platos Fuertes

- Pollo frito al cajún
- Carne de res estilo lau-lau con salsa de romero
- Pesca del día con salsa de setas
- Pasta con camarones
- Arroz salvaje
- Brócoli y coliflor glaseadas
- Papas rostizadas

Postres

- Pay de queso con maracuyá
- Pastel de chocolate con ron
- Pastel cremoso de coco
- Variedad de tartas de frutas

Buffet Gourmet

(Mínimo 40 Pax)

Ensaladas y Aperitivos

- Variedad de carnes frías y quesos con pan rústico y mermeladas hechas en casa
- Ensalada griega clásica
- Ensalada de papa con aderezo de mostaza dijón
- Ensalada de espinaca con pera confitada, queso de cabra y pistaches caramelizados

Sopas

- Sopa de langosta
- Sopa de cebolla francesa

Platos Fuertes

- Pollo con salsa de aceite de oliva y romero
- Cabrilla con salsa de limón real
- Filete Mignon con salsa merlot y champiñón
- Cola de langosta a la parrilla con salsa de mantequilla derretida y ajo
- Lasagna vegetariana
- Camarones empanizados con salsa de mango
- Risotto de champiñones con esencia de trufa
- Puré de papa rústico con costra de queso parmesano
- Espárragos a la parrilla
- Zanahorias y calabazas con mantequilla

Postres

- Estación de helados con chispas (chocolate, vainilla y gelato de café)
- Strudel de manzana a la moda
- Pay de limón
- Cheesecake con frutos rojos frescos
- Pastel chocolate blando



Estaciones de Comida

Barra de Ensalada

(Mínimo 30 Pax)

- Variedad de hojas de temporada
- Espinaca
- Tomate cherry
- Cebolla morada
- Pepino en rodajas
- Pimiento amarillo y rojo
- Queso panela
- Queso de cabra desmenuzado
- Crotones con hierbas
- Trocitos de tocino crujiente
- Almendra rebanada
- Aceitunas (sin hueso)
- Aceite de oliva
- Vinagreta de balsámico
- Aderezos (Ranch, mil islas, queso azul, frutos rojos y chipotle)

Estación de Carving

(Mínimo 30 Pax)

(Escoger dos Proteínas)

- Cabrilla en costra de sal (Salsa de mantequilla al limón y shallot)
- Brisket a las brasas (Salsa demi-glace)
- Lechón ahumado (Gravy de ciruela pasa y jengibre)
- Pollo rostizado
- Picaña en su jugo
- Pan de cebolla, de elote, pan de casa

Barra de Guarniciones

(Mínimo 30 Pax)

- Espinaca cremosa
- Macarrones con queso
- Champiñones salteados
- Espárragos con aderezo balsámico
- Puré de papa

Estación de Tacos

(Mínimo 30 Pax)

- Pastor
- Carne asada
- Pollo
- Pescado capeado estilo Baja servida con ensalada de col
- Quesadillas vegetarianas (pimientos y cebolla)
- Quesadillas de carne
- Gringas (pastor y queso)
- Limón, pepino
- Guacamole
- Pico de gallo
- Cebolla y cilantro picados
- Salsa verde y roja
- Cebolla encurtida con orégano
- Tortillas de maíz y harina

Tacos de Canasta

- Papa y chorizo
- Requesón con epazote
- Carne y papa
- Chicharrón
- Frijol
- Salsa verde y roja
- Salsa de guacamole
- Salsa de habanero (dulce)

Estaciones de Pasta

(Mínimo 30 Pax)

Tipos de Pasta

- Penne
- Ravioli relleno de queso hecho en casa
- Fettuccini
- Espagueti

Salsas y Extras

- Tradicional salsa Alfredo cremosa
- Salsa marinara
- Salsa de vodka rosa
- Salsa pesto
- Salsa arrabiata
- Queso parmesano rebanado
- Chile quebrado
- Baguette de ajo y orégano

Proteínas

- Camarones salteados
- Pechuga de pollo al grill
- Salchicha italiana
- Tocino crujiente

Vegetales a elegir

- Brócoli, champiñones, calabaza, aceitunas negras, pimientos rojos, espinaca, cebolla, ajo, berenjena y albahaca

Estación de Pizza

(Mínimo 30 Pax)

Variedad a escoger

- Mozzarella, albahaca y tomate fresco
- Camarones y salsa pesto
- Queso de cabra y champiñones
- Pepperoni
- Mexicana (jalapeño, frijol y chorizo)
- Hawaiana
- Espinaca y tocino
- Doble queso
- Champiñones y cebolla
- Salchicha italiana
- Chile quebrado
- Queso parmesano
- Cátup
- Salsa Tabasco
- Orégano

Estación de Sushi

(Mínimo 30 Pax)

- Rollo California
- Rollo de atún picante
- Rollo Kanikama
- Rollo de salmón ahumado
- Curricanes de salmón ahumado

Condimentos:

- Jengibre
- Wasabi
- Salsa de soya tradicional
- Salsa ponzu

Estación de Ceviche

(Mínimo 30 Pax)

- Ceviche de pescado verde (cocido en limón)
- Ceviche de mango y camarón (cocido en limón)
- Tiradito sunset (cabrilla, aceite de olivo, limón, sal de mar y esencia de chile serrano)
- Ceviche vegetariano de champiñones
- Totopos
- Galletas saladas
- Mayonesa
- Salsa marisquera negra
- Cátsup
- Salsa huichol

Estación de Mariscos estilo Baja

(Mínimo 30 Pax)

- Almeja chocolata rostizada
- Crema de almeja
- Risotto de limón con mariscos
- Ceviche de cabrilla (cocido en limón)
- Tostada wonton spicy tuna

Estación de Gelato

(Mínimo 20 Pax)

Escoje 4 variedades

- Gelato de chocolate
- Gelato de fresa
- Gelato de vainilla
- Gelato de nutella
- Gelato de caramelo pretzel
- Gelato de pistache
- Gelato chunky monkey (plátano y chocolate)
- Gelato de frutos del bosque
- Sorbete de limón
- Sorbete de mango
- Gelato de menta con chocolate
- Gelato de cookies and cream
- Gelato de espresso

Toppings:

- Chispas de colores
- Chispas de chocolate
- Oreo
- Chocolate
- Cono de waffle
- Vaso

Estación de Crepas

- Crepa Suzette
- Crepa Juvile
- Crepa de fresa
- Crepa con salsa de whisky

Estación de churros en vivo

- Dip chocolate obscuro
- Dip de dulce de leche
- Dip de fresa

Estación de Flameado

- Café mexicano flameado (con tequila)
- Café flameado irlandés (con whisky)
- Café español (con ron)
- Piña flameada con helado de coco o Plátanos flameados con helado de vainilla

Estación dulce de The Market at Quivira

5 variedades a escoger

- Variedad de macarones
- Trufas
- Cake pops
- Galletas de nuez espolvoreadas
- Panquesitos
- Galletas con chispas de chocolate
- Bomboms (hechos de chocolate)
- Fresas cubiertas con chocolate
- Merengues

Estación de Postres

5 variedades a escoger

- Tartaletas de frutas
- Tartaletas de limón
- Tartaletas de vainilla con frambuesa
- Tartaletas de obscuro con mandarina, mousse de chocolate, mousse de fresa
- Pay de nuez
- Pay de manzana
- Pastel de queso con fresa
- Brownies
- Crème Bruûlée
- Pastel de zanahoria
- Pastel cremoso de coco
- Pastel de 3 leches



Bebidas

Bar Doméstico

Disponible en Pueblo Bonito Los Cabos y Pueblo Bonito Rosé

El bar incluye los siguientes destilados, licores y cervezas:

Cerveza:

Pacifico, Corona, Corona Light, Negra Modelo,
Modelo Especial, Modelo Light, Pacifico Light.

Cocteles:

Margaritas, Piñas Coladas, Mojito, Daiquiris, Bloody Mary y otros.

Brandy & Cognac:

Don Pedro, Brandy Presidente
Vermouth
Quininas blanco, extra seco y Cinzano Rojo

Gin: Oso Negro

Tequila:

Gran Jurado, Cuervo Especial, Jimador, Sauza Hornitos, Herradura
Blanco, Cazadores

Ron: Antillano, Bacardi Blanco , Bacardí Añejo

Vodka: Smirnoff, Oso Negro

Whiskey: J&B, JW Red Label

Vino: Tinto y blanco de la casa, espumoso de la casa

Bebidas no alcohólicas:

Refrescos regulares y dieteticos, agua embotellada,
agua mineral, limonadas, cócteles sin alcohol y jugos

Bar Internacional

Pueblo Bonito Sunset Beach y Pueblo Bonito Pacifica

Cerveza: Pacifico, Corona, Corona Light, Negra Modelo, Budweiser, Bud Light, Modelo Especial, Modelo Light, Pacifico Light, cerveza de barril oscura y clara

Brandy & Cognac: Torres 10, Presidente, Terry Centenario, Courvoisier V.S.O.P.

Vermouth, Quininas: Campari Rojo, Cinzano Blanco extra seco, Cinzano Rojo Francesco, Dubonet Rojo, Fernet Branca

Ginebra: Beefeater, Gordons, Tanqueray.

Tequila: Cazadores Reposado, Corralejo Reposado, Corralejo Triple Destilado Reposado, Cuervo 1800 añejo, Cuervo 1800 blanco, Cuervo 1800 Reposado, Cuervo Centenario Azul Plata, Cuervo Centenario Reposado, Cuervo Gran Centenario añejo, Cuervo Tradicional Reposado, Don Julio Blanco, El Jimador Reposado, El Tesoro de Don Felipe Blanco, El Tesoro de Don Felipe Reposado, Herradura Blanco, Herradura Reposado, Oro Azul Blanco Artesanal, Sauza 3 Generaciones Reposado, Sauza Hornitos Reposado, 7 Leguas Reposado, XQ Blanco.

Ron: Appleton Blanco, Appleton Estate, Bacardi añejo, Bacardi Blanco, Bacardi Limón, Bacardi Solera, Captain Morgan, Malibu.

Vodka: Absolut Azul, Absolut Citron, Absolut Mandarin, Absolut Pera, Absolut Vainilla, Smirnoff, Stolichnaya.

Whiskey: Crown Royal, Cutty Sark, Dewards, Jack Daniels, J&B, Jim Beam, Johnnie Walker Red Label, Seagrams VO, Seven Crown, Canadian Club.

Cocteles: Margaritas, Piñas Coladas, Mojitos, Daiquiris, Bloody Mary's, Martinis entre otros.

Cremas y Licores: Bailey's, Damiana, Drambuie, Amaretto Disaronno, Frangelico, Galiano, Kahlua, Ferreira, Amargo Angostura, Anis Domecq Dulce, Anis Domecq Seco, Anis Pernod, Campari, Cassis, Cereza, Cointreau, Curacao Azul, Chartreuse Amarillo, Chartreuse Verde, Durazno Galliano, Grand Marnier Rojo, Licor 43, Midori, Banana, Apple Pucker, Watermelon Pucker, Sambuca Vaccari, Triple Sec Orange Liqueur.

Vino: Tinto y blanco de la casa, espumoso de la casa

Bebidas no alcohólicas: Regulares y dietéticas, agua embotellada, agua mineral, limonada, cocteles sin alcohol y jugos



Barra Premium

Whisky:

Black Label, Buchanan's 12, Chivas Regal

Ron:

Matusalem

Tequila:

Don Julio 70, Centenario Azul.

Vodka :

Grey Goose, Titos

Cerveza:

Non-Alcoholic Beer, Stella, Michelob Ultra

Ginebra:

Hendricks

Mezcal:

Siempre

Carta de Vinos

Vinos Blancos

Casa Madero, Chardonnay, Parras Coahuila, México

Chardonnay, Seaglass, Santa Barbara, Estados Unidos

Terra Noble, Chardonnay, Valle Central, Chile

SIP, Moscato, California, Estados Unidos

Moscato, La Gioiosa, Veneto, Italia

Villa Sandi, Pinot Grigio, delle Venezie, Italia

Danzantes, Pinot Grigio, delle Venezie, Italia

Amaral, Sauvignon Blanc, Valle de Leyda, Chile

Pedroncelli, Sauvignon Blanc, Sonoma

County, Estados Unidos

La Lomita, Sauvignon Blanc, San Antonio de las Minas, México

Vinos Rosados

Prosecco, Il Fresco Villa Sandi, Glera, Italia

Rosé, Ros Alba, Magnum, Venezia Giulia, Italia

Vinos Tintos

Casa Madero, Merlot, Parras Coahuila, México

Terra Noble, Pinot Noir, Valle Central, Chile

De Loach, Pinot Noir, California, Estados Unidos

Corona del Valle, Cabernet, Merlot y Tempranillo, Valle de Guadalupe, México

Ironstone, Merlot, California, Estados Unidos

Barra de Coctelería con Vino

- Sangría tradicional (vino tinto, limonada, agua mineral, limón y fruta picada)
- Clericot (vino tinto, refresco de lima limón, limón, fruta picada y nuez picada)
- Coctél de Verano con vino espumoso (vino espumoso, limonada, limón, fresa y menta)
- Vino tinto
- Vino blanco
- Vino espumoso

Bar de Champagne

- Mimosa tradicional
- Bellini's
- Vino espumoso de la casa



Bar de Mixiología de Autor

(Mínimo 20 Pax)

- Tequila
- Mezcal
- Vodka
- Ron
- Ginebra

Estación de Flameado

(Mínimo 20 Pax)

- Café mexicano flameado (con tequila)
- Café flameado irlandés (con whisky)
- Café español (con ron)

Estación de aguas de sabor

(Mínimo 20 Pax)

A escoger 3 sabores

- Jamaica
- Horchata
- Guayaba
- Tamarindo
- Menta y limón
- Piña

Estación de smoothies y jugos orgánicos

(Mínimo 20 Pax)

A escoger 4 sabores

- Jugo verde
- Jugo de toronja
- Jugo de naranja
- Jugo de naranja y zanahoria
- Smoothie de yogurt y durazno
- Smoothie de yogurt y frutos rojos
- Smoothie de yogurt con papaya y miel



Pasteles de Cumpleaños

Mínimo 10 Pax

Sorprende a tus cumpleañoseros

- Pastel de vainilla relleno de fruta
- Pastel de chocolate relleno de fresas
 - Pastel de queso
 - Pastel de tres leches
- Pastel de zanahorias con pasas
- Pastel de avellanas y Bailey's
- Pastel de red velvet
- Pastel de frutas y queso mascarpone
- Pastel opera con chocolate belga y frambuesas
- Pastel con doble chocolate y queso crema
- Pastel de vainilla con pistache
- Pastel de Nutella con fresas



Amenidades de Habitación

- Canasta de fruta (pequeña, mediana y grande)
- Platón de trufas (puede ser personalizada hasta con 3 palabras)
- Tabla de quesos (clásica y premium)
- Vino de la casa (Sparkling, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Merlot or Cabernet)
- Botella de Champagne (Moët & Chandon o Veuve Clicquot)
- Fresas cubiertas con chocolate (3 o 6 piezas puede ser personalizada hasta con 3 palabras)
- Amenidad bienvenido a México (incluye artesanía Mexicana, debe confirmarse 45 días antes de la llegada del grupo)
- Canasta de snacks VIP (variedad de snacks y bebidas, debe confirmarse 45 días antes de la llegada del grupo)
- Bolsa de playa (incluye protector solar en aerosol Hawaiian Tropic 180 ml, Aloe Vera para después de asolearse Hawaiian Tropic 240 ml, bálsamo para labios Hawaiian Tropic 4 gr y bolsa mediana de playa, debe confirmarse 45 días antes de la llegada del grupo)
- Amenidad de golfistas (postre, puede ser personalizada hasta con 3 palabras)
- Leche y Galletas (para los niños, animalito de peluche)
- Caja de macarrones (6 piezas)
- Armonia Spa: amenidad de parejas (incluye dueto de brazaletes hecho a mano de cuarzos para él y ella, mini loción de lavanda, mini loción de lavanda sedosa para cara y cuerpo, mini barra de jabón de lavanda, bálsamo refrescante para labios de lavanda, mini vela de lavanda para sesión de masaje, debe confirmarse 45 días antes de la llegada del grupo)
- Armonia Spa: amenidad de bienvenida para invitados (incluye mini esencia en aceite de lavanda y té blanco, mini esencia refrescante para blancos de lavanda y té blanco, mini loción de lavanda y té blanco, mini barra de jabón de lavanda y té blanco, vela aromática de lavanda y té blanco, debe confirmarse 45 días antes de la llegada del grupo)



Experiencias Pueblo Bonito



Destilados Mexicanos

Una experiencia para aprender acerca de la cultura, tradiciones, el tequila y el mezcal. Utiliza todos tus sentidos, disfruta de la preparación de cócteles con estos destilados mexicanos y descubre la simpleza de las delicias de la cocina mexicana y local.

Degustación de Tequila y Mezcal

Tequila

- Don Julio Blanco
- Don Julio Reposado
- Patrón Blanco
- Don Julio 1942
- 1800 Añejo

Mezcal

- Amores (espadín)
- Recuerdos de Oaxaca

Maridaje con antojitos

mexicanos

- Sopes de arrachera a la parrilla, chorizo y pollo BBQ
- Pulpo al ajillo
- Chicharrón prensado

Extras

- Rebanadas de jícama
- Naranja y toronja en rodajas
- Sal de gusano
- Chile tajín
- Chicatanas
- Chile en polvo

Degustación de

Tequila Premium

- Don Julio Blanco
- Don Julio Reposado
- Don Julio Añejo
- Patrón Blanco
- Don Julio 1942
- 1800 Añejo
- Clase Azul
- Centenario Plata

Maridaje con antojitos

mexicanos

- Sopes de arrachera a la parrilla, chorizo y pollo BBQ
- Taquitos de cerdo y pollo

Extras

- Rebanadas de jícama
- Rodajas de naranja y toronja
- Limón, sal y chile en polvo

Degustación de Tequila Básico

- Don Julio Blanco
- Don Julio Reposado
- Don Julio Añejo

Extras

- Rebanadas de jícama
- Rodajas de naranja y toronja
- Limón, sal y chile en polvo



Fogata

(Mínimo 30 Pax)

Regala a tus invitados la experiencia de la legendaria fogata de Pueblo Bonito, un área escarbada en la playa con barra libre y malvaviscos para rostizar, perfecto para una reunión informal en las arenas doradas de Los Cabos con el océano de fondo como testigo de recuerdos inolvidables.



Clases de Cocina

Actividad interactiva y divertida. Aprendan en grupo cómo preparar apropiadamente algunos de los platillos más icónicos de Los Cabos con la guía de nuestros talentosos chefs que incorporarán auténticos sabores locales y técnicas de cocina.

En Pueblo Bonito Pacífica algunos ingredientes podrán ser recolectados del huerto (min 8 - max 20 personas)

Incluye guacamole, salsa y totopos

Menú a escoger

- Ceviche de pescado
(Pesca del día, jugo de limón, cebolla morada, cilantro, tomate, chile serrano, pepino y aguacate)
- Aguachile de camarón
- Camarón, salsa especial de aguachile, cebolla morada y cilantro
- Quesadillas de pescado ahumado y salsa recién hecha

**Disfruta el lunch con
una margarita con licor
exótico de damiana
proveniente de la región**



Vino y Quesos

Mínimo 30 Pax

Una fantástica experiencia para los amantes de la comida y vino. Dos horas de experiencia que muestran la selección de vinos de casa de Pueblo Bonito de diversas partes del mundo, maridados con deliciosos quesos artesanales, mermeladas, carnes frías y una variedad de pan rústico con frutos secos y frescos.

Diviértanse mientras obtienen conocimientos acerca del vino

Premium

Quesos

Parmesano
 Provolone
 Suizo
 Azul
 Brie
 Queso de cabra
 Panela natural
 Cheddar
 Ranchero añejado
 Queso crema natural

Carnes frías

Jamón de cerdo
 Jamón de pavo
 Salami
 Jamón serrano

Mermeladas

Manzana
 Piña
 Durazno
 Higo

Extras

Variedad de 6 tipos de pan rústico (tomate, pimientos, semillas, hierbas, granos y arándanos, uvas verdes y rojas y rebanadas de pera y manzana)

Tradicional

Quesos

Parmesano
 Provolone
 Suizo
 Azul
 Brie
 Panela natural
 Cheddar
 Ranchero añejado
 Queso crema natural

Mermeladas

Manzana
 Piña
 Durazno
 Higo

Extras

Variedad de 4 panes rústicos (tomate, pimientos, semillas, hierbas)

Básica

Quesos

Suizo
 Azul
 Brie
 Queso de cabra
 Panela natural
 Ranchero añejado

Mermeladas

Piña
 Durazno

Extras

Variedad de 4 panes rústicos (tomate, pimientos, semillas, hierbas)



PUEBLO BONITO®

GOLF & SPA RESORTS

KIT DE BANQUETES
CABOS SAN LUCAS