



 **chablé**
YUCATÁN

**KIT DE
BANQUETES**

BANQUET KIT

KIT DE BANQUETES

DESAYUNOS
BOX LUNCH
COFFEE BREAK
MENÚ CHABLÉ YUCATÁN
MENÚ PARA NIÑOS
CANAPÉS
BEBIDAS

BANQUET KIT

BREAKFAST	03
BOX BRUNCH	06
COFFEE BREAK	07
MENU CHABLÉ YUCATÁN	10
KIDS MENU	14
CANAPES	16
DRINKS	19

DESAYUNOS

BREAKFAST



Las opciones de menús y precios, están sujetos a cambio sin previo aviso

Precios sujetos al 16% de IVA + 15% de servicio por persona

Menu options and prices are subject to change without prior notice

Prices are subject to 16% tax and 15% service charge per person

DESAYUNO SEMI BUFFET

- Café americano y variedad de tés
- Plato de fruta de temporada
- Yogurt, granola hecha en casa y miel de abeja
- Pan dulce

A ELECCIÓN

- Jugo: zanahoria, naranja y toronja
- Huevos motuleños tradicionales con frijol, chícharo, zanahoria, jamón de pavo hecho en casa y plátano macho frito
- Huevos al comal con hoja santa, salsa de chile dulce, frijoles de la olla y pico de gallo
- Chilaquiles verdes o rojos con pollo
- Pancakes de coco con compota de xoconostle y Jamaica
- Waffles con dulce de suero de leche acompañado de frutos rojos
- Toast de aguacate con pimienta de Tabasco y sal de Celestún
- Toast de pavo con betabel encurtido y aderezo de raíz fuerte
- Toast de cochinita pibil con salsa de chile habanero y cebolla morada encurtida
- Toast requesón de almendra con hoja santa y tomate Cherry

SEMI BUFFET BREAKFAST

- American coffee and variety of teas
- Seasonal fruit platter
- Yogurt, homemade granola and honey
- Home-made sweet bread

PLEASE SELECTION

- Juice: carrot, orange and grapefruit
- Traditional motuleños eggs with beans, peas, carrots, homemade turkey ham and fried plantain
- Eggs with holy leaf, sweet chili sauce, beans and Mexican sauce “pico de gallo”
- Green or red chilaquiles with chicken
- Coconut pancakes with xoconostle and hibiscus compote
- Waffles with sweet whey accompanied with red fruits
- Avocado toast with Tabasco pepper and Celestun salt
- Turkey toast with pickled beets and dressing
- Cochinita pibil toast with habanero chili sauce and pickled purple onion
- Toast almond cottage cheese with holy leaf and cherry tomato



PRECIO POR PERSONA
1,010 MXN

PRICE PER PERSON
55 USD

*La garantía para ofrecer el servicio semi-buffet es de 20 personas.

*Minimum guarantee is for 20 people.

DESAYUNO CHABLÉ

- Café americano y variedad de tés
- Plato de fruta de temporada
- Yogurt, granola hecha en casa y miel de abeja
- Pan dulce

A ELECCIÓN

- Jugo: zanahoria, naranja, toronja
- Huevos motuleños tradicionales con frijol, chícharo, zanahoria, jamón de pavo hecho en casa y plátano macho frito
- Huevos al gusto
- Enchiladas de jamaica con salsa verde, requesón y crema de almendra
- Pancakes de coco con compota de xoconostle y Jamaica
- Waffles con dulce de suero de leche, acompañado de frutos rojos

CHABLÉ BREAKFAST

- American coffee and variety of teas
- Seasonal fruit platter
- Yogurt, homemade granola and honey
- Home-made sweet bread

PLEASE SELECTION

- Juice: carrot, orange and grapefruit
- Traditional motuleños eggs with beans, peas, carrots, homemade turkey ham and fried plantain
- Jamaican enchiladas with green sauce, cottage cheese and almond cream
- Eggs cooked to order.
- Coconut pancakes with xoconostle and hibiscus compote
- Waffles with sweet whey accompanied with red fruits



PRECIO POR PERSONA
898 MXN

PRICE PER PERSON
49 USD

BOX LUNCH

- Fruta de mano
- Barra energética de amaranto y semillas orgánicas con chocolate
- Jugo o café americano
- Botella de agua

A ELECCIÓN

- Club sándwich (pollo, jamón, queso y tocino)
- Sándwich veggie (vegetales salteados con salsa de soya y sriracha)
- Sándwich de jamón serrano con queso semi-maduro, tomate y mostaza Dijon
- Sándwich BLT (tocino, tomate y lechuga)

PRECIO POR PERSONA
845 MXN

- Fruit
- Amaranth energy bar and organic seeds with chocolate
- American coffee or juice
- Bottle of water

PLEASE SELECTION

- Club sandwich (chicken, ham, cheese and bacon)
- Veggie sandwich (sautéed vegetables with soy sauce and sriracha)
- Serrano ham sandwich with semi-ripe cheese, tomato and Dijon mustard
- BLT Sandwich (bacon, tomato and lettuce)

PRICE PER PERSON
48 USD



COFFEE BREAK

RECESO DE CAFÉ BÁSICO (1-4 HORAS)

- Café americano y variedad de tés
- Leche
- Fruta de mano
- Agua embotellada
- Variedad de refrescos
- Pan dulce
- Selección de galletas hechas en casa

DELUXE (1 - 4 HOURS)

- American coffee and variety of teas
- Milk
- Fruit
- Bottled water
- Variety of soft drinks
- Home-made sweet bread
- Selection of homemade cookies

PRECIO POR PERSONA
561 MXN

PRICE PER PERSON
25 USD



CAFÉ PREMIUM (1-4 HORAS)

- Café americano y variedad de tés
- Infusiones de los ka'anche's
- Leche
- Fruta de mano
- Agua natural
- Variedad de refrescos
- Mini sándwich de pavo
- Mini sándwich de short rib
- Mini toast de aguacate con pimienta de Tabasco y sal de Celestún
- Miniclub sándwich
- Pan dulce
- Selección de galletas hechas en casa

COMPLEMENTOS

- Crudités
- Variedad de nueces
- Variedad de dulces hechos en casa (malvaviscos de maracuyá, pasta de frutas de limón y trufas de chocolate)
- Jugos naturales (naranja, zanahoria, betabel, toronja y verde)
- Barras energéticas de cereales
- Panqué de zanahoria gluten free

PREMIUM (1-4 HOURS)

- American coffee and variety of teas with infusions from the mayan green house ka'anche's
- Milk
- Fruit
- Bottled water
- Variety of soft drinks
- Mini turkey sandwich
- Mini short rib sandwich
- Mini avocado toast with Tabasco pepper and Celestun salt
- Mini club sandwich
- Home-made sweet bread
- Selection of homemade cookies

ADDITIONAL ORDERS

- Crudites
- Variety of nuts
- Variety of homemade sweets (passion fruit marshmallows, lemon fruit paste and chocolate truffles)
- Natural juices (orange, carrot, beet, grapefruit and green)
- Cereal energy bars
- Gluten free carrot pancake



PRECIO POR PERSONA
1,150 MXN

PRICE PER PERSON
63 USD

PRECIO POR PERSONA
225 MXN

PRICE PER PERSON
13 USD

**HORA EXTRA DE:
ADDITIONAL HOUR OF:**
RECESO DE CAFÉ BÁSICO: \$255 MXN
COFFEE BREAK DELUXE: \$13 USD
SÁNDWICHES | SANDWICHES
\$335 MXN | \$19 USD



MENU CHABLÉ YUCATÁN

SET MENU RESTAURANTE IXI'IM

ENTRADAS

- Ensalada de la milpa con jitomate, xilotes, xpelón y vinagreta de recado negro
- Tostada de jurel aguacate, salsa de chile guajillo y algas
- Col al pib con chicharrón de callo de hacha y puré de coliflor
- Dzutobichay de hoja santa con queso asadero y hormiga chicatana
- Salbut de cangrejo con mayonesa de chile habanero y polvo de cebolla tatemada
- Sopa de queso asadero con castacán y ceniza de maíz

PRINCIPAL

- Coliflor rostizada y reducción de lima dulce con chile de Simojovel
- Brocoli al grill con encacahuatado.
- Pulpo maya con chintextle y ayocotes
- Arroz con venado al pib
- Short rib braseado con mole negro, puré de maíz y calabaza local
- Pesca del día con cacahuazintle y tostada de hoja santa

POSTRE

- Saká con helado de pelos de elote, y miel melipona
- Gelatina de yogurt hecho en casa, albahaca, jengibre y helado de coco
- Helado de mantequilla caramelizada, miel de melipona y calabaza local
- Cazuela de chocolate con helado de pinole

SET MENU AT IXI'IM RESTAURANT

ENTRÉES

- Milpa salad with tomato, xilotes, xpelon and black recado vinaigrette
- Mackerel tostada with avocado, guajillo chili sauce and seaweed.
- Cooked underground cabbage with scallop "chicharron"
- "Hoja santa Dzutobichay" (tamale) with "chicatana" ant
- Crab salbut with habanero chili mayonnaise and charred onion powder
- Asadero cheese soup with chestnut and corn ash

MAIN COURSE

- Roasted cauliflower and sweet lime reduction with simojovel chili
- Grilled broccoli with peanut "mole"
- Mayan octopus with chintextle and ayocotes
- Rice with venison, pib style
- Braised short rib with black mole, mashed corn and local pumpkin
- Catch of the day with cacahuazintle and holy leaf toast

DESSERT

- Saká with corn-hair ice cream, frozen popcorn and corn melipona honey.
- Homemade yogurt jelly, basil, ginger and coconut ice cream
- Caramelized butter ice cream, melipona honey and local pumpkin
- Chocolate casserole with pinole ice cream



MENÚ DE 3 TIEMPOS
PRECIO POR PERSONA
2,115 MXN
3-COURSE MENU
PRICE PER PERSON
115 USD

MENÚ DE 4 TIEMPOS
PRECIO POR PERSONA
2,465 MXN
4-COURSE MENU
PRICE PER PERSON
137 USD

MENÚS PARA EVENTOS PRIVADOS

ENTRADAS

- Ensalada de melón, jitomates heirloom y verdolagas con aderezo de vainilla
- Ensalada nicoise con corazones de palmito
- Láminas de jurel en aguachile de pepino blanco
- Cóctel de camarón con mango, coco e hinojo
- Espárragos con quinua, chícharo y espuma de espárragos y vino blanco

SOPAS

- Caldo de frijol con chocoyotas de plátano macho y jitomate rostizado
- Fondo aromático de lima con pavo en escabeche
- Crema fría de poro y papa con hinojo
- Crema de mercado (selección de vegetales de la estación)

PRINCIPAL

- Canelones con requesón de almendra y brócoli, ensalada de jitomates cherry
- Pechuga de pollo con mantequilla de guajillo, lechugas de los ka'anche's y aderezo de anchoas y papas perla
- Pescado con chaya, ensalada de frijol y jícama
- Lomo de cerdo en costra de hierbas y linguini con queso Grana Padano, chícharos y garbanzos
- Mole de olla de pato
- Filete de res con salsa de chile mulato y polenta

POSTRE

- Tarta de queso con fresas maceradas en vinagre balsámico blanco
- Tarta de limón con gelée de mango y maracuyá, coco deshidratado
- Flan de guanábana con crocante de pepita, crema de rancho y puré de calabaza mantequilla
- Gelatina de jengibre con piña confitada

MENÚS FOR PRIVATE EVENTS

ENTREES

- Melon salad, heirloom tomatoes and purslane with vanilla dressing
- Nicoise salad with hearts of palm
- Slices of horse mackerel in white cucumber aguachile
- Shrimp cocktail with mango, coconut and fennel
- Asparagus with quinoa, peas and asparagus and white wine foam

SOUPS

- Bean broth with plantain chocoyotas and roasted tomato
- Aromatic base of lime with pickled turkey
- Cold leek and potato cream with fennel
- Seasonal vegetables soup

MAIN COURSE

- Cannelloni with almond and broccoli cottage cheese, cherry tomato salad
- Chicken breast with guajillo butter, ka'anche's lettuce, anchovy and pearl potato dressing
- Fish with chaya, bean salad and jicama
- Herb crusted pork tenderloin and linguine with grana padano cheese, peas and chickpeas
- Duck mole
- Beef fillet with mulato chili sauce and polenta

DESSERT

- Cheese tart with strawberries marinated in white balsamic vinegar.
- Lemon Tart with mango and passion fruit gelée and desiccated coconut.
- Soursop custard with pumpkin seeds, sour cream and puree of butter pumpkin
- Ginger jelly with candied pineapple.

KIT DE BANQUETES | BANQUET KIT



Menú	3 tiempos	4 tiempos
Menu	3 course menu	4 course menu
Pollo	1,630 MXN	2,190 MXN
Chicken	82 USD	110 USD
Cerdo	1,850 MXN	2,415 MXN
Pig	82 USD	120 USD
Pato	1,935 MXN	2,520 MXN
Duck	96 USD	126 USD
Pescado	1,760 MXN	2,305 MXN
Fish	88 USD	116 USD
Res	1,1850 MXN	2,415 MXN
Beef	92 USD	120 USD

Precios con IVA incluido, más 15% de servicio. | Price with tax included, plus 15% service.



MENÚ YUCATECO

- Sikil pak
- Empanadas de queso de bola con salsa de tomate
- Sopa de lima
- Cochinita pibil
- Polcanes de tocsel
- Panuchos de pavo
- Papadzules
- Queso relleno
- Relleno negro
- Frijol con puerco
- Dulce de papaya
- Dulce de calabaza
- Cremita de coco
- Marquesitas de queso de bola

MENÚ 4 TIEMPOS 4-COURSE MENU

PRECIO POR PERSONA
2,100 MXN

PRICE PER PERSON
115 USD

YUCATECAN MENU

- Sikil pak
- Holland-cheese empanadas with tomato sauce
- Lime soup
- Cochinita pibil
- Tocsel polcanes
- Turkey panuchos
- Papadzules
- Queso relleno
- Relleno negro
- Beans with pork
- Papaya candy
- Pumpkin candy
- Coconut cream
- Holland-cheese Marquesitas

MENÚ 5 TIEMPOS 5-COURSE MENU

PRECIO POR PERSONA
2,415 MXN

PRICE PER PERSON
125 USD

MENÚ PARA NIÑOS

ENTRADAS

- Ensalada de lechugas con aguacate empanizado y vinagreta de limón
- Crema de zanahoria con hierbas de los ka'anche's
- Arroz cremoso con huevo, queso y aguacate

PRINCIPAL

- Fajitas de pavo con calabaza local a la mexicana
- Pesca del día a la plancha con vegetales rostizados
- Camarones a la mantequilla con mayonesa de limón

POSTRES

- Sorbetes de fruta
- Flan de guanábana
- Macedonia de fruta de temporada

KIDS MENU

ENTREES

- Lettuce salad with breaded avocado and lemon vinaigrette
- Carrot cream with ka'anche's aromatic herbs
- Creamy rice with egg, cheese and avocado

MAIN COURSE

- Turkey fajitas with local pumpkin
- Grilled catch of the day with roasted vegetables
- Butter shrimp with lemon mayonnaise

DESSERT

- Fruit sorbets
- Soursop flan
- Seasonal fruit salad

PRECIO POR PERSONA
280 MXN

PRICE PER PERSON
15 USD

PRECIO POR PERSONA
382 MXN

PRICE PER PERSON
22 USD

PRECIO POR PERSONA
275 MXN

PRICE PER PERSON
15 USD

PARRILLADA

- Ensalada de vegetales rostizados con yogurt
- Guacamole tradicional con cebolla, jitomate, cilantro y chile serrano
- Ceviche de pescado con pepino, cilantro local y chile habanero
- Coliflor al grill con encacahuatado y esquites
- Langosta al grill estilo Rosarito con frijoles y tortillas de harina
- Rib eye al grill con papas cambray rostizadas, cebollas cambray al grill, puré de papa trufado y chile toreados
- Panqué de plátano con helado de avellana y dulce de suero de leche

GRILL MENU AT KI'OL

- Roasted vegetable salad with yogurt
- Traditional guacamole with onion, tomato, cilantro and serrano pepper
- Fish ceviche with cucumber, local cilantro and habanero chili
- Grilled cauliflower with peanuts and esquites
- Rosarito style grilled lobster with beans and flour tortillas
- Grilled rib eye with roasted cambray potatoes, grilled cambray onions, truffled mashed potatoes and grilled chili
- Banana pancake with hazelnut ice cream and buttermilk fudge



PRECIO POR PERSONA
2,875 MXN

PRICE PER PERSON
151 USD

CANAPÉS

FRIOS

- Tartaleta de jitomates con vinagreta de quelites y requesón de macadamia
- Chalupas con crema de aguacate al jerez, hoja santa y chile habanero
- Tostada de queso de oveja con calabazas infusionadas en aceite de pimienta rosa
- Ensalada de frijol xpelón a la lima con hierbas de los ka'anche's

CALIENTES

- Cebollas capeadas en tempura de recado rojo y aderezo de frijol con rábanos
- Elotitos tiernos en mayonesa de recado negro
- Salbut de cuitlacoche con miel de agave y polvo de chiles secos
- Shot de chilpachole con camarón
- Shot de crema de queso de hebra con chile güero y plátano macho

DULCES

- Cremoso de café de olla con galleta de canela
- Ganache de chocolate con mezcal y hoja santa
- Gelatina de mamey con crumble de pinole y caramelo de piloncillo
- Buñuelos con jarabe de guayaba y licor de chile ancho
- Tartaleta de chocolate con mango y aguacate

GOURMET BITES

COLD

- Tomato tartlet with quelites vinaigrette and macadamia cheese
- Chalupas with sherry avocado cream, holy leaf and habanero chili
- Sheep cheese toast with pumpkins infused in pink pepper oil
- Xpelón bean salad with lime and ka'anche's herbs

HOT

- Breaded onions in red recado tempura and bean dressing with radishes
- Tender baby corn in black recado mayonnaise
- Cuitlacoche salbut with agave honey and dried chili powder
- Chilpachole shot with shrimp
- Cheese cream shot with chili and plantain

SWEET

- Creamy coffee with cinnamon biscuit
- Chocolate ganache with mezcal and holy leaf
- Mamey jelly with pinole crumble and piloncillo caramel
- Fritters with guava syrup and ancho chili liqueur
- Chocolate tartlet with mango and avocado



PRECIO POR PERSONA
128 MXN

PRICE PER PERSON
8 USD

CANAPÉS PREMIUM

FRIOS

- Camarones en aguachile de manzana verde con cedrón
- Ceviche de pescado con papa en escabeche y menta
- Tártara de róbalo con salsa de chile serrano, soya y pico de gallo

CALIENTES

- Sope de pato pibil
- Codzitos de pescado con chiltomate de chile serrano
- Brocheta de filete de res en salsa de vino tinto mexicano
- Pintxo de pulpo con mayonesa de café y limón amarillo
- Palomas de queso brie, en salsa de vino blanco y mostaza

PREMIUM GOURMET BITES

COLD

- Shrimps in green apple aguachile with lemon verbena
- Fish ceviche with pickled potato and mint
- Bass tartare with serrano chili sauce, soy and pico de gallo sauce

HOT

- Pibil duck sope
- Fish codzitos with chiltomate of serrano chili
- Beef fillet skewer in Mexican red wine sauce
- Octopus pintxo with coffee and lemon mayonnaise
- Brie cheese in white wine and mustard sauce



PRECIO POR PERSONA
178 MXN

PRICE PER PERSON
9 USD

AFTER PARTY

- Mini Torta de cochinita pibil
- Tacos de lechón al horno
- Caldo de camarón
- Chilaquiles
- Salbutes de pavo con habanero

AFTER PARTY

- Mini pibil pig torta
- Baked suckling pig tacos
- Shrimp soup
- Chilaquiles
- Turkey salbutes with habanero

PRECIO POR PERSONA
560 MXN

PRICE PER PERSON
31 USD



NOTA: Nuestros platillos son preparados bajo estrictos estándares y normas de higiene. Todos nuestros productos marinos provienen de proyectos sostenibles que se rigen bajo estándares internacionalmente aceptados. El consumo de alimentos crudos puede representar un riesgo para la salud.

NOTE: Our food is prepared under strict hygiene standards and norms. All produce from the sea comes from sustainable projects that work under internationally accepted standards. Consuming raw or undercooked food may increase your risk of foodborne illness.

BARRA DELUXE

- Whisky Johnnie Walker Black Label
- Whisky Jack Daniel's
- Whisky Macallan 12 años
- Vodka Stolichnaya
- Vodka Belvedere
- Gin Tanqueray
- Gin Bombay
- Tequila Maestro Tequilero Dobel
- Tequila Herradura reposado
- Tequila 7 leguas blanco
- Mezcal a Medios Chiles Arroqueño
- Ron Bacardi Blanco
- Ron Havana 7 años
- Vino Tinto
 - Chablé mezcla Bordalesa Valle de Guadalupe México
 - Casa madero 3V México
- Vino Blanco
 - Casa madero 2 V México
 - Chablé Sauvignon Blanc México
- Vino Espumoso
 - Viuda Segura, Cava
- Cervezas Modelo (corona, corona light, negra modelo)
- Soft drinks (refrescos, jugos, café, té y agua)

PRECIO POR PERSONA (3 HORAS)
2,020 MXN (HORA EXTRA 842 MXN)

PRICE PER PERSON (3 HOURS)
92 USD (EXTRA HOUR 42 USD)

Precios en pesos mexicanos, sujetos al 16% de IVA + 15% de servicio por persona
Prices are quoted in mexican pesos and are subject to 16% tax and 15% service charge per person

DELUXE OPEN BAR

- Whisky Johnnie Walker Black label
- Whisky Jack Daniel's
- Whisky Macallan 12 years
- Whisky Johnnie Chivas 12 years
- Vodka Stolichnaya
- Vodka absolut
- Vodka Belvedere
- Gin Tanqueray
- Gin Bombay
- Tequila Maestro Tequilero Dobel
- Tequila Herradura reposado
- Tequila 7 leguas blanco
- Mezcal 400 conejos
- Mezcal a Medios Chiles Arroqueño
- Ron Bacardi Blanco
- Ron Havana 7 years
- Ron Appleton State
- Red wine
 - Chablé mezcla Bordalesa Valle de Guadalupe México
 - Casa madero 3V México
- White wine
 - Casa madero 2 V México
 - Chablé Sauvignon Blanc México
- Sparkling wine
 - Viuda Segura, Cava
- Modelo Beer (corona, victoria, montejo, corona light, negra modelo y modelo especial)
- Soft drinks (sodas, juices, coffee, tea and water)

BARRA DE BEBIDAS OPEN BAR

BARRA PREMIUM

- Tequila Chablé extra añejo
 - Tequila Casa Dragones Blanco
 - Mezcal Montelobos Tobala
 - Mezcal Don Galo Tepeztate
 - Vodka Belvedere
 - Vodka Stolichnaya Elite
 - Ron Zacapa Centenario 23 años
 - Ron Flor de Caña 4 años blanco
 - Ron Bacardi 10 años
 - Whisky Bulleit Bourbon
 - Whisky Buchanan's 18 años
 - Whisky The Glenfiddich 18 años
 - Gin Hendrick's
 - Gin Tanqueray 10
 - Gin Monkey 47
 - Cognac Hennessy XO
 - Cognac Remy Martin XO
- Vino Tinto
 - Chablé Cabernet Franc, Valle de Guadalupe México
 - Rivero González, Valle de Parras, Coahuila Merlot, Cabernet F., Cab S
 - Vino Blanco
 - Silvana Valle de Guadalupe, Sauvignon Blanc, Moscatel, Chenin Blanc, Viognier
 - Chablé Chardonay Valle de Guadalupe, México
 - Vino espumoso & Champagne
 - Vigneto Adami, Prosecco, Veneto Italia
 - Veuve Clicquot, Brut, France
 - Cervezas (Corona, victoria, montejo, negra modelo, modelo especial y stella artois)
 - Soft drinks (refrescos, jugos, café, té y agua)

PRECIO POR PERSONA (3 HRS)
2,862 MXN

HORA EXTRA POR PERSONA
1,177 MXN

BARRA PREMIUM

- Tequila Chablé extra añejo
 - Tequila Casa Dragones Blanco
 - Mezcal Montelobos Tobala
 - Mezcal Don Galo Tepeztate
 - Vodka Belvedere
 - Vodka Stolichnaya Elite
 - Ron Zacapa Centenario 23 years
 - Ron Flor de Caña 4 years white
 - Ron Bacardi 10 years
 - Whisky Bulleit Bourbon
 - Whisky Buchanan's 18 years
 - Whisky The Glenfiddich 18 years
 - Whisky The Balvenie 14 years
 - Gin Hendrick's
 - Gin Tanqueray 10
 - Gin Monkey 47
 - Cognac Hennessy XO
 - Cognac Remy Martin XO
- Red Wine
 - Chablé Cabernet Franc, Valle de Guadalupe México
 - Rivero González, Valle de Parras, Coahuila Merlot, Cabernet F., Cab S
 - White Wine
 - Silvana Valle de Guadalupe, Sauvignon Blanc, Moscatel, Chenin Blanc, Viognier
 - Chablé Chardonay Valle de Guadalupe, México
 - Sparkling Wine & Champagne
 - Vigneto Adami, Prosecco, Veneto Italia
 - Veuve Clicquot, Brut, France
 - Modelo beers (Corona, victoria, montejo, negra modelo, modelo especial y stella artois)
 - Soft drinks (sodas, juices, coffee, tea and water)

ONE HOUR PER PERSON
54 USD

SPECIAL PRICE FOR 3 HOURS PER PERSON
130 USD

BARRA LIBRE DE CERVEZA

- Corona
- Victoria
- Modelo Especial
- Negra modelo
- Ceiba Ámbar
- Ceiba Mestiza
- Stella Artois (Sujeto a disponibilidad)

BARRA LIBRE DE CERVEZA Y MEZCAL

- Corona
- Victoria
- Modelo Especial
- Mezcal 400 Conejos Espadín
- Mezcal Montelobos Tóbala
- Mezcal A Medios Chiles Arroqueño

BEER OPEN BAR

- Corona
- Victoria
- Modelo Especial
- Negra modelo
- Ceiba Ámbar
- Ceiba Mestiza
- Stella Artois

BEER AND MEZCAL OPEN BAR

- Corona
- Victoria
- Modelo Especial
- Mezcal 400 Conejos Espadín
- Mezcal Montelobos Tóbala
- Mezcal A Medios Chiles Arroqueño

PRECIO (1HR)
638 MXN

ONE HOUR
32 USD

PRECIO (2 HRS)
893 MXN

TWO HOURS
45 USD

PRECIO (3 HRS)
1,224 MXN

TREE HOURS
62 USD

HORA EXTRA
638 MXN

EXTRA HOUR
32 USD

PRECIO (1HR)
918 MXN

ONE HOUR
46 USD

PRECIO (2 HRS)
1,224 MXN

TWO HOURS
62 USD

PRECIO (3 HRS)
1,377 MXN

TREE HOURS
69 USD

HORA EXTRA
918 MXN

EXTRA HOUR
46 USD



BARRA LIBRE DE CÓCTELES

- Mojito clásico
- Mojito de mango
- Margarita de Limón
- Margarita de Jamaica
- Margarita de Tamarindo
- Cosmopolitan
- Ojito naranja (mezcal, clamato, jugo de naranja, limón, tajín y pepino)
- Champagne dream (pama, contreau, jugo de naranja y champagne)
- Mezcoco (mezcal, coco y piña)
- Passion Fruit Martini
- Ginger Cosmo
- Chocolate martini
- Apple Martini
- Horchata Martini
- Lychee MartiniR

PRECIO (1HR)
918 MXN

PRECIO (2HRS)
1,224 MXN

HORA EXTRA
612 MXN

COCKTAILS OPEN BAR

- Mojito
- Mango Mojito
- Lemon Margarita
- Hibiscus Margarita
- Tamarind Margarita
- Cosmopolitan
- Orange eye (mezcal, clamato, orange juice, lemon and cucumber)
- Champagne dream (pama, contreau, orange juice and champagne)
- Mezcoco (mezcal, coconut and pineapple)
- Passion Fruit Martini
- Ginger Cosmo
- Chocolate martini
- Apple Martini
- Horchata Martini
- Lychee Martini

PRECIO (1HR)
46 MXN

PRECIO (2HRS)
62 MXN

HORA EXTRA
46 MXN

BARRA LIBRE DE CÓCTELES SIGNATURE

- HIBISCUS SPLASH: Gin Bombay, infusión de jamaica, piña macerada, limón y agua tónica
- EXPRESOTOL: Sotol Coyote, café expreso, jarabe de calabaza, Martini blanco
- PASSION: Mezcal 400 Conejos, maracuyá, jugo de naranja y jarabe natural
- HACENDADO: Mezcal 400 Conejos, limón, jengibre, chipotle, jarabe natural y agua gasificada
- GIN & TONIC: Bombay Gin, Fever Tree Tonic y rodajas de pepino
- MARGARITA CHABLÉ: Tequila Chablé Cristalino, Cointreau y jugo de limón

PRECIO (1HR)
1,224 MXN

PRECIO (2HRS)
1,531 MXN

HORA EXTRA
918 MXN

SIGNATURE COCKTAILS OPEN BAR

- HIBISCUS SPLASH: Gin Bombay, jamaica infusion, macerated pineapple, lemon and tonic water
- EXPRESOTOL: Sotol Coyote, espresso, pumpkin syrup and white martini
- PASSION: Mezcal 400 Conejos, passion fruit, orange juice and natural syrup
- HACENDADO: Mezcal 400 Conejos, lemon, ginger, chipotle, natural syrup and sparkling water
- GIN & TONIC: Bombay Gin, Fever Tree Tonic and cucumber
- MARGARITA CHABLÉ: Tequila Chablé Cristalino, Cointreau and lemon juice

ONE HOUR PER PERSON
62 USD

TWO HOURS PER PERSON
77 USD

EXTRA HOUR PER PERSON
62 USD





BARRA DE VINO

- Vino Tinto de la Casa
- Vino Blanco de la Casa

PRECIO POR PERSONA	
(1HR)	1,224 MXN
(2HRS)	1,836 MXN
(3HRS)	2,449 MXN

HORA EXTRA 1,224 MXN

BARRA DE VINO Y CERVEZAS

- Vino Tinto de la Casa
- Vino Blanco de la Casa
- Cervezas Modelo

PRECIO POR PERSONA	
(1HR)	1,070 MXN
(2HRS)	1,377 MXN
(3HRS)	1,531 MXN

HORA EXTRA 765 MXN

BARRA DE VINO Y SOFT DRINKS

- Vino Tinto de la Casa
- Vino Blanco de la Casa
- Refrescos, jugos y agua

PRECIO POR PERSONA	
(1HR)	1,070 MXN
(2HRS)	1,377 MXN
(3HRS)	1,531 MXN

HORA EXTRA 765 MXN

WINE OPEN BAR

- In-house red wine
- In-house white wine

PRICE PER PERSON	
(1HR)	62 USD
(2HRS)	92 USD
(3HRS)	122 USD

HORA EXTRA 62 USD

WINE AND BEER OPEN BAR

- In-house red wine
- In-house white wine
- Modelo Beers

PRICE PER PERSON	
(1HR)	54USD
(2HRS)	69 USD
(3HRS)	77 USD

HORA EXTRA 54 USD

WINE AND SOFT DRINKS OPEN BAR

- In-house red wine
- In-house white wine
- Sodas, juices, coffee, tea and water

PRICE PER PERSON	
(1HR)	54 USD
(2HRS)	69 USD
(3HRS)	77 USD

HORA EXTRA 54 USD

BARRA DE MIMOSAS

- Mimosas

PRECIO POR PERSONA	
(1HR)	842 MXN
(2HRS)	1,224 MXN
(3HRS)	1,836 MXN

HORA EXTRA 765 MXN

MIMOSAS OPEN BAR

- Mimosas

PRICE PER PERSON	
(1HR)	39 USD
(2HRS)	62 USD
(3HRS)	92 USD

HORA EXTRA 39 USD

BARRA DE MOCTELES

- Margaritas sin alcohol
- Mochel de mora vainilla con limonada mineral de pepino
- Frambuesa Fizz
- Bellinis de arándano y granada

PRECIO POR PERSONA	
(1HR)	638 MXN
(2HRS)	765 MXN
(3HRS)	892 MXN

HORA EXTRA 638 MXN

MOCKTAILS OPEN BAR

- Margaritas without alcohol
- Blackberry vanilla with mineral cucumber lemonade
- Raspberry Fizz
- Cranberry pomegranate bellinis

PRICE PER PERSON	
(1HR)	29 USD
(2HRS)	39 USD
(3HRS)	45 USD

HORA EXTRA 29 USD





BARRA SIN ALCOHOL

- Refrescos, agua y jugos

PRECIO POR PERSONA	
(1HR)	638 MXN
(2HRS)	714 MXN
(3HRS)	765 MXN

HORA EXTRA 638 MXN

DESCORCHE

*Por persona

INCLUYE

- Hielos
- Cristalería hasta 100 personas
- Mezcladores
- Servicio

PRECIO POR PERSONA	
(1HR)	638 MXN
(2HRS)	765 MXN
(3HRS)	892 MXN

HORA EXTRA 638 MXN

SOFT DRINKS

- Sodas, juices, coffee, tea and water

PRICE PER PERSON	
(1HR)	32 USD
(2HRS)	36 USD
(3HRS)	39 USD

EXTRA HOUR 32 USD

CORKAGE FEE

*Per person

INCLUSIONS

- Ice and soft drinks

PRICE PER PERSON	
(1HR)	32 USD
(2HRS)	36 USD
(3HRS)	39 USD

HORA EXTRA 32 USD