



BAJA MED

CENAS Y COMIDAS

Blvd. Agua Caliente 11553. Tijuana, Baja California. C.P. 22014
Tel. 01 52 (664) 622 6600 | hmt.banquetes@grupodiestra.com

marriott.com/tijmc



CENA DE **GALA**

▶ **TRES TIEMPOS** \$720 mn · **CUATRO TIEMPOS** \$850 mn

BARRA LIBRE DE SODAS DURANTE EL EVENTO

NOTA. No se admite la introducción de ningún tipo de alimento, bebida o postre.

ENTRADAS

Ensalada mixta de betabel y jícama con balsámico
Ensalada fresca de espinaca y fruta con aderezo de cítricos
Risotto al vino blanco con pulpo
Carpaccio de salmón ahumado en una salsa de mango y chile serrano
Ensalada mixta con aderezo blue chesse
Ensalada de cous-cous a la naranja
Tiradito de atún
Ensalada mixta con camarón, tomate y queso de cabra vinagreta de balsámico dulce
Ensalada de surimi al chipotle
Ensalada mixta con vinagreta de fresa asada

CREMAS Y SOPAS

Crema de pimientos rostizados
Crema de remolacha perfumada con queso azul
Crema de almeja con anís
Crema de habas con jamón serrano frito
Crema de manzana y calabaza
Crema de gamba y vino blanco de la región
Sopa cremosa de tomate
Crema de chile poblano dulce
Crema de elote con hoja santa
Crema de brócoli con hierbabuena

Si usted tiene alguna inquietud acerca de las alergias a los alimentos, por favor póngase en contacto con su Gerente de Eventos.

▶ **COMPLEMENTOS**

Descorche de bebidas \$165 p/persona
Música ambiental \$1,800 por 5 horas

CENA DE **GALA**

PLATOS FUERTES

Salmón al romero acompañado de papa cambray y espárrago al olivo

Salmón acompañado de fettuccini de espinaca

Turbante de pescado en salsa de cangrejo acompañado de arroz negro

Turbante de pescado bañado en salsa de cítricos y jengibre con guarnición de vegetales en julianas

Suprema de pollo bañada en una salsa de chipotle y jamaica acompañado de puré de papa y vegetales

Pechuga de pollo lardado bañado en una salsa de mantequilla acompañado de papa gajo

Mignon de pollo en salsa de mostaza y balsámico con guarnición de puré de plátano macho y vegetales

Cuete de res bañado en salsa de tres chiles y piloncillo con guarnición de vegetales asados

Filete de res lardado sobre una cama de pimientos y champiñón al brandy con guarnición de papa horno

Rollo de arrachera y espinaca bañado en salsa de chocolate y vino tinto acompañado de un atado de vegetales y puré de papa

POSTRES

Chesse cake con dátíl

Brownie con salsa de caramelo

Strudel de manzana

Peras al vino tinto y corazón de vainilla

Mousse de chocolate blanco con salsa de vino espumoso

Mousse margarita

Tiramisú

Choux dulce con queso de cabra

Pastel cremoso de chocolate con salsa de cajeta

Tarta de manzana

Si usted tiene alguna inquietud acerca de las alergias a los alimentos, por favor póngase en contacto con su Gerente de Eventos.