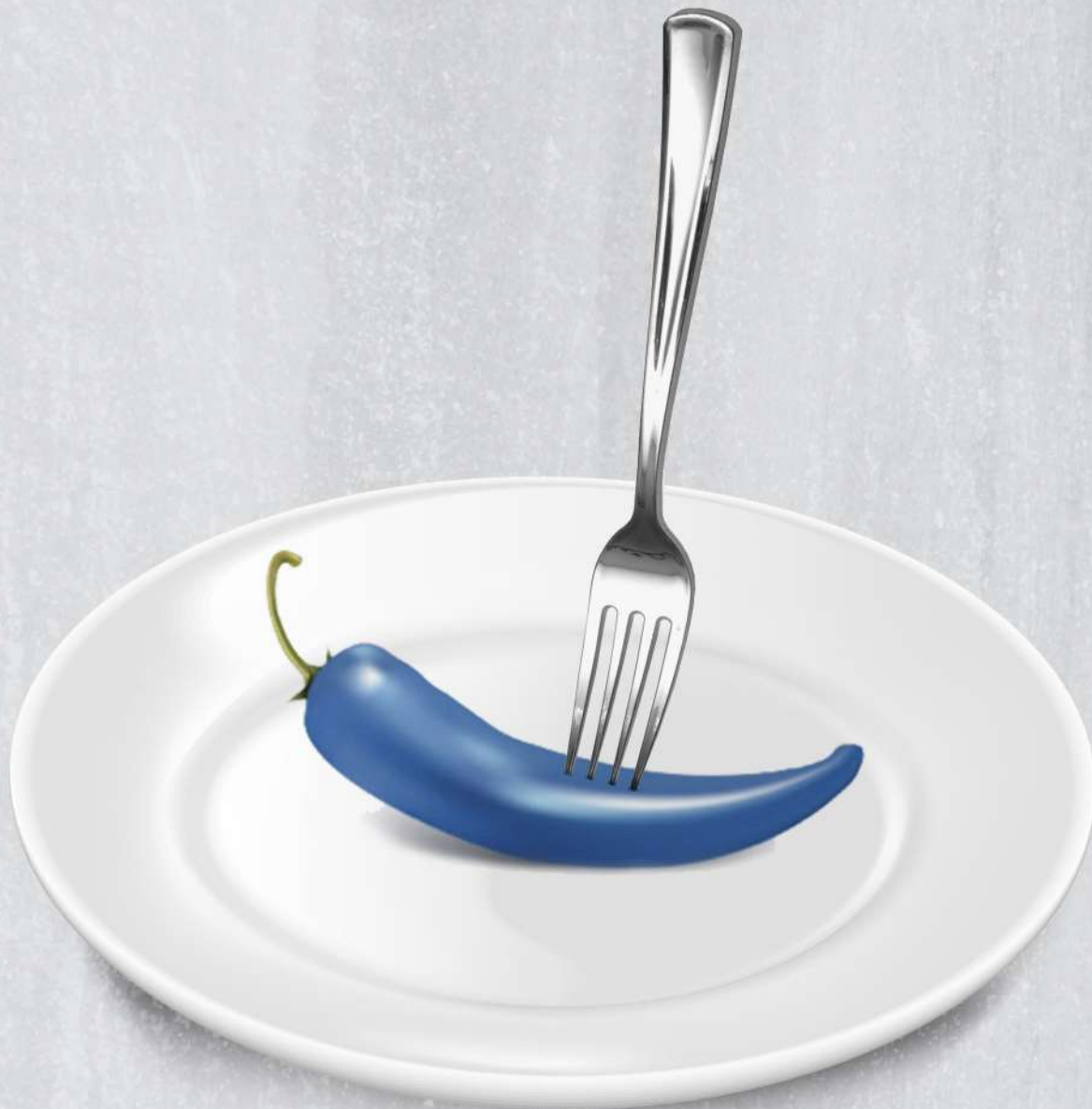


CANCUN CENTER

Menú



MUESTRA LO EXTRAORDINARIO
cancuncenter.com



Coffee Break

SERVICIO DE COFFEE BREAK 2020

	Por orden	30 min.	1 hora	2 horas	3 horas	4 horas	5 horas	6 horas	7 horas	8 horas
Coffee Break básico										
Bebidas:										
2 tazas de Café · Americano · Descafeinado										
2 tazas de té	\$46.35	\$51.50	\$61.80	\$87.55	\$111.24	\$131.84	\$149.35	\$166.86	\$184.37	\$201.88
2 Aguas naturales										
Complementos:										
Azúcar regular										
Sustituto de azúcar										
Sustituto de crema										
Extras										
Galletas y pan dulce	\$25.75	\$30.90	\$36.05	\$50.47	\$63.86	\$76.22	\$86.52	\$96.82	\$107.12	\$117.42
Mantequilla y mermeladas										
Fruta de mano	\$36.05	\$41.20	\$46.35	\$64.89	\$82.40	\$97.85	\$111.24	\$124.63	\$136.99	\$150.38
Pera, manzana y ciruela										
Fruta de la estación	\$61.80	\$72.10	\$82.40	\$116.39	\$147.29	\$174.07	\$197.76	\$221.45	\$245.14	\$268.83
Fruta de la estación										
Crudités	\$72.10	\$82.40	\$92.70	\$130.81	\$165.83	\$196.73	\$223.51	\$250.29	\$277.07	\$303.85
Zanahoria, jicama y pepino										
Botana salada	\$72.10	\$82.40	\$92.70	\$130.81	\$165.83	\$196.73	\$223.51	\$250.29	\$277.07	\$303.85
Palomitas, cacahuates, papas fritas y pretzels										
Botana dulce	\$51.50	\$61.80	\$72.10	\$101.97	\$128.75	\$152.44	\$173.04	\$193.64	\$214.24	\$234.84
Lunetas, panditas, gomitas y chocolates										
Finger sand 2 pzas p/p	\$51.50	\$61.80	\$72.10	\$101.97	\$128.75	\$152.44	\$173.04	\$193.64	\$214.24	\$234.84
Variedad de minisándwiches										
Gluten free	\$133.90	\$144.20	\$154.50	\$218.36	\$276.04	\$327.54	\$371.83	\$416.12	\$460.41	\$504.70
Galletas de avena, chispas y de nuez										

Precios por persona
antes de IVA



Comida y Cena

CANCUN
CENTER
Menú

INCLUYE:

Entrada

Ensalada o sopa (a elegir)

Plato fuerte (a elegir)

Canasta de pan hecho en casa

Café o té



Ensaladas

Lechugas mixtas

Mix de lechugas, queso panela, tomate cherry y aderezo de mostaza dulce

Vegetales frescos

Lechuga romana, zanahoria, champiñones, espárragos, calabaza, pepino y betabel con aderezo de Jamaica dulce y eneldo

Ensalada Marroquí

Lechuga frisse, espinaca baby, apio, pollo al curry, cuscús y pesto de perejil y limón

El huerto

Bola queso de cabra, pepino laminado y tierra de aceituna negra en reducción de higos

Cítricos y espinaca

Supremas de naranja y toronja, espinaca, arándano, fresas con melva de tomillo y miel

Sopas y Cremas

Crema de flor de calabaza

Con semillas de calabaza al horno

Crema de espinaca

Con un ligero toque de esencia de menta y almendra tostada

Crema de queso holandés

Con crotones y aceite de chipotle

Sopa de lima

Preparada con pollo y jugo de lima, servida con julianas de tortilla

Sopa de champiñones y epazote

Caldo de pollo, champiñones, pimientos, epazote y queso panela

Plato fuerte

Supremas de pollo

Rellenas de queso y champiñones, servidas con polenta de pimientos en reducción de naranja

Pechuga de pollo asado

En salsa de tamarindo. Acompañadas de risotto en cúrcuma y vegetales

Pechugas de pollo rellenas

Rellenas de requesón y setas en salsa de chile poblano

Pechuga al romero

Con salsa de hierbas y vino blanco

Pechuga a la parrilla

Marinado con hierbas finas

Dostres

Pastelillo Red Velvet

En jarabe Jamaica y pimienta rosa

Tartaleta de maracuyá

Acompañada de cullis de papaya y fresa

Mousse de café

Con jarabe de licor Xtabentun

Panacota de vainilla

Servido con macarrón de miel

Trilogía de chocolate

En frutos rojos

Favor de indicar el padecimiento de alergias a alguno de los ingredientes mencionados en este menú

Servicio de Buffet

Montado en isla o estación
Variedad de 8 bocadillos por persona

Menú 1

Pinxo de salmón teriyaki

*Jamón serrano con higos y queso de cabra**

*Cuchara de galleta con tartar de atún fresco y aneldo**

Mini quiche loraine de poro y tocino

*Sushi de camarón con hueva de salmón**

Arancini de arroz al azafrán con queso parmesano

Fresas con chocolate

Cisnes rellenos de avellana y licor de avellana



Menú 2

Camarón tempura

Minibrocheta de verduras del huerto

Champiñón relleno de mariscos al Pernod

Brochetas de res teriyaki

Palomitas de pollo Bbq

*Aguachile de pescado tropical con mango y fresa**

Shot de tiramisú

Mini tarta de frutos rojos



**El consumo de alimentos crudos es responsabilidad de quien lo solicita: SSA*

CANCUN CENTER

MUESTRA LO EXTRAORDINARIO
cancuncenter.com

