



MARRIOTT RESORT
PUERTO VALLARTA



MENU de Banquetes

meetings  imagined

DESAYUNO

Desayuno Continental

Precios por persona en Pesos + 16% Impuestos + 15% Servicio

Desayuno Continental | \$142

Variedad de jugos a elegir 3 de los siguientes sabores:

Naranja, piña, tomate, manzana, toronja, arándano,
Rebanadas de fruta fresca de la estación, moras y queso cottage,
Yogurt natural hecho en casa, yogurt de durazno y granola con almendras,
Canasta de pan fresco que incluye:
Danés, croissants, panquecillos surtidos y pan dulce de desayuno,
Mantequilla, conservas y jaleas.
Café regular recién preparado, café descafeinado, té selectos.

Desayuno Continental Tempranero | \$173

Variedad de jugos a elegir 3 de los siguientes sabores:

Naranja, piña, manzana, toronja o arándano,
Rebanadas de fruta de la estación, plátanos, moras y queso cottage,
Variedad de cereales, leche entera, 2% y leche light,
Yogurt natural y de sabor, granola hecha en casa,
Avena, pasas, frutos secos de papaya y piña,
Bagel natural, queso crema untable de sabores,
Canasta de pan fresco que incluye:
Danés relleno de queso y fruta, panecillos recién horneados,
Mantequilla, conservas y jaleas,
Café regular recién preparado, café descafeinado y té selectos.



DESAYUNO

Sugerencias para complementar su desayuno

Precios por persona en Pesos + 16% Impuestos + 15% Servicio

Complemente su desayuno buffet o continental con alguna de las siguientes sugerencias:

Salmón Ahumado | \$105

Con huevo cocido picado, cebolla morada, alcaparras, queso crema, tomate en cubos, bagels naturales y con ajonjolí.

Burrita de Desayuno | \$ 84

Tortilla de harina integral con huevos revueltos y su selección de chorizo, papa rallada, pimientos, queso manchego o jamón; crema, salsa y guacamole.

Panecillo Inglés con Tocino | \$ 84

Huevo revuelto, tocino o salchicha, queso cheddar en un panecillo tostado.

Quesadilla mañanera | \$ 84

Tortilla de harina integral rellena de huevo revuelto con quesos Oaxaca y Manchego, salsa de tomate, crema agria y guacamole.



DESAYUNO

Sugerencias para complementar su desayuno

Precios por persona en Pesos + 16% Impuestos + 15% Servicio

Complemente su desayuno buffet o continental con alguna de las siguientes sugerencias:

Estación de Huevos Benedictinos | \$ 74

Huevo pochado sobre un panecillo Inglés tostado, tocino Canadiense, salsa Holandesa y salsa chipotle, tomates rostizados y papa rallada.

Estación de Omelet | \$ 84

Huevos, claras de huevo, huevos enteros, jamón en cubos, tocino en trocitos, camarón, espinaca, salchicha de pavo y salchicha regular; quesos Gouda, Mozzarella y Cheddar; cebollas, pimientos, champiñones, elote rostizado, chicharos, papas y tomates.

Estación de Waffle | \$ 84

Salsa de fresas, salsa de mora azul, cajeta, miel de maple, crema batida, nueces picadas, chispas de chocolate y mantequilla.

Estación de Hot Cakes | \$ 74

Salsa de fresas, salsa de mora azul, cajeta, miel de maple, nueces picadas, chispas de chocolate, crema batida y mantequilla.



DESAYUNO

Sugerencias para complementar su desayuno

Precios por persona en Pesos + 16% Impuestos + 15% Servicio

Todos los desayunos servidos incluyen lo siguiente:

Selección de un jugo de los siguientes sabores:

Naranja, tomate, toronja, piña, manzana, lima, zanahoria, verde,
Variedad de pan dulce de desayuno, panecillos recién horneados,
roles, mermeladas de frutas y mantequilla
Café recién hecho regular, descafeinado y té selectos.

El Rancho Grande | \$ 263

Fruta fresca en rebanadas, yogurt cítrico con miel,
Chilaquiles con Pollo con salsa ranchera o salsa verde cilantro,
cebolla morada, crema y queso
Huevos revueltos, frijoles refritos.

Una Mañana en Vallarta | \$ 273

Fruta fresca rebanada, yogurt natural salsa de mango, moras frescas,
Clara de huevo revuelta con vegetales, espinacas, champiñones,
Nopal rostizado, panela del Tuito, salsa de chile pasilla
tomates perfumados de albahaca, papas de desayuno y tomate asado.

Desayuno Americano | \$ 231

Rebanadas de Melón con salsa de frutas frescas,
Huevos revueltos con queso cheddar, tocino crujiente o salchicha asada
y papas de desayuno hashbrown.



DESAYUNO

Sugerencias para complementar su desayuno

Precios por persona en Pesos + 16% Impuestos + 15% Servicio

Todos los desayunos servidos incluyen lo siguiente:

Selección de un jugo de los siguientes sabores:

Naranja, tomate, toronja, piña, manzana, lima, zanahoria, verde,
Variedad de pan dulce de desayuno, panecillos recién horneados,
roles, mermeladas de frutas y mantequilla
Café recién hecho regular, descafeinado y té selectos.

Oaxaca | \$ 231

Fruta fresca en rebanadas, salsa de guayaba, granola,
Huevos ahogados en salsa ranchera,
sope con pollo, frijoles refritos queso Oaxaca y mole negro.

El Burrito Mexicano | \$ 231

Papaya rebanada, yogurt de cítricos con miel, salsa de fresa y mango,
Tortilla de harina, machaca de res o pollo, papa de desayuno a las hierbas finas
Frijoles refritos salsa verde y ranchera.



DESAYUNO

Sugerencias para complementar su desayuno

Precios por persona en Pesos + 16% Impuestos + 15% Servicio

Todos los desayunos servidos incluyen lo siguiente:

Selección de un jugo de los siguientes sabores:

Naranja, tomate, toronja, piña, manzana, lima, zanahoria, verde,
Variedad de pan dulce de desayuno, panecillos recién horneados,
roles, mermeladas de frutas y mantequilla
Café recién hecho regular, descafeinado y té selectos.

Saludable | \$ 252

Papaya rebanada, yogurt de cítricos con miel, salsa de fresa y mango
Omelet de claras con calabacitas y queso de cabra
Ensalada de espinacas con manzana, nuez, aderezo de maracuya,
Salsa martajada y salsa roja

De la Bahía | \$ 231

Papaya rebanada, melón y piña, yogurt de cítricos con miel, salsa de fresa,
Enfrijoladas rellenas de requesón, tomatillo asado y pimiento escalfado relleno con
huevo
Papa leonesa, salsa verde y ranchera.

Internacional | \$ 252

Papaya rebanada, melón y piña, yogurt de cítricos con miel, salsa de fresa,
Salmon sellado a las finas hierbas, quiche de papa y espinaca,
Espárragos, salsa holandesa.

Sabor de dos mundos | \$ 284

Perlas de papaya, yogurt naranja y miel
Huevo benedictino con salsa holandesa y esencia de chipotle,
Arrachera sobre cama de nopal asado, mini quesadilla de rajas poblana.



DESAYUNO

Sugerencias para complementar su desayuno

Precios por persona en Pesos + 16% Impuestos + 15% Servicio

Todos los desayunos servidos incluyen lo siguiente:

Variedad de jugos fríos , a elegir tres de los siguientes sabores:

Naranja, tomate, verde, toronja, papaya, uva, zanahoria, melón y piña,
Variedad de fruta fresca rebanada,
Selección de yogurt natural o de sabor con granola hecha en casa,
Cereales, leche, leche ligera y leche de soya,
Variedad de pan dulce de desayuno, panecillos recién horneados y roles,
Tortillas de maíz y de harina,
Café regular, descafeinado y té selectos.

Ixtapa | \$ 284

Huevos negros, chorizo, salsa ranchera, queso Manchego,
Puntas de res stroganoff
Tinga de cerdo, salchicha asada

Frijoles refritos, Papas de desayuno, salchicha asada, tocino,
salsa mexicana y salsa ranchera

Estación de Quesadillas

Rajas, flor de calabaza, champiñones, juliana de vegetales, chorizo,
jamón, pollo deshebrado

Pan francés



DESAYUNO

Sugerencias para complementar su desayuno

Precios por persona en Pesos + 16% Impuestos + 15% Servicio

Todos los desayunos servidos incluyen lo siguiente:

Variedad de jugos fríos , a elegir tres de los siguientes sabores:

Naranja, tomate, verde, toronja, papaya, uva, zanahoria, melón y piña,

Variedad de fruta fresca rebanada,

Selección de yogurt natural o de sabor con granola hecha en casa,

Cereales, leche, leche ligera y leche de soya,

Variedad de pan dulce de desayuno, panecillos recién horneados y roles,

Tortillas de maíz y de harina,

Café regular, descafeinado y té selectos.

Pacífico | \$ 273

Huevos motulenos,

pechuga de pollo en mole,

Cerdo en salsa verde y verdolagas

Chilaquiles rojos

Salchicha asada, tocino, frijoles refritos, Papas con pimientos rojos, verdes y cebolla

Salsa roja picante y salsa de aguacate.

Estación de Omelet de huevo y de claras de huevo hechos al momento con:

Jitomate, cebolla, pimientos, jamón, tocino, chile serrano, espinacas,

Champiñones, queso cheddar, queso gouda, chorizo



DESAYUNO

Sugerencias para complementar su desayuno

Precios por persona en Pesos + 16% Impuestos + 15% Servicio

Todos los desayunos servidos incluyen lo siguiente:

Variedad de jugos fríos , a elegir tres de los siguientes sabores:

Naranja, tomate, verde, toronja, papaya, uva, zanahoria, melón y piña,
Variedad de fruta fresca rebanada,
Selección de yogurt natural o de sabor con granola hecha en casa,
Cereales, leche, leche ligera y leche de soya,
Variedad de pan dulce de desayuno, panecillos recién horneados y roles,
Tortillas de maíz y de harina,
Café regular, descafeinado y té selectos.

Mar y Arena | \$ 284

Panecillo Inglés tostado, huevos revueltos, queso Cheddar y tocino,
Tortitas de camarón, en salsa pasilla y nopales
Huevos con chile poblano
Chicharrón prensado con salsa del chef
Quesadillas de camarón
Frijoles refritos, tocino, papa de desayuno, Salsa verde, Mexicana y ranchera.
Haga su propio burrito
machaca de res, chorizo o pollo deshebrado.

Estación de Omelet de huevo y de claras de huevo hechos al momento con:
Jitomate, cebolla, pimientos, jamón, tocino, chile serrano, espinacas,
Champiñones, queso cheddar, queso gouda, chorizo, chile poblano
Salsa martajada, salsa verde y salsa roja.



DESAYUNO

Sugerencias para complementar su desayuno

Precios por persona en Pesos + 16% Impuestos + 15% Servicio

Todos los desayunos servidos incluyen lo siguiente:

Variedad de jugos fríos , a elegir tres de los siguientes sabores:

Naranja, tomate, verde, toronja, papaya, uva, zanahoria, melón y piña,
Variedad de fruta fresca rebanada,
Selección de yogurt natural o de sabor con granola hecha en casa,
Cereales, leche, leche ligera y leche de soya,
Variedad de pan dulce de desayuno, panecillos recién horneados y roles,
Tortillas de maíz y de harina,
Café regular, descafeinado y té selectos.

Paisano | \$ 263

Huevos ahogados en salsa ranchera
Puntas de pollo al chipotle
Birria de res estilo Jalisco
Chilorio de cerdo

Frijoles charros, tocino, papa de desayuno, Salsa verde, Mexicana y ranchera.

Estación de Quesadillas
Rajas, flor de calabaza, champiñones, juliana de vegetales, chorizo, jamón, pollo deshebrado

Salsa martajada, salsa verde y salsa roja



DESAYUNO

Sugerencias para complementar su desayuno

Precios por persona en Pesos + 16% Impuestos + 15% Servicio

Internacional | \$ 294

Variedad de jugos fríos , a elegir tres de los siguientes sabores:

Naranja, tomate, verde, toronja, papaya, uva, zanahoria, melón y piña,
Variedad de fruta fresca rebanada,
Selección de yogurt natural o de sabor con granola hecha en casa,
Cereales, leche, leche ligera y leche de soya,
Variedad de pan dulce de desayuno, panecillos recién horneados y roles,
Tortillas de maíz y de harina,
Café regular, descafeinado y té selectos.

Huevos revueltos con salmón ahumado y queso crema
Pechuga de pollo, champiñones y salsa de dos quesos
Empanadas de rajas con frijoles negros y queso Oaxaca
Arrachera con salsa poblana

Quínoa pimientos rostizados, tocino, papa de desayuno, Salsa verde, Mexicana

Estación de omelet de huevo y de claras de huevo hechos al momento con:
Jitomate, cebolla, pimientos, jamón, tocino, chile serrano, espinacas,
Champiñones, queso cheddar, queso feta, queso gouda, chorizo, chile poblano,
albahaca, aceitunas, pollo

Salsa martajada, salsa verde y salsa roja



ENERGIZANTE

Alimentos sanos y nutritivos - Desayuno

Precios por persona en Pesos + 16% Impuestos + 15% Servicio

Ayude a recargar energías con estos alimentos sanos y nutritivos: arándanos ricos en antioxidantes, pasas secas y manzanas de huerto, frutos secos, especialmente almendras crudas, nueces ricas en Omega 3 y semillas de lino.

Proteínas bajas en grasa y carbohidratos integrales Yogur natural y granola integral Para mantener la concentración durante todo el día.



DESAYUNO ENERGIZANTE

Opciones saludables para Desayuno Emplatado y Buffet

Precios por persona en Pesos + 16% Impuestos + 15% Servicio

Nuestros menús de desayuno saludables incluyen:
Panecillos de trigo, pastelillos, mermeladas de frutas y margarina sin sal,
Café regular, descafeinado y té selectos.

Saludable | \$231

Jugo fresco de naranja o zanahoria,
Fruta fresca rebanada con moras,
Revoltillo de claras de huevo con espinacas, champiñones, jitomates perfumados de albahaca,
Tomates a la parrilla, papas de desayuno

Un día de Spa | \$231

Jugo fresco de naranja o toronja,
Tazón de fruta en cubos con queso cottage bajo en grasa,
Claras de huevo revueltas con champiñones e hinojo fresco,
Tomates asados con tocino de pavo o salchicha a su elección.

Desayuno Magna Spa | \$347

Variedad de jugos fríos: naranja, tomate, melón y toronja,
Variedad de fruta rebanada, queso Cottage bajo en grasas,
Yogurt natural y granola,
Variedad de cereales con leche descremada, regular y de soya,
Bagels naturales y con pasas con queso crema bajo en grasas.

De la estación de Omelets

Huevos y omelets preparados al momento con su elección de lo siguiente:
Tomates, cebollas, pimientos, champiñones,
Jalapeños, espinacas, chicharos, queso Cheddar bajo en grasas,
Brocoli, papas y albahaca,
Tocino de pavo crujiente y salchichas de pavo



RECESOS DE CAFÉ

Los más Vendidos

Precios por persona en Pesos + 16% Impuestos + 15% Servicio

Recesos por 30 minutos

De Nuestra Pastelería | \$ 116

Panecillo de moras azules, manzana y arándano, pan Danés,
Roles dulces de canela y pasas, variedad de pan dulce de desayuno,
Mantequilla y mermeladas de frutas,
Refrescos surtidos, agua mineral, agua embotellada,
Café regular recién preparado, café descafeinado, té selectos.

Galletas y las Donas | \$ 126

Donas hechas en casa con azúcar, chocolate, cajeta y glaseadas,
Variedad de galletas: avena, pasas, chispas de chocolate y brownies,
Refrescos surtidos, agua mineral y agua embotellada,
Café regular recién preparado, café descafeinado, té selectos.

Rinconcito Vallartense | 131

Pie de nuez estilo Yelapa, Pan de Elote, panque de plátano
Ceviche estilo Vallarta, acompañado de totopos y salsas
Refrescos surtidos, agua mineral y agua embotellada,
Café regular recién preparado, café descafeinado y té selectos



RECESOS DE CAFÉ

Los más Vendidos

Precios por persona en Pesos + 16% Impuestos + 15% Servicio

Recesos por 30 minutos

Receso de Manzanas | \$ 142

Mini empanadas de manzana, strudel de manzana, mini tartaletas de manzana, juguito de manzana,
Refrescos surtidos, agua mineral, agua embotellada y bebida de manzana,
Café regular recién preparado, café descafeinado, té selectos.

Fiesta Mexicana | \$ 126

Totopos de maíz con guacamole y salsa Mexicana,
Flautas de pollo, crema agria, lechuga, queso cotija y salsa de aguacate,
Churros tibios con cajeta,
Refrescos surtidos, agua mineral y agua embotellada,
Café regular recién preparado, café descafeinado, té selectos.



RECESOS DE CAFÉ

Recesos Energizantes

Precios por persona en Pesos + 16% Impuestos + 15% Servicio

Recesos por 30 minutos

Los Campeones | \$ 126

Mini pizzas de queso y peperoni,
Mini hot dogs con condimentos,
Bocaditos de pastel de queso con salsa de fresas,
Refrescos surtidos, agua mineral y agua embotellada,
Café regular recién preparado, café descafeinado, té selectos.

Amantes del Chocolate | \$ 126

Bocaditos franceses de chocolate,
Brownies de chocolate y nuez, paletitas de trufa de chocolate,
Frutas de la estación con dip de chocolate,
Refrescos surtidos, agua mineral, agua embotellada,
Café regular recién preparado, café descafeinado, té selectos.



RECESOS DE CAFÉ

Recesos Energizantes

Precios por persona en Pesos + 16% Impuestos + 15% Servicio

Recesos por 30 minutos

Figura Esbelta | \$ 168

Jugo fresco de naranja y lima, yogurt bajo en grasas,
Fresas frescas, miel, plátanos, barras altas en proteína,
Parfaits de yogurt con granola
Smoothie de fresa y coco rostizado, melón y jengibre
Refrescos light surtidos, agua mineral, agua embotellada,
Café regular recién preparado, café descafeinado, té selectos.

Un salto para empezar | \$ 189

Malteadas saludables de plátano y fresa,
Te verde, chai, jugo de naranja y apio, toronja y jengibre,
Barras altas en proteína,
Almendras tostadas en casa, pretzels, cacahuates tostados
Panecillos de fibra, pastel de zanahoria,
Refrescos surtidos, agua mineral, agua embotellada,
Café regular recién preparado, café descafeinado, té selectos.



RECESOS DE CAFÉ

Recesos A la Carta

Precios por persona en Pesos + 16% Impuestos + 15% Servicio

Solidos

Pan de desayuno, panecillos surtidos, brownies con queso
\$ 305 por docena

Bagels con queso crema
\$ 473 por docena

Galletas surtidas hechas en casa
\$ 305 por docena

Barras energéticas, barras de granola
\$231 por docena

Fruta entera surtida
\$173 por docena

Fruta de la Estación con Salsa
\$53 por persona



RECESOS DE CAFÉ

Recesos A la Carta

Precios por persona en Pesos + 16% Impuestos + 15% Servicio

Líquidos

Cafés de sabores, crema batida, chocolate rallado, canela en raja
\$ 58 por persona

Café regular, café descafeinado y tés selectos
\$ 452 por galón

Jugos frescos de naranja, toronja, manzana, piña
\$ 499 por galón

Agua Evian/ Perrier
\$ 95 por botella

Refrescos surtidos, regulares y de dieta, agua mineral, agua embotellada
\$ 37 por lata

Leche entera, baja en grasas y leche de chocolate
\$ 200 por galón

Limonada o Ponche de frutas
\$ 410 por galón

Powerade, gatorade
\$ 84 por botella



ENERGIZANTE

Recesos Saludables

Precios por persona en Pesos + 16% Impuestos + 15% Servicio

Recesos por 30 minutos

Receso Líquido | \$ 131

Jugo recién preparado de sandía y menta,
Jugo de zanahoria y jengibre, naranja,
Cafe frio de starbucks, red bulls,
Malteadas de yogurt de fresa-plátano y moras surtidas,
Refrescos surtidos, agua mineral y agua embotellada,
Café regular, café descafeinado y té selectos.

Receso Cítrico | \$ 131

Pastel esponja de limón con betún de naranja,
Pan casero de limón,
Selección de frutas cítricas enteras de la estación,
Panecillo de naranja con arándanos y betún de limón,
Limonada fresca hecha en casa,
Refrescos surtidos, agua mineral y agua embotellada,
Café regular, café descafeinado, té selectos.



ENERGIZANTE

Recesos Saludables

Precios por persona en Pesos + 16% Impuestos + 15% Servicio

Recesos por 30 minutos

Receso Delicioso | \$105

Mini tartaletas de frutas, brochetas de frutas con yogurt de miel,
Crudivés de vegetales con yogurt de pepino,
Ensalada de atún con alcachofas y vinagreta de balsámico y fresas,
Refrescos surtidos, agua mineral y agua embotellada,
Café regular, café descafeinado, té selectos.

Receso Energético | \$142

Barras de granola nutri-grain,
Pastelillos de salvado y zanahoria,
Yogurts individuales de sabores, bajos en grasas,
Pan pita con hummus y confitura de tomates,
Frutas secas, almendras y variedad de nueces, frutas entera,
Malteadas recién preparadas de durazno y fresas,
Gatorades de sabores,
Refrescos surtidos, agua mineral y agua embotellada,
Café regular, café descafeinado, té selectos.



ENERGIZANTE

Receso de Café Continuos a la Carta

Precios por persona en Pesos + 16% Impuestos + 15% Servicio

1 hora: \$ 131 .00

4 horas: \$231.00

6 horas: \$305.00

8 horas: \$336.00

Incluye

Café, café descafeinado, té, agua embotellada y refrescos

Además de su preferencia, selección de :

Calientes (2)

Fríos (2)

Dulces (4)

Mixto (1) aplica para recesos de 8 horas

MATUTINOS

FRÍOS

Jugo de Naranja y Jugo Verde

Jugo de zanahoria con jengibre

Jugo de betabel con jugo de naranja

Fruta rebanada de la temporada

Parfait (yougurt con granola)

Fruta de la estación con un toque de menta

DULCES

Panqué de limón , conchas, bigotes, orejas, panqué mármol,

Tartaletas de frutas, Muffins de mora, zanahorita, manzana, chocolatines

Galletas de granola, choco chips, cacahuete, avena, coco y nuez

Florentinas, pastisetas, profiteroles de chocolate, dedos de dama,

Brownies, Polvorones, Cup cake de chocolate, limón, fresa, terciopelo rojo,

Panqué de platano, Roles de canela y pasas, Strudel de manzana,

Tarta de manzana, Tarta de Pera, Cremé brule

CALIENTES

Croissants de jamón y queso

Empanadas de hojaldre de atún

Hojaldras de pollo con mole

Pañalitos de queso y chorizo

Mini quesadillas con jamón,

empanadas de rajitas con queso,

Burrito de desayuno con salsa

verde y roja



MARRIOTT RESORT
PUERTO VALLARTA

ENERGIZANTE

Receso de Café Continuos a la Carta

Precios por persona en Pesos + 16% Impuestos + 15% Servicio

VESPERTINOS

DULCES

- + Variedad de mouse elección del chef
- + Trufas de manzana caramelizadas
- + Mini tartaletas de frutas
- + Mini churros en salsa de caramelo
- + Macarrones
- + Mini bocadillo con pastel de queso con salsa de mango
- + Mini pie de pera
- + Trufa de chocolate, queso con frambuesas, chocolate blanco,
- + Mini dona rellena
- + Variedad de mini donas
- + Mini brocheta de brownie
- + Tiramisú
- + Crema de limón
- + Soufflé de elote
- + Profiteroles
- + Dedos de dama
- + Canoli con queso crema
- + Pastelito de tequila
- + Mini savarines
- + Napoleones
- + Fresas con chocolate
- + Brocheta de fruta con salsa de maracuyá
- + Mini strudel de manzana
- + Cóctel de frutas sobre crujiente de manzana

MIXTOS

- + Dedos de pollo con salsa de mostaza y miel
- + Quesadilla de camarón y manzana con salsa picante
- + Alitas de pollo buffalo, apio, zanahoria y queso azul
- + Taquitos dorados de res o pollo
- + Empanadas de queso Oaxaca y pimientos verdes
- + Mini sándwich de res a la parrilla
- + Mini hamburguesas con pepinillos y queso Cheddar
- + Empanadas de frijol negro picante con queso Jack
- + Cuchara de res estilo Thai
- + Pasta thai soba
- + Pastelillo de nabo



MARRIOTT RESORT
PUERTO VALLARTA

COMIDA

Comidas Frías

Precios por persona en Pesos + 16% Impuestos + 15% Servicio

Incluye

Plato frío de su preferencia, pan recién horneado, mantequilla y un postre a elegir; Servicio de café y te.

De Lujo | \$ 257

Ensalada de Col del Sur

Pechuga de pollo a la parrilla, tomate, tocino, maíz rostizado, huevos duros picados y queso azul.

Ejecutivo | \$284

Ensalada César con carne asada

Arrachera asada al carbón con croton de hierbas, queso parmesano y aderezo César.

Plato Deli | \$ 307

Pavo, jamón horneado con miel, roast beef, queso Mozzarella y queso Cheddar añejo, lechuga, tomate, pepinillo, cebolla morada, huevos tibios, mostaza Dijon, ensalada de papas.

Opciones de Postres

Pudin de calabaza dulce con pasas y salsa de ron,

Tarta de guayaba y salsa de frambuesas,

Pastel de zanahoria con salsa de vainilla,

Pastel de queso con limón y salsa de frambuesas,

Pastel de chocolate con salsa de moca.



COMIDA

Comidas Emplatadas

Precios por persona en Pesos + 16% Impuestos + 15% Servicio

Todos los menús servidos incluyen:
Mantequilla, pan salado hecho en casa,
Servicio de café y te.

Opción 1 | \$ 326

Crema de elote con un toque de cilantro y comino,
Filete de pollo a la parrilla con salsa de miel chipotle, puré de papa al
parmesano y vegetales a la parrilla
Pastelito de elote relleno con crema de vainilla y salsa de rompopo
y compota de fresas.

Opción 2 | \$ 373

Carpaccio de chayote, tomate, zanahoria curry, aderezo de mango
Salmón a la parrilla con glaseado de jengibre y teriyaki,
vegetales y tallarines chow mein
Strudel de manzana con crema de queso y miel.

Opción 3 | \$347

Crujiente lechuga romana con tomates, crotones de hierbas con ajos y queso
parmesano fresco,
Arrachera a la parrilla champiñones, y glaseado de chile ancho,
Arroz Mexicano, vegetales a la parilla
Caja de chocolate con crema *grand marnier* y moras frescas.



COMIDA

Comidas Emplatadas

Precios por persona en Pesos + 16% Impuestos + 15% Servicio

Todos los menús servidos incluyen:
Mantequilla, pan salado hecho en casa,
Servicio de café y te.

Opción 4 | \$326

Ensalada de sandía con frutillas y vinagreta de naranja,
Filete de dorado con mantequilla al ajillo,
Arroz al cilantro y vegetales a la parrilla,
Flan de caramelo con salsa de rompopo.

Opción 5 | \$ 394

Sopa de pescado
Pasta penne con camarones, calamares, callo y salsa cremosa de ajos rostizados,
Vegetales de temporada,
flan de queso con salsa de caramelo y frutos rojos.

Opción 6 | \$ 368

Ensalada con betabel y cítricos, rábano, manzana y nuez, aderezo de balsámico
Medallones de res en salsa de granada, puré de camote, vegetales salteados
Pastel de chocolate y avellana con salsa de vainilla.
Mantequilla, pan salado hecho en casa,
Servicio de café y te



COMIDA

Comidas Emplatadas

Precios por persona en Pesos + 16% Impuestos + 15% Servicio

Todos los menús servidos incluyen:
Mantequilla, pan salado hecho en casa,
Servicio de café y te.

Opción 7 | \$ 336

Ensalada fiesta, tomate, frijol negro, queso cheddar
fritura de tortilla y aderezo ranchero
Suprema de pollo, salsa de maíz y melaza, arroz a la mantequilla
y vegetales rostizados
Pastel de tequila

Opción 8 | \$ 326

Lechugas finas, pepino, tomate, aceituna negra, jícama,
aderezo de cítricos y orégano
Pescado a la talla con salsa de chile y mayonesa, arroz amarillo
y vegetales a la parrilla
Parfait de vino blanco con salsa de chabacano.

Opción 9 | \$ 394

Ensalada con ceviche Vallarta en mayonesa
Camarones al escabeche y mignon de res con tocino,
en salsa de balsámico, tartín de papa y vegetales
Pastel de café, salsa de rompopo y moka.



COMIDA

Buffet Fríos

Precios por persona en Pesos + 16% Impuestos + 15% Servicio

El Mercado Deli | \$ 362

Barra de Ensaladas

Mezcla de lechugas del campo, tomates, pepinos, zanahorias, cebollas, champiñones, aceituna, elote, ejote, jícama, betabel
Semilla de girasol, chía, linaza, cacahuete, nuez, almendras
Selección de aderezos: de mostaza, mil islas e italiano,
Ensalada de papa, ensalada de pasta, ensalada de col.

Sopa

Sopa de papa con queso cheddar

Pasta

Pasta Penne con camarón al chipotle
Pollo a la parrilla con chutney de piña

Haga su propio sándwich

Roast beef, jamón glaseado con miel, pavo, salami, arrachera
Quesos Suizo, Cheddar y Manchego, aioli de chipotle, condimentos y untables apropiados,
Pan para sándwich, pan en rebanadas y baguettes.

Estación de postres

Pastel de chocolate, pastel de queso, pastel de zanahoria, pastel de queso,
pay de limón, arroz con leche, tarta de manzana, pastel de zanahoria,

Servicio de café y te.



COMIDA

Buffet Fríos

Precios por persona en Pesos + 16% Impuestos + 15% Servicio

Buffet de Enrollados | \$ 373

Barra de ensaladas

Mezcla de lechugas del campo, tomates, pepinos, zanahorias, cebollas, champiñones, aceituna, elote, ejote, jícama, betabel

Semilla de girasol, chía, linaza, cacahuete, nuez, almendras

Selección de aderezos: mango, Jamaica, balsámico

Ensalada capresse, quínoa con tomate, pepino, morrón, arándano y almendras

Sopa

Sopa de lima con pollo y tomate

Enrollados:

De Pavo

Tortilla de harina con pavo ahumado y queso Jack, tomates, lechuga y aguacate.

De Res

Con elote, salsa de aguacate y cebollas caramelizadas.

De Camarones picantes

Camarones con lechuga romana y aderezo César.

Vegetariano

Vegetales a la parrilla y queso de cabra, condimentos apropiados.

Estación de postres

Pie de nuez, mini tartaletas de fruta, coctel de frutas, pastel de chocolate sin harina, soufflé de elote

Servicio de café y té



COMIDA

Los Famosos

Precios por persona en Pesos + 16% Impuestos + 15% Servicio

El Sabor de México | \$ 383

Barra de Ensaladas

Barra de ensaladas incluyendo: lechugas, jitomate, pepino, zanahoria, jícama, chicharos, garbanzos, aceitunas, brócoli, cebolla, betabel, ejote.
Vinagreta de jamaica, vinagreta de aguacate y lima, aderezo ranchero,
Ensalada de nopal y cilantro, ensalada de betabel, ensalada de panela y jitomate,
ensalada de jícama y naranja
Ceviche Acapulco, ceviche Vallarta.

Sopa

Crema de chile poblano con maíz rostizado y pimientos parrillados

Platos Fuertes

Filete de pescado Zarandeado,
pechuga de pollo en mole poblano,
Filete de res rebanado con en salsa de chile pasilla,
Cochinita pibil,
Risotto de quinoa a la mexicana
Arroz con cilantro, calabazas con elote y queso estilo casero,
Salsa roja, salsa de tomatillo, tortillas de maíz y de harina.

Estación de Postres

Pie de Calabaza, rompopo, arroz con leche,
Pan de Elote, Pastel de queso y nuez,

Servicio de café y té



COMIDA

Los Famosos

Precios por persona en Pesos + 16% Impuestos + 15% Servicio

Vaquero BBQ | \$ 362

Barra de ensaladas

Mezcla de lechugas del campo, tomates, pepinos, zanahorias, cebollas, champiñones, aceituna, elote, ejote, jícama, betabel

Semilla de girasol, chía, linaza, cacahuete, nuez, almendras

Selección de aderezos: aderezo de mango, mil islas e italiano

Ensalada de papas, ensalada col con piña, ensalada de tomate y pepino

Sopa

Crema de papa y puerros.

De la Parrilla

Arrachera marinada, gravy de pimienta verde

Pechuga de pollo, chimichurri y relish de piña

Filete de pescado con relish de aceitunas y pesto

Costillitas glaseadas con BBQ de mango y melaza

Verduras salteadas, arroz con plátano frito

puré de papa

Tortilla de maíz, salsas picosas y jalapeños a la parrilla

Estación de postres

Pastel de queso, pastel de chocolate con salsa de vainilla, pay de limón y nuez,

Servicio de café y té.



COMIDA

Los Exitosos de Siempre

Precios por persona en Pesos + 16% Impuestos + 15% Servicio

Viejo Vallarta | \$ 373

Barra de ensaladas

Mezcla de lechugas del campo, tomates, pepinos, zanahorias, cebollas, champiñones, aceituna, elote, ejote, jícama, betabel
Semilla de girasol, chía, linaza, cacahuete, nuez, almendras
Selección de aderezos: mango, Jamaica, balsámico
Ensalada de jícama y naranja, ensalada de queso panela del Tuito,
Aderezo cesar, rancharo, mil islas

Sopa

De tortilla estilo Vallarta, con aguacate, queso cotija, tortilla en cuadro, y crema agria, chile pasilla

Entradas calientes

Carne asada
Filete de pescado estilo zarandeado
Suprema de pollo al tequila y limón
Pasta penne con mariscos al chipotle
Frijoles negros guisados, arroz Mexicano,
Canasta de totopos, salsa y guacamole.

Postres

Pan de elote, Flan de frutas, pastel de tres leches, churros con cajeta,
Pay de Margarita de limón.

Servicio de café y té.



COMIDA

Los Exitosos de Siempre

Precios por persona en Pesos + 16% Impuestos + 15% Servicio

Cucina Simpática | \$ 373

Barra de ensaladas

Mezcla de lechugas del campo, tomates, pepinos, zanahorias, cebollas, champiñones, aceituna, elote, ejote, palmitos, jícama, betabel, Semilla de girasol, chía, linaza, cacahuete, nuez, almendras
Aderezos: César, queso azul, balsámico
Pan *Focaccia*, de aceitunas, palitos de pan y baguettes a las finas hierbas, ensalada *caprese*: queso fresco mozzarella y tomates Roma, Chiffonade de albahaca, aceite de Oliva extra virgen y pimienta quebrada. Ensalada César, ensalada de verduras con soya

Sopa

Minestrone

Platos Fuertes

Filete de Dorado, marinado y asado a la parrilla con limón, cebollas, alcachofas y pimientos,
New York, salsa chorón
Pechuga de pollo a la parrilla con prosciutto, salsa de grappa y champiñones
Ratatouille con queso de cabra gratinado

Postres

Zabaione, torta de almendras y cítricos, pastel de chocolate y biscotti, tiramisú, cannoli.

Servicio de café y té.



COMIDA

Nuestros Favoritos

Precios por persona en Pesos + 16% Impuestos + 15% Servicio

Del Jardín | \$373

Mezcla de lechugas del campo, tomates, pepinos, zanahorias, cebollas, champiñones, aceituna, elote, ejote, palmitos, jicama, betabel, Semilla de girasol, chía, linaza, cacahuete, nuez, almendras
Selección de aderezos: de Jamaica, mil islas, tomate
Ensalada cuscús: tomate, pepino, morrón, arándano y almendras
Ensalada de betabel con piña, ensalada de tomate con cilantro y cebolla
Panecillos horneados y roles surtidos.

Estación de Pasta y Risottos

Risotto, Penne

Complementos: tomate, cebolla, espinaca, morrón, champiñones, pollo, jamón, queso parmesano. Pan de ajo.

Salsas: tomate asado, puttanesca y salsa de albahaca

Platos Fuertes

Pechuga de pollo a la parrilla salsa salvia y vino blanco

Filete de pescado al tequila y limón

Escalopas de res a las hierbas finas

fajitas vegetarianas, rebanadas de papas al horno con cebolla, romero y trocitos de queso azul

Tortilla de maíz, chile toreado y salsas picosas.

Postre

Pastel de chocolate y plátano, crema de mango,

Torta de manzanas con salsa de vainilla

Pastel de queso y plátano

Volteado de piña

Servicio de café y té



COMIDA

Nuestros Favoritos

Precios por persona en Pesos + 16% Impuestos + 15% Servicio

Buffet Oriental | \$ 404

Barra de ensaladas

Mezcla de lechugas del campo, tomates, pepinos, zanahorias, cebollas, champiñones, aceituna, elote, ejote, palmitos, jicama, betabel, mandarina en gajos, nuez de castaña

Semilla de girasol, chía, linaza, cacahuete, nuez, almendras

Selección de aderezos: yogurt con soya, ajonjolí con chile, mostaza con shiraishi

Ensalada Lo-Mein

Ensalada cuscús

Ensalada de fideos de arroz (lluvia primavera) con camarones

Ensalada con trocitos de pollo al curry y nuez de la india

Sopa

Sopa agripicante (camarones y te de limón)

Entradas calientes

Pechuga de pollo con salsa cremosa de jengibre

Carne con salsa picante estilo Mongol

Filete de pescado con salsa de mango

Arroz frito Oriental

Vegetales teppanyaki

Rollos "primavera" con salsa de soya Scallion

Salsas picosas, salsa de soya con limón, salsa de soya, cebollines y chiles toreados

Postres

Flan de mango, Pay de coco

Servicio de café y té



COMIDA

Nuestros Favoritos

Precios por persona en Pesos + 16% Impuestos + 15% Servicio

Mexicano | \$ 373

Ensalada

Mezcla de lechugas del campo, tomates, pepinos, zanahorias, cebollas, champiñones, aceituna, elote, ejote, palmitos, jicama, betabel, mandarina en gajos
Semilla de girasol, chía, linaza, cacahuete, nuez, almendras
Selección de aderezos: frambuesa, balsámico con café, ranchero
Ensalada de codito con pollo, ceviche de atún, ensalada de jicama y pepino con chamoy

Sopa

De garbanzo y vegetales

Entradas calientes

Pollo con salsa de tomatillo
Pescado a la veracruzana
Arrachera con salsa de vino tinto
Rajas con queso y crema
Arroz con elote, frijoles guisados, verduras a la parrilla
Tortilla de maíz, chile toreado y salsas picosas

Postres

Selección del chef



COMIDA

Box Lunch

Precios por persona en Pesos + 16% Impuestos + 15% Servicio

Del Huerto | \$ 231

Portobello asado, tomate, berenjena, pesto, queso de cabra en tortilla de harina; pimientos asados y ensalada de aceitunas; papas chips, galletas con pasas, fruta entera; refresco o agua mineral.

La Toscana | \$ 231

Pechuga de pollo, queso Mozzarella, lechuga, tomate y mayonesa al pesto en un baguette de masa agria; ensalada de pasta, doritos, brownie de cappuccino, fruta entera; refresco o agua mineral

Ranchero | \$ 253

Roast beef rebanado, queso Manchego, tomate, lechuga, crema de rábano en pan de centeno; ensalada de papa, pepinillo agrio, fruta entera, doritos, brownie; refresco o agua mineral

El Picnic | \$231

Jamón, tomate, pepinillo agrio, mayonesa a las finas hierbas, queso Brie, lechuga romana en pan baguette; ensalada de champiñones asados, ruffles, barra de chocolate, fruta entera; refresco o agua mineral



COMIDA

Box Lunch

Precios por persona en Pesos + 16% Impuestos + 15% Servicio

Mismaloya | \$ 231

Envuelto de tortilla de harina con pavo, lechuga, cebollas asadas, pimientos y mayonesa de chile chipotle; doritos, galletas, fruta entera; refresco o agua mineral

Magna | \$ 278

Salmón ahumado en pan integral con queso crema y pepinillos agrios, lechuga, tomate, cebolla roja y alcaparras; ensalada de pasta, papas chips, galleta de avena, fruta entera; refresco o agua mineral.

Classic | \$ 235

Jamon y queso cheddar en rollo de pretzel con mostaza de grano dijon
Ensalada de papa, papas sabritas , fruta entera, refresco o agua mineral, pastel de queso individual.

BLT | \$ 285

Tocino, lechuga, tomate en pan baguette, ensalada de pasta, papas sabritas, fruta entera, refresco o agua mineral, galleta recién horneada.

Tuna sandwich | \$ 235

Pan pita, ensalada de atun , lechuga, tomate, cebolla morada, fruta entera
Refresco o agua mineral, papas sabritas, brownie.
potato chips, brownie



ENERGIZANTE

Comidas Saludables

Precios por persona en Pesos + 16% Impuestos + 15% Servicio

Buffet ligero | \$347

Barra de Ensaladas

Vegetales mixtos del huerto, tomates, pepinos, zanahorias, cebolla morada, betabeles,

Aceitunas verdes y negras, palmitos y trocitos de tocino de pavo,

Selección de vinagreta de naranja y jengibre, vinagreta Italiana y aderezo de miel mostaza,

Ensalada de champiñones marinados, ensalada de alcachofas y pimientos asados, Roles integrales y tortilla lavosh.

Ensalada de quinoa

Sopa

Sopa de tortilla vegetariana.

Platos Fuertes

Pechuga de pollo a la parrilla con limón y aceitunas,

Huachinango al horno con hierbas frescas, pimienta y tomates,

Pasta penne de trigo entero con salsa de tomate y albahaca,

Ratatouille con queso de cabra al gratín.

Postres

Pastel de queso y calabaza con azúcar de dieta, paletas de agua de limón, tarta de manzana,

Pastel de zanahoria libre de azúcares, frutero con surtido de frutas enteras,

Café regular, descafeinado y selección de tés.



CENA

Cenas Emplatadas

Precios por persona en Pesos + 16% Impuestos + 15% Servicio

Todos los menús de 3 tiempos incluyen:
Mantequilla, pan hecho en casa,
Servicio de café y te.

Opción 1 | \$ 473

Raíces asadas, queso de cabra y mezcla de lechugas del campo con reducción de balsámico,

Pechuga de pollo marinada con hierbas, tocino ahumado y ragout de setas silvestres, puré de papa al poblano y vegetales de la estación asados.

Parfait de Grand Marnier, coulis de durazno y mango, con un toque de frambuesa.

Opción 2 | \$ 625

Consomé de pollo con juliana de vegetales en costra de pasta inflada,

Medallón de res con glaseado de oporto y camarones gigantes salteados con glaseado de crema de hierba de limón; setas salvajes con risotto y vegetales de la estación,

Dueto de chocolate blanco y oscuro.

Opción 3 | \$ 578

Lechugas finas, cítricos, endivias, pepino, zanahoria y champiñón, con vinagreta de cítricos.

Robalo sellado en costra de piñón con salsa agridulce, puré de coliflor, tomates, vegetales a la parrilla

Pastel en capas de frutas con salsa de nuez de Macadamia y Amaretto.



CENA

Cenas Emplatadas

Precios por persona en Pesos + 16% Impuestos + 15% Servicio

Todos los menús de 3 tiempos incluyen:
Mantequilla, pan hecho en casa,
Servicio de café y te.

Opción 4 | \$ 620

Cebolla Bermuda, con sandía y frutillas, lechuga baby en vinagreta de naranja y pimienta verde

Salmón marinado, jengibre, glaseado de te de limón con ajos, papas al gratin y vegetales babies

Tiramisú de Mascarpone y expresso.

Opción 5 | \$ 546

Ensalada de espinaca y pistache, gajos de mandarina y manzana, vinagreta de jamaica

Crema de elote rostizado, con tortita capellini

Pétalos de filete res encostrado con cinco chiles, salsa mora y chocolate
puré de camote y vegetales del chef

Terrina de chocolate blanco y capuccino.

Opción 6 | \$ 980

Mouse de betabel, lechugas finas, naranja, queso de cabra, brotes de betabel, nuez y aderezo balsamico.

Chowder de mariscos con salsa de hinojo

Filete mignon a la parrilla servido con glaseado de oporto y cola de langosta horneada con mantequilla de ajo y vino blanco, coliflor y papa al gratin con vegetales de la estación,

Pera rellena con queso cubierta en hojaldre y salsa de vino tinto



CENA

Cenas Emplatadas

Precios por persona en Pesos + 16% Impuestos + 15% Servicio

Todos los menús de 3 tiempos incluyen:
Mantequilla, pan hecho en casa,
Servicio de café y te.

Opción 7 | \$ 546

Ensalada de espárragos y lechugas finas, alubias, esencia de cítricos, romero risos de pepino, mouse de chicharos, aderezo de ajo rostizado.

Filete mignon encostrado con pistache y *fricasee* de camarón

Terrina de papa con tocino ahumado, vegetales a la parilla

Soufflé chocolate al cognac y avellanas salsa

Opción 8 | \$703

Sellado de atún salsa de mango y menta

Ensalada de higos y queso cabra, aderezo de avellana

Filete de res salsa de pimienta y espuma de maracuyá,

langostino con salsa de vino blanco gratín de papa y vegetales del chef

Terrina de cappuchino.

Opción 9 | \$620

Espinaca, arugula, arándano, avellana caramelizadas, queso cabra, con mostaza de piedra y cilantro

Robalo sellado, mojo de naranja, tártara de habanero rostizado con puré de yuca, vegetales a la parilla

Pastel de queso Brie, costra de nuez y chutney de peras tibias



CENA LIBRE DE GLUTEN

Cenas Emplatadas

Precios por persona en Pesos + 16% Impuestos + 15% Servicio

Todas los menús de 3 tiempos incluyen:
Mantequilla, pan hecho en casa,
Servicio de café y te.

Opcion 1 | \$ 480

Ensalada de carpaccio y betabel, con betabel roja y dorada, verduras locales, Queso local, nuez caramelizada asada, vinagreta balsámica.

Salmón a la parrilla con hierbas y especias, Bok Choy (col china), cebolletas, jazmín, arroz, salsa de mantequilla de soja.

Soufflé de elote, con salsa de vainilla.

Opción 2 | \$ 480

Ensalada de carpaccio y betabel, con betabel roja y dorada, verduras locales, Queso local, nuez caramelizada asada, vinagreta balsámica.

Salmón de especias marroquí, Salsa de pomelo rosa, Cous Cous, Menta, Cebolla roja, Garbanzos, Zanahoria.

Cobbler de mora azul con compota de fruta roja.

Opción 3 | \$ 510

Ensalada de pera escalfada a la parrilla, escarola, queso de cabra, Nueces confitadas, verduras del campo, cardamomo de Champán, vinagreta.

Lomo de cerdo con costra de pimiento envuelto en tocino servido con champiñones, risotto, calabacín caramelizado y cubierto con glaseado de ternera Bourbon.

Creme brulee de maracuyá con una compota de fruta roja



CENA LIBRE DE GLUTEN

Cenas emplatadas

Precios por persona en Pesos + 16% Impuestos + 15% Servicio

El menú de tres platos incluye:
Mantequilla, panes y panecillos caseros,
Servicio de café y té.

Opción 4 | \$ 590

Ensalada de pera escalfada a la parrilla, escarola, queso de cabra,
Nueces confitadas, verduras del campo, cardamomo de Champán, vinagreta.

Filete Mignon con costra de queso azul, salsa de oporto, verduras de temporada, puré de papas con ajo.

Pastel de chocolate sin harina, con salsa de Rompope.

Opción 5 | \$ 490

Ensalada de espinacas baby, nueces caramelizadas, queso de cabra,
cereza deshidratada, vinagreta balsámica de vainilla.

Pechuga de pollo al horno con champiñones, Tomate y ragu cremoso de espinacas,
polenta terminada con queso manchego.

Tarta de frutas con salsa de vainilla.



CENA

Cenas a la Carta

Precios por persona en Pesos + 16% Impuestos + 15% Servicio

Forme su propio menú de hasta 6 tiempos, seleccionando de las siguientes opciones; Todos los menús incluyen mantequilla, pan hecho en casa, Servicio de café y te.

Entradas | \$116

Champiñón Portobello asado con polenta de queso Gorgonzola suave y jarabe de balsámico añejado

Taco de Langosta rebozada, tortilla de harina calientita, col picada, salsa de frijol negro, aioli de cilantro

Ravioles abiertos, con camarones y callos en salsa de caviar y langosta.

Ensaladas | \$ 173

Lechugas baby, alubias con limón y tomillo, tomates gota y vinagreta de ajos rostizados

Lechuga romana, elote rostizado, frijol negro, queso Cheddar, aderezo ranchero-chipotle

Ensalada de espinaca y pistache, gajos de mandarina, vinagreta de balsámico.

Sopas | \$ 158

Crema de chile poblano con granos de elote y pimientos

Bisque de mariscos con crema de infusión de hinojo y cognac

Consomé de res con pasta inflada con hierbas, vegetales y un toque de jerez



CENA

Cenas a la Carta

Precios por persona en Pesos + 16% Impuestos + 15% Servicio

Forme su propio menú de hasta 6 tiempos, seleccionando de las siguientes opciones; Todos los menús incluyen mantequilla, pan hecho en casa, Servicio de café y te.

Sorbet | \$53

Mango, lima y jengibre, limón, champagne, guayaba, frambuesa.

Platos Fuertes

Filete de Res a la Parrilla | \$630

Servido con salsa de chile pasilla y hierba santa, ajos rostizados y puré de papa a las hierbas.

Pechuga de pollo rellena de mariscos | \$ 515

Con camarones, callo, tomates secos, glaseado de jerez y raviolos de queso con salsa cremosa de salvia.

Chuleta de cerdo a la parrilla | \$441

Glaseado BBQ de chile cascabel y café, cebollitas y puré de papa con infusión de rábano picante.

Huachinango con costra de cebolla | \$ 546

Servida con salsa cremosa de mostaza y sauvignon, puré de papa yukon con ajos.

Postres | \$ 95

Pastel de queso Brie, costra de nuez y chutney de peras tibias,
Soufflé de queso ricotta con cappuccino y ron con salsa de canela,
Pay de calabaza con costra de almendras y canela con salsa de vainilla.



CENA

Opciones de Buffet

Precios por persona en Pesos + 16% Impuestos + 15% Servicio

Cocinando bajo las estrellas | \$ 683

Barra de ensaladas

Lechugas del campo con tomates cherry, pepino, aceitunas, zanahorias y crotones de hierbas, ensalada de champiñones y pimiento verde, ensalada de pasta, ensalada de vegetales asados, ensalada de 3 coles, ensalada de papa, Vinagreta cítrica, aderezo de aguacate, vinagreta de guajillo y aderezo cremoso de pimienta,
Pan salado surtido y mantequilla.

Sopa

De mariscos.

Del asador

Pechuga de pollo marinada a los cítricos con salsa de limón y alcaparras,
Costillitas de lechón con glaseado agridulce BBQ,
Huachinango en salsa piña y papaya,
Corte de res Nueva York al mojo de ajos con limón,
Elotes asados, vegetales mixtos
Papa al horno con crema agria, cebollín, queso Cheddar y trocitos de tocino.

Postres

Frutas tropicales rebanadas con dip de naranja y miel,
Barras de limón y nuez, flan de coco, pastel de queso con piña y ron, pay de plátano,

Servicio de café y té.



CENA

Opciones de Buffet

Precios por persona en Pesos + 16% Impuestos + 15% Servicio

Vallarta | \$ 609

Barra de Ensaladas

Ensalada de vegetales asados, ceviche vallarta, ensalada de panela y nopales, Lechugas del campo con tomates, cebolla roja, pasas, semillas de calabaza, crotones y totopos de maíz
Aderezo de aguacate, vinagreta de chile ancho y aderezo ranchero.

Sopa

De tortilla, con tiritas de tortilla fritas, queso Cotija, crema y aguacate.

Selección caliente

Filete de Pescado a la talla estilo Vallarta,
Pierna de cerdo marinada en achiote y salsa de guajillo,
Pechuga de pollo a la parrilla con salsa de tomate verde asado,
Escalopas de res en salsa de raicilla,
Elotes al vapor, arroz a la Mexicana.

Postres

Pastel de tres leches con salsa de rompopo y moras,
Pudin de pan con salsa de ron; pie de nuez estilo Yelapa,
Pastel de chocolate, pie de calabaza

Servicio de café y té .



CENA

Opciones de Buffet

Precios por persona en Pesos + 16% Impuestos + 15% Servicio

Buffet junto al mar | \$ 683

Barra de Ensaladas

Lechugas del campo, tomate, pepino, aceitunas, zanahorias,
Vinagreta dijon, aderezo limón-cilantro, aderezo de aguacate,
Ensalada de jicama y naranja, ensalada de alcachofa y pimientos,
Ensalada de piña y col, ensalada de callos y papaya,
Ceviche de Mariscos
Variedad de panecillos y roles.

Sopa

Mariscos del Mediterráneo con hinojo y azafrán.

Platos fuertes

Mariscos Jambalaya,
Filete de pescado horneado con glaseado de chipotle y naranja,
Pechuga de pollo a la parrilla con salsa de papaya y piña,
Fajitas de camarón, pasta con mariscos en salsa de langosta
Vegetales mixtos a la parrilla, papas rojas al vapor con mantequilla de perejil.

Postres

Flan de coco, manzana caramelizada con salsa de vainilla,
Mouse de chocolate y naranja, tarta de frutas tropicales, mouse de mango con
midori, Pudín de plátano y chocolate blanco,

Servicio de café y té



CENA

Opciones de Buffet

Precios por persona en Pesos + 16% Impuestos + 15% Servicio

Noche mexicana | \$ 515

Barra de ensaladas

Lechugas del huerto, tomates, pepinos, zanahorias, cebolla roja, champiñones y crotones, vinagreta de cilantro, vinagreta de aguacate y limón, Ensalada de alubias y chile poblano, ensalada de nopales con queso Cotija.

Sopa

Cuatro milpas: flor de calabaza, champiñones, elote y chile poblano.

Fajitas

De arrachera y de pollo, preparadas con pimientos, cebolla, cilantro, ajo y jalapeños, Queso Manchego, crema agria, lechuga, salsa Mexicana y guacamole.

Tacos

Tacos al pastor; cerdo marinado en guajillo y piña, servidos con cilantro, cebolla, salsa verde y roja en tortillas de harina o de maíz.

Platos Calientes

Pollo horneado con salsa de chipotle y naranja,
Carnitas estilo Jalisco
Filete de pescado a la parrilla en salsa de chile pasilla
Arroz a la Mexicana, chayotes y papas al gratín.

Postres

Pastel de tres leches con rompopo, arroz con leche, pastel de chocolate y kahlua,
Mousse Acapulco, coctel de frutas con menta fresca, churros con salsa de vainilla,

Servicio de café y té.



CENA

Los mas Populares

Precios por persona en Pesos + 16% Impuestos + 15% Servicio

Buffet de Cena Meditación | \$ 651

Barra de Ensaladas

Vegetales del huerto con tomate cherry, pepino, aceitunas, zanahorias, brócoli y crotones de ajo, ensalada de champiñones y pimientos, ensalada de vegetales asados con pasta fría, ensalada de elotes, pimientos, pasas y semillas de girasol, Vinagreta Italiana, miel y limón, Asiática de soya y jengibre, Pan integral surtido y roles de avena, mantequilla.

Sopa

De tomate con crotones integrales de hierbas.

De la parrilla

Dorado asado con achiote, pechuga de pollo marinada en cítricos, Filete de res, salmón a la parrilla con salsa de mango, piña y jengibre, Elotes enteros, vegetales mixtos asados, papa al horno con cebollines, Queso Manchego bajo en grasas y trocitos de tocino de pavo.

Postres

Fruta fresca tropical en rebanadas con dip de miel y naranja;
Manzana horneada rellena de granola, tarta de duraznos,

Servicio de café y té.



CENA

Los mas Populares

Precios por persona en Pesos + 16% Impuestos + 15% Servicio

Pueblo Viejo | \$ 588

Barra de Ensaladas

Ensalada de jitomates y pepinos, ensalada de jicama y naranja,
Ensalada de lentejas y queso panela, ensalada de betabel,
Ceviche vallarta con huachinango, zanahorias y cebolla morada.
Salsa de tomatillo, totopos y guacamole.

Sopa

De frijol negro con cilantro, crema agria y cebollas rojas.

Barra de moles

Lomo de cerdo con mole rojo, chile guajillo y chile ancho seco, semillas de calabaza, pimientos rojos asados y chile mulato;
Mariscos con mole amarillo, cilantro, pimientos amarillos asados, semillas de calabaza, ajonjolí y chocolate dulce y amargo;
Pollo en mole Poblano con chile mulato, semillas de calabaza, chocolate dulce y amargo, ajonjolí.

Platos Calientes

Huachinango a la veracruzana con tomates, aceitunas, pimientos y anchoas;
Cacerola de frijoles estilo Sonora, vegetales a la parrilla,
Arroz al cilantro, arroz a la mexicana.

Postres

Tarta de limón, dulces Mexicanos,
Pudín de pan y chocolate, cocktail de frutas fuego y hielo
Flan de almendras y kahlua, churros de canela,

Servicio de café y té.



CENA BUFFET

Libre de gluten

Precios por persona en Pesos + 16% Impuestos + 15% Servicio

Menu saludable | \$ 550

Ensaladas

Quinoa Tabbouleh, Menta, Pepino, Tomates, cebolla morada y Pimientos
Papa dulce, Hinojo, arandanos deshidratados, frutos rojos, aderezo balsamico
Ensalada de espinacas, queso feta, arandanos, Mango, Cafe y aderezo de cereza.

Sopa

Lentejas y zanahoria

Plato fuertes

Vegetales Lasana
Salmon con esencia de lima
Pechuga de pollo con esencia de tomillo,
Papa rostizada, Marinada con aceite de oliva y hierbas
Pasta penne libre de gluten, Pimientos, espinacas, Tomate

Postres

Pastel de chocolate sin harina con salsa de rompoppe, souffle de elote con salsa de vainilla, cobbler de mora azul con una compota de frutas rojas
Tarta de frutas con salsa de vainilla y Creme Brulee de arroz con salsa de baileys.

Servicio de café y té.



RECEPCIÓN

Estaciones Vivas

Precios por persona en Pesos + 16% Impuestos + 15% Servicio

Brochetas de Frutas Tropicales | \$ 74

Brocheta de frutas de la estación con fondue de chocolate y aderezo de yogurt de naranja.

Crudités de Vegetales | \$ 63

Incluyen: zanahorias, pepinos, jícamas y apio con dip de ajo y cebolla caramelizada.

Botanitas Vallarta | \$ 63

Chips caseros de yuca, plátano y camote, Servidas con dip de cebolla asada, guacamole, salsa Mexicana y salsa ranchera, Botanitas secas surtidas.

Antipasto Mediterráneo | \$ 95

Champiñones marinados, aceitunas, pimientos rojos y corazones de alcachofa, Salami, Prosciutto, pan rebanado, lavosh de orégano y ajo, aceite de oliva y balsámico.

Estación de Ensalada César | \$ 105

Hojas de lechuga romana servidas con crotones crujientes de parmesano y aderezo cremoso estilo césar, pollo asado, arrachera y camarones marinados de San Blas.



RECEPCIÓN

Estaciones Vivas

Precios por persona en Pesos + 16% Impuestos + 15% Servicio

Pastelería Francesa | \$ 95

Tartas de fruta, pastel de queso miniatura, fresas con chocolate, paletas de trufa, pastel opera, Crème brulee de vainilla, chocolate y Grand Marnier servida en cucharas.

Tabla de Quesos | \$ 116

Platón de quesos nacionales e importados, pan rebanado y galletas.

Sushi Mikado | \$ 231 por rollo

Variedad de sushi que incluye:

Shake maki, kapamaki, California maki y nigiri ebio servidos con jengibre, wasabi y salsa de soya.

Camarones del Pacífico | \$ 42 por pieza

Acompañados con salsa coctelera dulce-picante y limón.

Estación de Short Rib | \$210

Exquisita costilla de res cocina lentamente
puré de coliflor



RECEPCIÓN

Estaciones Vivas

Precios por persona en Pesos + 16% Impuestos + 15% Servicio

Estación de quesadillas | \$ 116

Tortillas de harina, pollo asado, cilantro, cebolla, queso Oaxaca, jalapeños, Crema agria, guacamole y pico de gallo.

Estación de tacos de pescado | \$ 142

Pescado frito rebozado, tortillas de harina calientitas, col picada, salsa de frijol negro, salsa mexicana y aioli de cilantro.

Filete de res | \$ 205

Puré de rábanos picantes, cabernet y demi de chile pasilla con salsas choron y bearnesa.

Filete Nueva York | \$ 205

En reducción de salsa de vino tinto y mini baguettes.

Huachinango a la talla | \$ 194

Marinado con achiote y naranja, aioli de chile guajillo, tortillas de maíz y arroz blanco al vapor.

Pechuga de Pavo asada | \$ 126

Con salsa de piña y jengibre, relish de arándano y naranja, pan salado en miniatura.



RECEPCIÓN

Estaciones Vivas

Precios por persona en Pesos + 16% Impuestos + 15% Servicio

Estación de Mariscos a la Parrilla | \$ 263

Camarón, mejillones, callos salteados con ajo, cilantro en mantequilla limón.
Pastelillos de cangrejo con aioli de jengibre y chipotle.

Estación de Fajitas | \$ 173

Res marinada con chipotle, pollo marinado con tequila, camarones Baja con cilantro, Tortillas de harina calientitas, pimientos salteados, cebollas, quesos Cheddar, Monterrey y Jack, tomates, crema, guacamole, salsa y jalapeños.

Barra de Ceviches | \$ 200

Ceviche Vallarta con huachinango en pequeños cubos, zanahoria, cebolla, tomate y cilantro,
Ceviche Acapulco con callo y camarón en salsa picante de tomate,
Ceviche Peruano con huachinango, cebolla y jugo de limón,
Ceviche Ecuatoriano con camarón, callo y leche de coco,
Servidos con los acompañamientos tradicionales que incluyen totopos de maíz y camote, limón, salsa tabasco y salsa huichol.

Mesa de pastas Toscana | \$ 152

Fusilli, tortellini de queso, penne,
Espinacas y tomates secos al horno, pesto y salsa de tomate,
Con espárragos, cebollas, ajos rostizados,
Queso Parmesano, pan focaccia y palitos de pan de orégano estilo Italiano.



RECEPCIÓN

Estaciones Vivas

Precios por persona en Pesos + 16% Impuestos + 15% Servicio

Estación de Tacos al Pastor | \$ 240

rebanadas finas de cerdo marinado con achiote, tortilla de maíz, cebolla roja, piña asada, salsa de aguacate y salsa mexicana

Estación de corte | \$ 256

Costilla asada, reducción Oporto, puré de ajo asado puro, espárragos cítricos

Barra de Totopos con pescado | \$ 208

Dorado, pargo rojo a la plancha o tempura, rodajas de limón, mayonesa de alcaparras, mostaza integral, totopos de bagel, rodajas de cebolla roja, tomate romana en rodajas, papas y papas fritas.

Estación de pasta | \$ 260

Pasta penne libre de gluten y Gnocchi, salsa asiago, salsa de tomate y albahaca, Elija entre camarones, callode almeja, pollo, cebolla, ajo, ejote, champiñones, tomate asado, pimientos, espinacas, queso parmesano.

Estación Antipasto | \$ 220

Queso provolone, queso mozzarella, prosciutto, salami, tomate roma, aceitunas negras, pimiento asado, champiñones marinados.



RECEPCIÓN

Estaciones Vivas

Precios por persona en Pesos + 16% Impuestos + 15% Servicio

Barra de ensaladas | \$ 120

Mango y espinacas, aguacate, verduras de campo, semillas de ajonjolí tostadas, pimienta, mango y aderezo de chile dulce.

Pechuga de pollo a la plancha, verduras de campo, tocino ahumado, aguacate, tomate, huevo duro, cebolla roja y aderezo de mostaza y miel.

Estación dulce | \$ 145

Macarrones de color caramelo, mini tartas de doble chocolate, frutas rojas frescas, churros, pannacotta de maracuyá, jalea de frambuesa, tarta de chocolate sin harina.

Estación de crepas en vivo | \$ 145

Fresas frescas, *nutella*, rodajas de plátano servida con crema batida fresca, azúcar roja en polvo, pastel de chocolate.

Barra de postre toscano | \$ 145

Tiramisú, pastelitos de queso de amaretto, pastelillos de Napoleón, galletas de amaretto, biscotti y zabaione refrigerado con fresas frescas.



BEBIDAS

Marcas Estándar

Precios por persona en Pesos + 16% Impuestos + 15% Servicio

Whisky	Jim Beam, Jack Daniels, Passport, J&B, Johnny Walker Etiqueta roja, Canadian Mist, Jameson
Ginebra	Beefeater, Bombay,
Vodka	Smirnoff, Stolichnaya,
Tequila	Jimador Reposado, Orendain Reposado, Tequila 100 años Reposado, Sauza Reposado, Cuervo Tradicional
Ron	Bacardí blanco, Bacardí Añejo, Bacardí 8 años
Brandy	Don Pedro, Azteca de Oro, Torres 10
Vino	Chenin Blanc LA Cetto, Cabernet Sauvignon LA Cetto, Zinfandel L.A Cetto
Digestivos	Kahlúa, Crema de Tequila, Licor de Tequila
Cerveza Nacional	Corona, Corona light, Pacifico, Modelo, XX Lager, Bohemia, Indio, Tecate.
Mezcal	El Zacatecano Joven / Jaral de Berrio
	Variedad de sodas (PepsiCo), agua embotellada, Agua mineral Peñafiel y jugos variados
	Cócteles con las marcas mencionadas arriba



BEBIDAS

Marcas Estándar y Premium

Precios por persona en Pesos + 16% Impuestos + 15% Servicio

Whisky	Jim Beam, Jack Daniels, Passport, Buchanan's, Johnny Walker, Etiquetas roja y negra, Canadian Mist, Jameson, Crown Royal, Dewar's
Ginebra	Beefeater, Bombay
Vodka	Smirnoff, Stolichnaya, Absolut Azul, Absolut Citron, Absolut Mandarina, Grey Goose y Belvedere
Tequila	Jimador Reposado, Orendain Reposado, Tequila 100 años Reposado, Sauza Reposado, Cuervo Tradicional, Cazadores Añejo, cazadores reposado, Herradura reposado, Don julio Reposado, Don Julio Blanco, Cuervo, 1800 añejo, patron Blanco, Don Julio 70
Ron	Bacardí blanco, Bacardí Añejo, Bacardí 8 años, Solera, Malibu, Captain Morgan, Don Pedro, Azteca de Oro, Torres 10.
Vinos	Chenin Blanc LA Cetto, Chardonnay Chileno Cabernet Sauvignon LA Cetto , Cabernet Chileno Zinfandel L.A Cetto.
Digestivos	Sambuca, Baileys, Midori, Kahlúa, Crema de Tequila,
Cerveza Nacional	Corona, Corona light, Pacífico, Modelo, XX Lager, Bohemia, Indio, Tecate.
Cerveza Importada	Budweiser, Bud Light, Coors light, Heineken, Oduls (sin alcohol)
Cerveza Artesanal	Agave María, Mac Sánchez, Mexicana Rubia.
Mezcal	El Zacatecano Joven, Jaral de Berrio, 400 conejos, Mezcal wahaka, Espadín, mezcal alacrán Blanco Variedad de refrescos (PepsiCo), agua embotellada, Agua mineral y jugos variados Cócteles con las marcas mencionadas arriba



BEBIDAS

Por Copeo y Por Hora

Precios por persona en Pesos + 16% Impuestos + 15% Servicio

Todos los precios son por copa o por persona por hora

1 cantinero se cobra a \$ 473 pesos por hora

1 cantinero es considerado por cada 75 personas

A Consumo por copeo

Jugos surtidos	\$ 37
Refrescos surtidos, agua mineral y embotellada	\$ 35

Bebidas con marcas estándar, por copeo

Cócteles en las Rocas	\$ 96
Cerveza Nacional	\$ 47
Vino Blanco y Tinto (L.A. Cetto)	\$ 95

Bebidas con marcas premium, por copeo

Cócteles en las Rocas	\$ 116
Cerveza Importada	\$ 68
Vino Blanco y Tinto (Casa Chile)	\$ 116
Agua embotellada Evian o Perrier	\$ 53

Paquete de Consumo Ilimitado Por Hora

Marcas estandar primera hora \$ 231 hora adicional \$ 189

Marcas premium primera hora \$ 273, hora adicional \$ 231



BEBIDAS

Por Copeo y Por Hora

Precios por persona en Pesos + 16% Impuestos + 15% Servicio

Todos los precios son por copa o por persona por hora

1 cantinero se cobra a \$ 473 pesos por hora

1 cantinero es considerado por cada 75 personas

Bar de Cóctel

\$ 163

Cabernet Sauvignon, Chenin Blanc,
Corona, Corona Light, Pacifico, Modelo, Modelo Light

Bar de Margaritas

Margaritas clásicas a su elección:

Limón, Fresa, Mando, Frambuesa, Kiwi

José Cuervo Gold

\$ 95

Jimador

\$ 95

Don Ramón

\$ 95

Herradura

\$ 105

Don Julio Blanco

\$ 116

Bar de Martinis

Martinis clásicos, Cosmopolitan, Chocolate, Limón, Manzana,

Elija el Vodka o Ginebra de su preferencia

Smirnoff

\$ 95

Absolut

\$ 105

Ginebra Tanqueray

\$ 105

Vodka Grey Goose

\$ 131



MARRIOTT RESORT
PUERTO VALLARTA

BEBIDAS

Vino por botella

Precios por persona en Pesos + 16% Impuestos + 15% Servicio

Vino Blanco

Sauvignon Blanc, Casa Viva, Chile	\$ 800
Chardonnay Cousino Macul, Chile	\$ 912
Chardonnay Trapiche, Argentina	\$ 944
Chardonnay Calixa, México	\$ 944
Pinot Grigio, Stone Cellars, USA	\$ 1,216
Sauvignon Blanc Kendal Jackson, USA	\$ 1,216
Chardonnay, Pinot Grigio Voga, Italy	\$ 1,552

Vino Tinto

Cabernet Sauvignon, Casa Viva, Chile	\$ 848
Cabernet Sauvignon Cousino Macul, Chile	\$ 912
Malbec Trapiche, Argentina	\$ 912
Cabernet Sauvignon Calixa, México	\$ 944
Merlot Wente Vineyards	\$ 1,296



BEBIDAS

Vino por botella

Precios por persona en Pesos + 16% Impuestos + 15% Servicio

Vino rosado

White Zinfandel Beringer	\$ 1,008
Blanc Zinfandel, L.A. Cetto México	\$ 650

Selección de la casa

Chardonnay, L.A. Cetto México	\$ 768
Chenin Blanc, L.A. Cetto México	\$ 768
Cabernet Sauvignon, L.A. Cetto México	\$ 650

Vino espumoso

Sala Vive	\$ 1,216
Luis Pedrier	\$ 992

Champan

Moët et Chandon, Brut Imperial	\$ 7,384
Dom Perignon	\$ 13,440

Vinos de postre y cordiales

Late Harvest 375ml	\$ 1,408
Moscatel-Miguel Torres 750ml	\$ 1,600
Baileys, Sambuca	\$ 1,376



CANAPES Y BOCADILLOS

Charoleados o en estación, mínimo de 25 piezas por selección

\$35.00 pesos por pieza + 16% Impuestos + 15% Servicio

VESPERTINOS

FRÍOS

- + Totopo de maíz con queso de cabra y confitura de cebollas rojas
- + Canapé de Brie con manzanas asadas al balsámico
- + Zanahoria con aceituna marinado con toque de romero
- + Prosciutto con pera y Gorgonzola en pan de aceitunas
- + Pan pita con humus y queso feta
- + Brocheta de tomate cherry, queso Mozzarella y dip al pesto
- + Timbal de vegetales envuelto en hoja de arroz
- + Pan parrillado, tomate cherri, albahaca y queso parmesano
- + Kabob de vegetales parrillados con dip de comino (bajo en colesterol)
- + Ensalada de sashimi de atún picante sobre hoja de endibia
- + Pavo ahumado con chutney de mango
- + Tarta de pollo al cilantro
- + Enrollado de salmón ahumado con untado de alcaparras y boursin
- + Crostini de filete a la pimienta con crema de rábano picante
- + Rollo California con salsa de soya y limón
- + Rollo dragón, camarón y anguila
- + Rollo Cosmos, tampico, cangrejo
- + Rollo tempura con camarón y chile
- + Camarón en salsa coctelera sobre cama de pepino y caviar negro
- + Mini tostadas de camarón a la diablo estilo Vallarta
- + Salmón, queso crema en esparrago
- + Esparrago con jamón serrano
- + Paleta de salmón con queso crema, hierbas finas
- + c\Crostini de salmón con caviar rojo y negro
- + Palmito relleno de mouse de hierbas fina
- + Camarón sobre ensalada de papa sobre pan parrillado
- + Pepinos rellenos de tampico
- + Pepinos rellenos de quínoa
- + Cuchara de sandía con caviar de balsámico
- + Atún, aceituna negra y tobico
- + Suprema de pollo y aguacate marinado sobre pan centeno
- + Champiñón relleno de queso ricota



CANAPES Y BOCADILLOS

Charoleados o en estación, mínimo de 25 piezas por selección

\$35.00 pesos por pieza + 16% Impuestos + 15% Servicio

VESPERTINOS

CALIENTES

- + Mini wellington de vegetales
- + Spanakopita
- + Rangoon de jaiba con salsa agridulce
- + Tartaleta de setas salvajes y queso Brie
- + Mini pastelillo de cangrejo chutney de chile poblano
- + Camarones envueltos en tocino y queso crema
- + Callo de hacha encostrado con ajonjolí
- + Lumpias de res picante con salsa de tailandesa dulce
- + Callo de hacha envuelto en tocino
- + Brocheta de pescado zarandeado estilo Vallarta
- + Empanada de camarón y queso, mole amarillo
- + Satay de pollo con chutney de pina y esencia de romero
- + Satay de res con mermelada de mandarina y jengibre
- + Rollos primavera de vegetales con salsa de ciruelas
- + Champiñones rellenos con salchicha y queso Mozzarella
- + Brochetas de pollo a las hierbas con salsa de piña (bajo en grasas)
- + Camarones tempura con salsa dulce-picante
- + Rollo primavera con pollo, frijol negro, elote y aioli de chipotle
- + Datil envuelto en tocino ahumado relleno de queso crema
- + Samosa rellena de papa con especias
- + Brocheta de camarón a la parrilla
- + Gyozas rellenas de mariscos
- + Pastelillo crujiente de papa, crema y caviar negro
- + Camarón mariposa con pesto
- + Bolitas de risotto rellenas de queso feta
- + Camarón escabeche sobre tostón de plátano
- + Pastelillo de polenta con queso roquefort y coullis de pimienta roja
- + Ravioli relleno de queso ricota y salsa pomodoro
- + Robalo con yuca y salsa de naranja agria



INFORMACIÓN GENERAL

Tenga Presente...

Impuestos y Servicio

Todos los precios cotizados son en pesos mexicanos.

Un 16% de IVA será aplicado en los conceptos de Alimentos, Bebidas y Audiovisuales.

Un 15% de Servicio será aplicado a los conceptos de Alimentos, Bebidas y Misceláneos. Un 10% de Servicio será aplicado a la renta de Equipo Audiovisual.

Tecnología para Eventos

En caso de que el cliente contrate una compañía externa para sus necesidades de audiovisual, el Hotel cargara el uso de energía o electricidad así como un 21% sobre el total estimado de la renta del equipo.

Pregunte a su Gerente de eventos por las opciones de entretenimiento y decoración.

El Hotel le ofrece centros de mesa, mobiliario en renta, cubre sillas, mantelería refinada, fotógrafos, jueces, etc.



INFORMACIÓN GENERAL

Música y Entretenimiento

Música y entretenimiento

- Solista - Guitarrista o pianista	\$ 5,320
- Dueto – Mexicano o Instrumental	\$ 9,100
- Trío - Nacional e Internacional	\$ 8,400
- Cuarteto	\$ 12,600
- Cuarteto de Cuerdas	\$ 16,800
- Mariachi - 8 - 12 Elementos	\$ 13,700

Bandas Internacionales

- 5 Elementos	\$ 14,700
- 8 Elementos	\$ 18,200
- 10 Elementos	\$ 23,100

Espectáculos Tradicionales

- <u>Ballet Folklórico Mexicano</u> (30 minutos)	\$ 11,200
- Estrado para ballet 3 parejas y un floreador de cuerda	\$ 7,700
- <u>Danza Prehispánica</u> (20 minutos)	\$ 11,200
4 acróbatas, 3 bailarines y 2 músicos	
- <u>Acróbatas con Fuego</u> Deleite sus sentidos mientras observa estos profesionales bailarines 2 malabaristas con fuego, 1 acto cirquense con fuego Duración: 15 minutos.	\$9,100

Información General

Todos los precios están en pesos mexicanos, sujetos al 16% de IVA.

Los precios son sujetos a cambio sin previo aviso en caso que se reciba notificación del Sindicato. Un set consiste en 45 minutos tocados y 15 minutos de descanso.

Todos los proveedores arriba mencionados son externos y regidos por el sindicato local de músicos. Si el cliente provee su propio entretenimiento, por favor considere un cargo por uso de electricidad, estrado, sistema de sonido e iluminación.

Los precios ya mencionados no incluyen requerimientos adicionales a los músicos como estrado, sonido, iluminación, etc.

Los siguientes son considerados como días festivos y el tabulador se calcula como triple:
Enero 01, Febrero 05, Marzo 21, Mayo 01, Septiembre 16, Noviembre 20, Diciembre 25, Diciembre 31.



INFORMACIÓN GENERAL

Música y Entretenimiento

Otros Servicios

- DJ (3 horas) \$ 12,600; hora adicional \$ 4,200
- Zanqueros
Se recomienda un mínimo de 2 zanqueros para lograr el efecto de captar la atención de sus participantes.
Duración recomendada: 45 minutos. Costo por 2 zanqueros \$ 4,350
- Bailarina Árabe
Duración recomendada: 15 - 20 minutos. Costo por bailarina \$ 6,000
- Show de Salsa (20 min. Show)
3 parejas \$ 13,500
- Show arte contemporáneo pulsaciones (15 min)
2 acróbatas \$ 5,600

Información General

Todos los precios están en pesos mexicanos, sujetos al 16% de IVA.

Los precios son sujetos a cambio sin previo aviso en caso que se reciba notificación del Sindicato.

Un set consiste en 45 minutos tocados y 15 minutos de descanso.

Los shows son por 20 minutos.

Todos los proveedores arriba mencionados son externos y regidos por el sindicato local de músicos.

Si el cliente provee su propio entretenimiento, por favor considere un cargo por uso de electricidad y cualquier requerimiento adicional de los músicos como estrado, sonido, micrófono, etc.

Los siguientes son considerados como días festivos y el tabulador se calcula como triple: Enero 01, Febrero 05, Marzo 21, Mayo 01, Septiembre 16, Noviembre 20, Diciembre 25, Diciembre 31.



INFORMACIÓN GENERAL

Compañías Especializadas en manejo de Transportación para Grupos

Contactos

Royale Tours

Veronica Diaz, Gerente General
Tel: (011 52 322) 224 8626
Cel: (011 52 322) 294 2277
Email: vallarta@royaletours.com.mx

Tropical Incentives

Ana Corona, Director de Ventas
Tel: (011 52 322) 225 2400
Cel: (011 52 322) 205 7160
Email: ana@tivallarta.com.mx

AMSTAR

Lindsay Cullen, Gerente de Ventas
Tel: (011 52 322) 209 1011
Cel: (011 52 322) 205 7787
Email: lcullen@amstarmexico

IVI PVR

Jaime Nelo, Gerente de Destino
Tel: (011 52 322) 225 0525 x 101
Cel: (011 52 322) 182 1521
Email: jnelo@ividmc.com

IRS

Irma Rivera, Director
Tel: (011 52 322) 224 1435
Cel: (011 52 322) 100 0787
Email: irspv@prodigy.net.mx

Vallarta Grupos y Convenciones

Francisco Beltrán, Gerente General
Tel: (011 52 322) 221 0565
Cel: (011 52 322) 294 0143
Email: pbeltrann@prodigy.net.mx

Maritur

Arturo Smith, Gerente General
Tel: (011 52 322) 222 3812
Cel: (011 52 322) 294 0820
Email: asmith@maritur.com

