

PUNTA MITA

MENÚ DE EVENTOS

[ENTRAR](#)

EN PUNTA MITA

Nuestra cocina fluye con la naturaleza de la región, a través de las diversas temporadas del año disfrutamos de la diversidad de peces del Pacífico, al igual que la colorida variedad de frutas, legumbres y hierbas; es con esta infinita gama de posibilidades que nuestros talentosos chefs se inspiran día con día.

Para nosotros, el sabor es lo más importante, por ello aprovechamos la proximidad con los productores locales para recibir día con día ingredientes frescos y de la más alta calidad.

Reconocemos la riqueza de tradiciones mexicanas que se remontan a siglos atrás en recetas que son una maravillosa manera de hacer un homenaje a la gastronomía de este país.

— Es por ello que nos enorgullece presentar ingredientes únicos que realzan nuestros platillos: —

- Pesca con anzuelo de Bahía de Banderas
- Ostiones y crustáceos de Baja California
- Vegetales verdes de la "Granja Palomera", Nayarit
- Frutas tropicales de pequeñas granjas en Nayarit
- Corderos alimentados sólo con pastos de Jalisco
- Vainas de Vainilla de Papantla, Veracruz
- Chocolate de Oaxaca, México
- Miel de los colmenares de San Sebastián, Jalisco
- Quesos artesanales de Querétaro y Puebla
- Café de las montañas de Chiapas

Apren­diendo Cocina Mexicana

FOUR SEASONS RESORT
Punta Mita, México

Regiones Mexicanas en nuestros menús

Bahía de Banderas, Nayarit, San Blas, Ensenada, Baja California, Jalisco, Puebla, Oaxaca, Veracruz, Querétaro, Papantla, Chiapas...

Chiles

Poblano, serrano, chipotle, habanero, güero, ancho, pasilla, guajillo, jalapeños, ajillo...

Productos

Elote: Granos tiernos de maíz

Epazote: Hierba aromática

Hoja Santa: Una popular hierba Mexicana usada para resaltar el sabor de muchos platillos

Huauzontle: Planta originaria de México de flores verdes comestibles que forman largos ramilletes.

Huitlacoche: Hongo oscuro que se forma en la superficie del maíz

Jamaica: Flor Mexicana deshidratada

Jícama: También conocido como nabo Mexicano o batata

Nopal: Hojas del cactus, tienen forma de paleta

Pico de gallo: Cubos de jitomate, cebolla, chile serrano y cilantro

Familia de las Tortillas

Burrito: Tortilla de harina envuelta en forma de rollo y rellena como sándwich

Chilaquiles: trozos de tortilla crujiente bañadas con salsa roja o verde y adornados al gusto, se usan en desayunos

Enchiladas: Tortilla de maíz enrollada y rellena y cubierta de salsa de chile

Enfrijoladas: Tortilla de maíz enrollada y rellena y cubierta con salsa de frijol negro

Enmoladas: Tortilla de maíz enrollada, rellena y cubierta con mole

Huarache: Masa de maíz gruesa, moldeada con la forma de una suela de huarache

Quesadilla: Tortilla de harina o de maíz rellena con queso y diferentes mezclas de ingredientes salados

Raspadas: Tortilla de maíz muy delgadita y crujiente, que se divide por en medio mientras se infla en el comal

Sope: Discos de masa gruesa de maíz rellenos con frijoles refritos, pollo desmenuzado o carne, así como otras guarniciones

Totopos: Tortilla crujiente cortada en forma de triángulos

Tostadas: Tortilla redonda de maíz crujiente, ya sea frita u horneada

Totopos: Tortilla crujiente cortada en forma de triángulos

Tortillas: Alimento de forma circular y plano que se hace con una masa de harina de maíz o trigo y se come sola o rellena con diversos ingredientes

Salsas, escabeches y condimentos

Achiote: Una pasta realmente muy roja hecha con la semilla del achiote (también conocido como annatto) con un sabor agrio

Adobo: Pasta de chiles secos

Chiles toreados: Chiles serranos y cebolla salteados en aceite de oliva hasta caramelizarse, y soltar su peculiar fragancia

Salsa de Molcajete: Chiles asados, jitomate, ajo, cebolla y chiles serranos, machacados con una piedra volcánica dentro de un mortero del mismo material, llamado Molcajete

Mole: Una salsa típica de Oaxaca hecha con chiles secos, especias, semillas y terminado con chocolate

Pipián: Mole verde hecho con pepitas (semilla) de calabaza

Salsas: Preparación molida a base jitomate crudo o cocido y condimentada

Salsa ajillo: Chile guajillo y ajos salteados en aceite de oliva y en emulsión con mantequilla

Salsa Borracha: Salsa de jitomate, chiles y ajo mezclado con cerveza oscura

Xnic pec: Cebolla morada y chiles habaneros curados en limón

Especias

Chamoy: Salsa agri­dulce de chile y fruta

Tajín: Chile seco, limón y sal. Muy popular en México para sazonar frutas, vegetales y mucho más

Apren­diendo Cocina Mexicana



FOUR SEASONS RESORT
Punta Mita, México

Pescados y Mariscos

Aguachile: Usualmente se prepara con camarón crudo en un curado de jugo de limón, chile serrano, agua y se adorna con cebolla morada

A la talla: Pescado entero marinado en una mezcla de chiles secos y después preparado a la parrilla

Ceviche: Pescado o mariscos crudos, en un curado de jugo de limón, combinados con ingredientes frescos y aderezos

Embarazado: Brocheta de pescado marinado en chiles secos y asado al carbón

Zarandeado: Pescado entero glaseado con una pasta picante de chiles secos. Empapelado y asado a la parrilla para que se cocine al vapor

Carnes

Arrachera: Falda de res

Birria: Tradicional estofado de cabra, borrego, o res, preparado con una salsa de chiles secos asados

Carnitas: Carne de cerdo cocida lentamente en aceite o su propia manteca de cerdo

Machaca: Carne deshebrada y deshidratada

Tinga: Estofado de carne deshebrada de pollo, res o cerdo con una base de salsa de jitomate y chile

Especialidades

Comal: Plancha metálica delgada, usada en México para preparar varios platillos, principalmente las tortillas

Chapulines: Comida Prehispánica tostados en comal con ajos, limón y sal

Esquites: Granos de elote cocidos al vapor con cilantro y servidos con limón, crema, queso Cotija y chile.

Rajas: Tiras de chile poblano preparadas con granos de elote, cebolla y crema

Salpicón: Ensalada de carne deshebrada de res con vegetales

Panes y masas Mexicanas

Empanadas: Panecillo en forma de concha, ya sea frito u horneado, relleno de diversos ingredientes

Tamales: Masa de maíz rellena de diversos guisos, cocida al vapor envueltos en hoja de maíz o de plátano

Torta: Sándwich Mexicano

Postres

Cajeta: Caramelo preparado con leche de cabra y azúcar quemada

Nieve de Garrafa: Nieve típica de México, más ligera que la nieve tradicional.

Piloncillo: Jugo puro de la caña de azúcar, sin refinar y comprimido en forma de cono

Buñuelos: Masa en forma de medias lunas, frita y bañada con piloncillo o jarabe de chocolate

Tres leches: Pastel tradicional bañado en tres leches: leche entera, leche condensada y leche evaporada

FOUR SEASONS RESORT
Punta Mita, México

Desayuno Buffet

Mínimo 20 personas

Todos los menús de buffet para Desayuno incluyen café recién preparado, selección de tés "T", jugos naturales frescos incluyendo naranja, toronja y el exótico jugo del día, así como variedad de conservas de frutas locales de temporada y mantequilla artesanal.

Todos los desayunos buffet de son servidos por un periodo de 2 horas.

Amanecer

20

Cuernitos: Naturales, de chocolate y de almendra
Variedad de pan danés, panquecitos de zanahoria y girasol

Pan dulce Mexicano: conchas, orejas y polvorones

Fruta local de temporada: piña, sandía, melón gota de miel, melón chino, papaya, kiwi, fresas

Cereales hechos en casa

Estimulante de energía

24

Shot de proteínas:

Plátano-fresa con granola de amaranto
Mango, yogurt y miel de agave
Jugo de jengibre con menta

Brochetas de frutas frescas

Selección de:

Piña de Nayarit con muesli y nueces tostadas con miel

Parfait de granola casera de bayas

Extras o mejoras sugeridas por el Chef Por persona

Burrito de huevo con jamón, queso, frijoles y salsa casera	5
Cuernito de pechuga de pavo y queso Oaxaca	5
Muffin Inglés con un huevo frito a la poblana, espinacas y pico de gallo	5
Variedad de carnes frías y quesos <i>Pastrami, salami, pechuga de pavo asada, jamón horneado Queso fresco de cabra, manchego añejo, queso Oaxaca y panela</i>	6
Estación de bagels de salmón ahumado del Pacífico	6
Pez vela ahumado en casa y condimentos	5

Desayuno Buffet

Desayuno a la Carta

Desayuno "para llevar"

Box Lunch

< BACK

Los precios del menú son en dólares americanos por persona (a menos que se especifique lo contrario).
Por favor considere que se adicionará un 16% de impuestos más el 15% de cargo por servicio y un 3% de cuota de administración.

NEXT >

Desayuno Buffet

Mínimo 20 personas

Todos los menús de buffet para Desayuno incluyen café recién preparado, selección de té "T", jugos naturales frescos incluyendo naranja, toronja y el exótico jugo del día, así como variedad de conservas de frutas locales de temporada y mantequilla artesanal.

Todos los desayunos buffet de son servidos por un periodo de 2 horas.

Punta Mita

38

Fruta fresca de temporada y frutos rojos
Selección de yogurts
Selección de cereales para desayuno

Panadería

Pan dulce Mexicano
Listos para tostar: Rebanada de pan, bolillo o muffins inglés
Mantequilla artesanal y mermeladas de frutas tropicales hechas en casa

Especialidades de comida Mexicana

Variedad de quesadillas hechas con queso Oaxaca
Huevos revueltos a la mexicana, con jitomate y chile serrano
Frijoles refritos
Tamales Oaxaqueños rellenos de pollo, preparados al vapor y envueltos en hoja de plátano

❁ Estación de Chilaquiles

Totopos con salsa verde o roja servidos con:
Crema, queso, pollo desmenuzado y coronados con un huevo estrellado

Extras sugeridos por el Chef:

Burrito de jitomates deshidratados, espinacas y queso fresco 6
Torta de huevos revueltos con machaca y salsa de chile chipotle 6

❁ Esta estación requiere de 1 chef atendiendo por cada 50 comensales

100 / chef

Favoritos de los surfistas de Sayulita

35

Fruta fresca de la temporada y frutos rojos
Selección de yogurt y queso cottage
Panquecitos de zanahoria y nueces

Barritas energéticas hechas en casa

Avena con trozos de manzana caramelizada
Barritas de Amaranto
Barritas de arroz crujiente

Haga su propio cereal

Con una selección de amaranto, quinoa, granola casera, avena y mieles de la localidad, frutas frescas y deshidratadas, yogurts, leche descremada, leche de almendra o leche de soya

❁ Estación de claras de huevo

Espinacas al vapor, jitomate cherry, tomates deshidratados, puntas de espárrago, cebollines, chile campana, albahaca.
Camarón, pechuga de pavo y queso de cabra de Puebla

Extras sugeridos por el Chef:

Burrito de claras de huevo, nopal, queso de cabra de Puebla y salsa roja 6
Parfait de yogur griego de fresa, miel, nueces, semillas de granada 6

Desayuno Buffet

Desayuno a la Carta

Desayuno "para llevar"

Box Lunch

< BACK

Los precios del menú son en dólares americanos por persona (a menos que se especifique lo contrario).
Por favor considere que se adicionará un 16% de impuestos más el 15% de cargo por servicio y un 3% de cuota de administración.

NEXT >



FOUR SEASONS RESORT
Punta Mita, México

Desayuno Buffet

Desayuno a la Carta

Desayuno "para llevar"

Box Lunch

Desayuno Buffet

Mínimo 20 personas

Todos los menús de buffet para Desayuno incluyen café recién preparado, selección de tés "T", jugos naturales frescos incluyendo *naranja, toronja y el exótico jugo del día*, así como variedad de conservas de frutas locales de temporada y mantequilla artesanal.

Todos los desayunos buffet de son servidos por un periodo de 2 horas.

+ Salado

Enchiladas & Enfrijoladas	8
Ordene sus enchiladas favoritas, rellenas con pollo o queso Y a elegir entre la tradicional salsa de jitomate y chile o salsa de frijol negro.	
Estación de omelets	8
Ordene su omelet favorito con jitomate, espárragos, champiñones, pimientos, cebollín, queso cheddar o queso de cabra, jamón, tocino o hierbas	
Chilaquiles	8
Trozos de tortilla frita cubiertos con salsa roja o de tomatillo verde y pollo desmenuzado, queso y un huevo estrellado arriba... ¡deliciosos!	
Huevos Benedict	6
Añada tocino Canadiense, jamón parrillado, salmón ahumado, espinacas salteadas u hongos Portobello, cubiertos con salsa Holandesa	
Selección de carnes frías para desayuno	6
Pastrami, pechuga asada de pavo, salami y jamón horneado, acompañado con chutney casero, mostaza Dijon, y una selección de pan	

❄️ Esta estación requiere de 1 chef atendiendo por cada 50 comensales

100 / chef

+ Dulce

A la plancha (elija uno)	6
Waffles Belgas con azúcar, fresas, crema batida, salsa de chocolate Pan Brioche Francés, azúcar glass, nueces Hotcakes de plátano, mora azul o chispas de chocolate, jarabe de maple	
Estación de Smoothies de fruta fresca	7
Hechos a la orden: frutas regionales, moras, granola, yogurt bajo en calorías	
Barra de cereales hechos en casa	5
Variedad de cereales y avena con leche descremada, leche entera o leche de soya Semillas de girasol, chía, nueces, papaya deshidratada, arándanos, pasas, miel de agave	

< BACK

Los precios del menú son en dólares americanos por persona (a menos que se especifique lo contrario).
Por favor considere que se adicionará un 16% de impuestos más el 15% de cargo por servicio y un 3% de cuota de administración.



FOUR SEASONS RESORT
Punta Mita, México

Desayuno a la Carta

Mínimo 20 personas

Todos los menús de Desayuno incluyen café recién preparado, selección de tés "T", jugos naturales frescos incluyendo naranja, toronja y el exótico jugo del día, así como variedad de conservas de frutas locales de temporada y mantequilla artesanal.

2 tiempos (un aperitivo + una entrada)

35

Canasta de pan recién horneado: cuernitos, pan danés, panquecitos servidos a la mesa estilo familiar

Aperitivos (elija uno)

Parfait de amaranto casero, bayas frescas, yogurt bajo en calorías, reducción de jamaica

Rodajas de piña de Nayarit a la parrilla, miel de agave, menta (yerbabuena)

"Huarache" de salmón ahumado en casa

Limón, alcaparras, cebolla morada, emulsión de cilantro y crema agria

Plato de frutas de temporada, frutos rojos, chamoy y limón

Avena estilo Brulée con plátano caramelizado

Entradas (elija uno)

Chilaquiles de pollo en salsa roja o verde, crema agria, tortillas crujientes, cebolla morada y huevo frito

Frittata de claras de huevo, champiñón, tomate deshidratado, espárragos verdes y pesto

Burrito de jamón y queso, cebolla caramelizada, pimientos asados y salsa molcajetada

Huevos revueltos al término que guste, nopales a la parrilla, ensalada de panela, jitomate y cilantro, papas hash brown, tocino ahumado crujiente

Pan Brioche Francés, nueces caramelizadas, crema de mascarpone a la canela, jarabe de maple

Los precios del menú son en dólares americanos por persona (a menos que se especifique lo contrario).
Por favor considere que se adicionará un 16% de impuestos más el 15% de cargo por servicio y un 3% de cuota de administración.

Desayuno Buffet

Desayuno a la Carta

Desayuno "para llevar"

Box Lunch



Desayuno "para llevar"

Empacamos su desayuno en contenedores biodegradables, perfectos para disfrutar su viaje o tour. Incluye jugo fresco de naranja o jugo exótico del día, así como café o té.

2 tiempos (un aperitivo + una entrada)

22

Aperitivos (elija uno)

Ensalada de fruta fresca

Parfait de amaranto, fresa y reducción de jamaica

Yogurt individual con sabor a fruta

Mini parfait de granola

Entradas (elija uno)

Burrito de huevo con jamón y queso, cebolla caramelizada, pimientos asados, salsa Mexicana aparte

Torta de huevo con machaca, queso y pico de gallo ¡Una favorita Mexicana!

Bagel de salmón ahumado, queso crema a las hierbas, lechuga, rebanadas de jitomate, cebolla morada

Panini de pavo y queso cheddar, arúgula y salsa de chile chipotle

Desayuno Buffet

Desayuno a la Carta

Desayuno "para llevar"

Box Lunch

Los precios del menú son en dólares americanos por persona (a menos que se especifique lo contrario).
Por favor considere que se adicionará un 16% de impuestos más el 15% de cargo por servicio y un 3% de cuota de administración.



Box Lunch

Todos los box lunch incluyen papas fritas, una pieza de fruta de mano y una botella de agua de la casa.

Tempranero

25

Bagel tostado de jamón y queso cheddar
Pan danés de chocolate
Fruta fresca tropical rebanada, yogurt
Barra de granola

De Pollo

30

Pan Ciabatta con pechuga de pollo asada, queso brie, mayonesa con grano de mostaza y lechuga romana
Ensalada de pasta con grano de elote, jitomate, aceitunas negras y pesto
Galleta con chispas de chocolate

Saludable

28

Pan multigrano, jitomate fresco, pechuga de pavo asada, rociado de olivo, mozzarella y germen de alfalfa
Ensalada de jícama, piña y apio con limón, hierbas y aceite de olivo
Galleta de avena
Barra de Granola

Mexicano

32

Baguette tostado, falda de res marinada, pimiento y cebollita cambray salteada, chile chipotle, mayonesa y lechuga
Galleta de coco
Nueces mixtas picantes

Wrap Vegetariano

28

Chile campana a la parrilla, caviar de berenjena, espárragos y arúgula envueltos en tortilla de harina con salsa tahini
Mezcla de hojas de temporada con zanahoria, pepino, jitomate cherry y aderezo balsámico
Galleta de nuez de Macadamia

Para los más pequeños

20

Sandwich de jamón y queso
Ensalada de frutas tropicales
Malvaviscos
Galleta con chispas de chocolate

 Desayuno Buffet

 Desayuno a la Carta

 Desayuno "para llevar"

 Box Lunch

Los precios del menú son en dólares americanos por persona (a menos que se especifique lo contrario).
Por favor considere que se adicionará un 16% de impuestos más el 15% de cargo por servicio y un 3% de cuota de administración.



Buffet de Comida Deli

35 personas mínimo

Todos los menús de comida incluyen café recién preparado, selección de té "T" y agua embotellada de la casa.
Todos los buffet de comida son servidos por un periodo de 2 horas.

Haga su propio sándwich 43

Ensalada César
Ensalada verde mixta
Ensalada campirana de papa cambray
Ensalada de vegetales a la parrilla

Charcutería (carnes frías)

Jamón curado
Jamón serrano
Roast beef
Pechuga de pavo
Salami

Quesos: Panela, mozzarella, cheddar, brie
Panes: blanco, integral, telera, baguette, bollos
Condimentos: mostaza, rábano picante, mayonesa de chipotle, crema agria a las hierbas, aioli
Guarniciones: Lechuga, jitomate, escabeche casero, cebolla, jalapeño
Frituras: papa dulce, plátano, vegetales

Frutas tropicales rebanadas
Brownies
Canasta de fruta de mano

+ Extras sugeridos por el Chef:

Gazpacho de acuerdo al sabor de temporada 5
Refresque su comida con un gazpacho de temporada, como el clásico Andaluz, aguacate y cilantro, sandía, melón o gazpacho verde

❁ Porcheta rebanada al momento 9
Tradicional lechón deshuesado y rostizado
En rebanadas al gusto para añadir a su sandwich favorito

Todo Mini 6
Mini hamburguesas parrilladas al momento
A su gusto: Res, pavo, cordero y portobello

❁ Res de primera calidad 9
Corte fino de NY asado lentamente y rebanado al gusto
Mayonesa de rábano picante

Hot dog gigante 6
Cebolla caramelizada, aderezo de rábano picante
Pan suave tipo pretzel o tortilla de harina tipo burrito

❁ Esta estación requiere de 1 chef atendiendo por cada 50 comensales

100 / chef

Los precios del menú son en dólares americanos por persona (a menos que se especifique lo contrario).
Por favor considere que se adicionará un 16% de impuestos más el 15% de cargo por servicio y un 3% de cuota de administración.

Buffet de Comida Deli

Buffet de Comida Caliente

Comida Emplatada

Buffet de Comida Caliente

35 personas mínimo

Todos los menús de comida incluyen café recién preparado, selección de té "T" y agua embotellada de la casa.
Todos los buffet de comida son servidos por un periodo de 2 horas.

Fiesta Mexicana 48

Guacamole, salsa, totopos crujientes

Tostadas de ceviche estilo Vallarta
Aguachile de camarón
Vegetales verdes de la localidad, zanahoria, jícama, elote, jitomate cherry, aguacate.
Aderezo de Piloncillo
Pepino, palitos de jícama y piña con chile y limón

Pesca del día al parrillada al mojo de ajo
Pechuga de pollo en adobo
Arrachera a la parrilla con salsa de chile ancho
Arroz a la Mexicana
Frijoles charros

Tarta de chocolate cremoso de Oaxaca espolvoreada con escarcha de azúcar
Flan de elote y cajeta
Ensalada de frutas con miel de mezcal

Recomendaciones del Chef

- ❖ Carrito taquero, estación en vivo (al pastor, de pescado) 12
- Carnitas (lomo de cerdo cocinado lentamente en su manteca) Servido con tortillas y condimento 9
- Pulpo al ajillo 6

❖ Esta estación requiere de 1 chef atendiendo por cada 50 comensales 100 / chef

Sabores sin gluten 44

“Una manera saludable y más ligera de cenar con opciones de sabor que ofrecen los Ingredientes orgánicos de la localidad”

Ensalada de quinoa y vegetales baby con espuma de albahaca y semilla de amapola

Dip de requesón a las hierbas, epazote, aceite, hojuelas de chile, tostadas raspadas de maíz

Ensalada de espinaca baby con betabeles rostizados, queso de cabra, vinagreta de jamaica

Ensalada de pimientos asados, ajo, perejil, aceite de oliva extra virgen
Ensalada de hongo Portobello y espárragos verdes, cebollines, balsámico ajeño

Estofado de garbanzo en salsa de pimiento asado y ajo, albahaca
Cocción lenta (Tagine) de pollo sin piel parrillado al limón, zanahoria, almendras tostadas y pasas
Pesca del día marinada en adobo, calabacitas baby, alcaparras, aceitunas negras, vinagreta tibia de limón

Panna Cotta de coco, fresas marinadas en albahaca thai y jamaica
Barritas de amaranto con miel y arándanos
Pastel de chocolate y betabel hecho sin harina

Recomendaciones del Chef

- Barra de agua de sabores y limonada 6
- Ostiones de San Blas & Baja, Barra de ostiones, vinagretas y condimentos 36 / DZ

Buffet de Comida Deli

Buffet de Comida Caliente

Comida Emplatada

< BACK

Los precios del menú son en dólares americanos por persona (a menos que se especifique lo contrario).
Por favor considere que se adicionará un 16% de impuestos más el 15% de cargo por servicio y un 3% de cuota de administración.

NEXT >



Buffet de Comida Caliente

35 personas mínimo

Todos los menús de comida incluyen café recién preparado, selección de té "T" y agua embotellada de la casa.
 Todos los buffet de comida son servidos por un periodo de 2 horas.

Mariscos

54

Ceviche Vallarta, lenguado con cebolla, zanahoria, pepino y cilantro
 Coctel de camarón de pacotilla y aguacate
 Tostadas de pulpo endiabado, mayonesa de chipotle
 Vegetales verdes de temporada, vinagreta de piloncillo y hierbas

Platos Fuertes

Pesca del día parrillada al mojo de ajo
 Calamar a la parrilla con alcaparras y salsa de tomate
 Mariscos jambalaya
 Brócoli salteado en aceite de semilla de hinojo
 Papitas cambay rostizadas

Postres

Short cake de fresa con crema chiboust
 Mini tiramisú de Kahlúa
 Yogurt griego de Granada china con nueces tostadas

Recomendaciones del Chef

Mejillones negros de Baja California " Mariniere" 8

❄️ Esta estación requiere de 1 chef atendiendo por cada 50 comensales

100 / chef

Usted dijo... ¡Tacos!

45

Guacamole, Salsa mexicana, totopos
 Dip de frijol negro, queso cotija

❄️ Haga su propio Taco

Tacos al pastor, lomo de cerdo rostizado en una base giratoria
 Arrachera marinada en cerveza oscura
 Pesca del día a la parrilla
 Pechuga de pollo adobada
 Cacerola Mexicana de vegetales

Condimentos

Salsa roja y verde, cilantro fresco, cebolla picada, lechuga picada
 Pico de gallo xnic-pec, crema agria, tortillas de harina y de maíz
 Opción saludable: Hojas de lechuga y hojas de endivia

Postres

Fruta de la estación con chamoy y chile Tajín
 Tartaletas de piña caramelizada
 Variedad de nieve de garrafa (coco, mango, guayaba)

Recomendaciones del Chef

Churros, chocolate y cajeta 4

< BACK

Los precios del menú son en dólares americanos por persona (a menos que se especifique lo contrario).
 Por favor considere que se adicionará un 16% de impuestos más el 15% de cargo por servicio y un 3% de cuota de administración.

Comida Emplatada

25 personas min

Todas las comidas incluyen café recién preparado, selección de té "T" y agua embotellada de la casa

*Personalice su comida, eligiendo un aperitivo, una entrada y un postre de las opciones que se ofrecen a continuación.
Los siguientes precios están basados en su elección de plato fuerte.*

2 tiempos solamente	38
3 tiempos: aves y entradas vegetarianas	45
3 tiempos: otra proteína	52

Para una selección de dos platos fuertes favor de adicionar 10

Sopas

- Sopa de albahaca carbonizado y panela a la parrilla
- Sopa mexicana de lentejas con zanahoria crujiente
- Sopa de chile Poblano asado y coco, con totopos de maíz
- Sopa fría de vegetales y aceite de aguacate
- Chilpachole (sopa espesa) de mariscos, elote asado, caldo, cebollín y limón

Ensaladas

- Ensalada de sandía, cilantro, queso cotija, cebolla crujiente, reducción de Jamaica
- Vegetales verdes de temporada, ralladura de zanahoria y rábano, jitomate cherry, brotes de guisantes y emulsión de cilantro
- Pepinos, pimientos, jitomate cherry, queso feta de Puebla, cebolla morada, albahaca, vinagreta de limón
- Ensalada colorida de frijol, pimientos asados, crotones de tocino, perejil, vinagreta de chile pasilla y miel

Entradas frías

- Ceviche de mariscos Punta Mita, pepino, jitomate, cebolla morada, cilantro, chile serrano, limón
- Tostada de atún ahumado en casa, rociado de aguacate, chile chipotle, aioli, micro vegetales verdes
- Flor de Calabaza rellena de queso de cabra, antipasto de vegetales a la parrilla, emulsión de pimienta roja
- Carpaccio de NY Angus, ensalada de jícama, alcaparras y cilantro con salsa tártara

Buffet de Comida Deli

Buffet de Comida Caliente

Comida Emplatada

Los precios del menú son en dólares americanos por persona (a menos que se especifique lo contrario).
Por favor considere que se adicionará un 16% de impuestos más el 15% de cargo por servicio y un 3% de cuota de administración.

< BACK

NEXT >



Comida Emplatada

25 personas min

Todas las comidas incluyen café recién preparado, selección de tés "T" y agua embotellada de la casa

Entradas calientes

Chile güero relleno de chicharrón de puerco, salsa verde y elote rostizado

Mouse de pescado horneado, arúgula baby y aioli de chipotle cítrico

Risotto de Huitlacoche y champiñones, emulsión de perejil y aceite de porcini

Vieiras de Baja California braseadas, puré de camote y jengibre, vinagreta de perejil y limón

Platos fuertes

Pesca del día "a la talla"
Arroz al cilantro, plátano y limón parrillado

Pesca del día braseada
Col morada cocida a fuego lento en jamaica, con cilantro, alcaparras y mantequilla oscura

Arrachera Angus a la parrilla
Puré de camote, cebollas verdes, cerveza oscura Mexicana

Pechuga de pollo adobada y preparada a la parrilla
Champiñones y calabacitas salteadas con glaseado de piña

Entradas vegetarianas

Chile relleno de queso Oaxaca, ratatouille Mexicano, salsa de tomate asado y epazote

Arroz integral y frijoles, plátano, salsa de achiote y trufa, aderezo de pepino y cilantro

Gnocchi de papa, calabacita baby, champiñones, ajo, mantequilla oscura de salvia y parmesano

Postres

Domo de tres leches, reducción de jamaica y semillas de granada

Tartaleta de fruta de la pasión, crema de mascarpone y ralladura de limón

Frutas tropicales de temporada con jarabe de chile Poblano

Piña de Nayarit con especias, crema de coco, y ralladura de chocolate

Buffet de Comida Deli

Buffet de Comida Caliente

Comida Emplatada

< BACK

Los precios del menú son en dólares americanos por persona (a menos que se especifique lo contrario).
Por favor considere que se adicionará un 16% de impuestos más el 15% de cargo por servicio y un 3% de cuota de administración.

Recesos de Café

20 personas min

Todos los Recesos de Café incluyen café recién preparado, selección de tés "T" y agua embotellada de la casa.
Todos los Recesos son servidos por un periodo de 4 horas.

Inicio mañanero 22

Limonada de lima, agua de Jamaica y té helado con piloncillo
Panquecitos integrales de plátano
Smoothie (raspado) de moras
Barritas de amaranto, coco y arándanos deshidratados con miel de agave

¡Hazme el día! 20

Cuernitos recién horneados, pan danés y más
Panquecitos del día
Bizcocho de limón y plátano
Conservas caseras de mantequilla

Vuelve a la Vida... 16

Surtido de bastones de fruta fresca de la estación y vegetales
Caballitos con jugo de jengibre, cilantro y zanahoria y agua de coco
Bizcocho de nopal y chile poblano

🌿 Concentrado de vitaminas 25

Barra en vivo de jugos con amplia selección de fruta fresca, vegetales, jarabes y
Condimentos. Barritas de cereal y barritas de proteínas hechas estilo casero

Opcional: Masaje revitalizante a solicitud 150 por hora por terapeuta

🌿 Esta estación requiere de 1 chef atendiendo por cada 50 comensales 100 / chef

La Dulce Vida 20

Dulces mexicanos y bombones
Cocadas, glorias, mango con chile, tamarindo caramelizado, palanqueta de cacahuete
Galletas, obleas de cajeta, servidas en una olla de barro

Paletas de pastel y mantecadas 22

Surtido de paletas de pastel y mantecadas de sabores
Paletas: Brownies, de vainilla, con diferentes cubiertas
Mantecadas: Ralladura de limón, naranja en conserva, tomillo fresco y semilla de amapola

Flor de Jamaica 15

Agua de jamaica
Fresas en jarabe de Jamaica y yerbabuena
Paletas de jamaica
Mantecadas de jamaica

Barra de churros 16

Churros recién hechos, presentados en bolsitas con :
Azúcar y canela, azúcar morena, jarabe de chocolate y cajeta

MONSTRUO Come-galletas (seleccione 3) 12

Galletas caseras recién horneadas:
Chispas de chocolate, avena y pasas, macadamia, biscotti, arándanos y chocolate, crema de cacahuete, pequeños brownies, polvorones o galletas mexicanas de nueces

< BACK

Los precios del menú son en dólares americanos por persona (a menos que se especifique lo contrario).
Por favor considere que se adicionará un 16% de impuestos más el 15% de cargo por servicio y un 3% de cuota de administración.

NEXT >

Recesos de Café

Todos los Recesos de Café incluyen café recién preparado, selección de tés "T" y agua embotellada de la casa.
Todos los Recesos son servidos por un periodo de 4 horas.

20 personas min

Receso saludable 18

Bastones de jícama, pepino y piña, chile Tajín y limón
Caballitos con jugo verde
Bruschetta Mediterránea de vegetales asados lentamente, pan integral y albahaca
Panquecitos de plátano y nuez, bajos en calorías

🌿 Cevichería 30

Prepare su propio ceviche.
Camarón, pesca de la localidad, almejas y pulpo
Condimentos: jitomate, cebolla, cilantro, mango, elote, chile serrano, salsa, pepino, aguachile, chile Tajín, especias

¡Para untar! 15

Selección de totopos de tortillas de colores, raspadas y tostadas servidas con:
Guacamole, dip de frijol negro, salsa roja, requesón y salsa Mexicana
Todo servido en tradicionales Molcajetes, morteros o tazones de piedra volcánica tallada

🌿 Esta estación requiere de 1 chef atendiendo por cada 50 comensales

100 / chef

Fábrica de palomitas 9

Prepare sus palomitas preferidas con distintas cubiertas:

Dulce

Salsa de caramelo, salsa de chocolate, salsa de crema de cacahuate

Salado

Queso parmesano, polvo de ajo y cebolla, chile en polvo, jalapeños frescos, mantequilla derretida

Barra de helados y paletas 12

Selección de clásicas helados:

Chocolate crujiente, vainilla con chocolate, fresa, conos, sándwich dúo

Paletas de frutas tropicales

Mango, tamarindo, lima, piña, fresa

¡Nueces & Más! 18

Haga su propia bolsita con mezcla de :

Cacahuates, nuez de la India, nueces garapiñadas, almendras, garbanzo, pistaches, elote deshidratado, cacahuates picantes, cacahuates japoneses, M&M's, arándanos deshidratados, pasas, granola y coco rallado

< BACK

Los precios del menú son en dólares americanos por persona (a menos que se especifique lo contrario).
Por favor considere que se adicionará un 16% de impuestos más el 15% de cargo por servicio y un 3% de cuota de administración.



FOUR SEASONS RESORT
Punta Mita, Mexico

Passed Hors d'Oeuvres

COLD (items priced per dozen)

Mar 40

Red snapper ceviche, avocado, cucumber, pico de gallo
Smoked local swordfish tostadas, chipotle remoulade, radish, cilantro
Bloody Mary shooter, marinated shrimp, avocado silk
Tuna tartar on a spoon, crispy wonton, wasabi cream, wakame relish
Pacific smoked salmon roll, cream cheese, black fish roe, microgreens

Tierra 38

Shredded beef salpicon tostada, bell pepper cilantro salad
Prosciutto, panela cheese, guayaba ate, jalapeño brioche
Grilled chicken & black bean ceviche, peppers, red cabbage, piloncillo sauce
Slow roasted NY Beef Carpaccio roll, crispy veggie, caper aioli
Serrano ham & melon roll, black mission fig, balsamic reduction, basil

Veggie 32

Avocado tomatillo gazpacho shooter, tajin celery stick
Watermelon, cantaloupe & green olive skewer, pomegranate reduction
Grilled rosemary flatbread, goat cheese, onion jam, cranberry, fig balsamic
Bruschetta of roasted Mediterranean veggies, arugula, pesto, feta
Black sushi, crunchy vegetables, wakame

HOT (items priced per dozen)

Mar 46

Adobo marinated "embarazado" fresh catch skewer, mango chili salsa
Grilled shrimp skewers, spicy passion fruit dip
Seared wild rice and local fish cake, ancho chili dip
Sautéed octopus, preserved lemon caper vinaigrette, parsley emulsion
Tempura fresh catch bites, grain mustard remoulade

Tierra 40

Pulled pork carnitas "gorditas", salsa verde, cilantro
Chicken tinga sope, black beans, crema fresca, red cabbage
Slow roasted short ribs quesadillas, poblano chili and corn salsa
Crispy coconut chicken bites, pineapple Ketchup
Beef satay, spicy coconut peanut sauce

Veggie 36

Cambrey baby potatoes "a la brava", jalapeño aioli
Poblano chili & corn empanadas, cilantro salsa, crema fresca
Seared panela cheese on a fork, saint leaf pineapple marmalade
Huitlacoche mini empanadas, molcajete sauce
Tequeño bites, green salsa

Menu prices are in USD per person (unless otherwise noted). Please note that 16% taxes as well as 15% service charge and 3% administration fee will be added.

Canapés (Hors d'Oeuvres)

Estaciones en Vivo

Dulce Tentación

Bocadillos para después
de cenar

Estaciones en Vivo

50 personas min

Todas las cenas con estaciones en vivo incluyen café recién preparado, selección de té "T" y agua embotellada de la casa.

Todas las estaciones en vivo se sirven por un periodo de 2 horas

Si usted prefiere una atmósfera más casual y relajada, en lugar de una cena formal, personalice su evento eligiendo de nuestras Estaciones en vivo.

2 estaciones + 1 antojo dulce	70
2 estaciones + 1 trinchado + 1 antojo dulce	85
3 estaciones + 1 trinchado + 1 antojo dulce	105
4 estaciones + 1 trinchado + 1 antojo dulce	125

❁ Tacos de la esquina 30

Nuestro carrito de tacos es como los tradicionales que se encuentran en las calles de México.

Tacos al pastor, piña y carne de cerdo marinada en piña y achiote cocinada en un trompo (base giratoria) puede usarse pollo o res

Tacos de pescado, tacos de pollo, tacos de res

Salsas: molcajete, mexicana y salsa verde

Guarniciones: Queso fresco, lechuga, limones, cebolla picada, jalapeños en escabeche

Xnic-pec (curado de chile habanero y cebolla morada)

Antojitos Mexicanos 27

Tacos dorados: Res y pollo, salsa de chile y aguacate

Sopes: Base de masa pellizcada con relleno de cerdo de Yucatán

Enmoladas: De pollo y de queso, bañadas con mole

Quesadillas: hechas a mano, ya sea naturales o con champiñones, huitlacoche, flor de calabaza y jamón picado

Barra de crudos 36

Surtido de ostras de Ensenada, Baja California y San Blas, Nayarit, pata de cangrejo araña, almejas chocolata, camarón jumbo de San Blas

Guarniciones: Mignonette, rodajas de lima y limón, salsa coctelera, aioli de hierbas y pan integral y de centeno

❁ Esta estación requiere de 1 chef atendiendo por cada 50 comensales 100 / chef

❁ Estación de Sushi y Sashimi 30

Sushi enrollado a mano : atún picante, pesca de la región y pepino

Tempura vegetariano, de camarón y de espárragos

Nigiri y sashimi: de acuerdo a la pesca fresca de la región

Guarniciones: Wasabi, jengibre en vinagre, wakame, soya, ponzu

❁ Barra de ceviche 30

Prepare su propio ceviche con nuestra selección de:

Pescado de la región, vieiras de la bahía, camarón y pulpo

Guarniciones: Salsa Acapulco, aguachile, salsa de mango y chile,

Jugo de limón recién exprimido entre otras

Tapas Españolas 32

Aceitunas marinadas en naranja y tomillo

Pulpo a la parrilla con paprika y pimientos

Tortilla Española con cebollas

Jamón Serrano y chorizo español

Jitomates cherry marinados en aceite de oliva extra virgen

Queso Manchego curado

Cebollas primavera a la parrilla con champiñones confitados

Canapés (Hors d'Oeuvres)

Estaciones en Vivo

Dulce Tentación

Bocadillos para después de cenar

< BACK

Los precios del menú son en dólares americanos por persona (a menos que se especifique lo contrario).
Por favor considere que se adicionará un 16% de impuestos más el 15% de cargo por servicio y un 3% de cuota de administración.

NEXT >



Estaciones en Vivo

50 personas min

Todas las cenas con estaciones en vivo incluyen café recién preparado, selección de té "T" y agua embotellada de la casa.
Todas las estaciones en vivo se sirven por un periodo de 2 horas

❖ Cerdo entero rostizado a la leña en la playa 24 (Cordero entero también disponible) 28

Una tradición Mexicana de cerdo rostizado en la playa para crear su taco o torta Favorita.

Guarniciones: Salsa verde y roja, ensalada de col, cilantro, limones, cebolla picada, jalapeños en escabeche, xnic-pec (curado de chile habanero y cebolla morada) rábano rojo, tortillas y mini teleras

"Carnitas" 22

Cocinado lentamente de manera tradicional en su jugo en un cazo sobre carbón.

La carne luego es deshebrada y queda con un delicioso sabor salado muy popular.

Guarniciones: Salsa de aguacate, salsa roja, cilantro, limones, cebolla picada, chiles jalapeños en escabeche, xnic-pec (curado de chile habanero con cebolla morada)

❖ Esquites, la manera local de celebrar el elote 9

Elote de la región pochado y luego cubierto a su elección:

Guarniciones: Chile Tajín, limón, crema agria, queso fresco, chile en polvo, cilantro ¡Un clásico Mexicano!

Quesos Mexicanos artesanales 20

Una selección de quesos artesanales de Querétaro, Puebla y Jalisco

Se ofrecen quesos frescos, cremosos, curados y añejos, hechos de leche de vaca, cabra y oveja.

Canasta de pan, surtido de jamones, miel, frutas secas, nueces y uvas

❖ Esta estación requiere de 1 chef atendiendo por cada 50 comensales 100 / chef

OPCIONES DE TRINCHADO (elija una)

❖ NY Angus striploin frotado con chile y café 28

Chimichurri de manzana y cilantro

Gratín de papa a la vieja usanza

❖ Pierna de cordero alimentado solo con pastos de Jalisco 26

Demi de moras negras

Polenta de Calabaza brevemente parrillada

❖ Tenderloin de cerdo rostizado 22

Salsa de mostaza Dijon

Manzanas caramelizadas, col morada braseado

❖ Tenderloin de res Angus rostizado 28

Corteza de rábano picante y vino tinto

Puré de papa

❖ Huachinango ahumado tallado a la minute 26

Glaseado de Chipotle BBQ

Ensalada de col blanca y morada con cilantro

❖ Mahi-mahi glaseado de soya 26

Aderezo de cebollín

Arroz Jasmine

< BACK

Los precios del menú son en dólares americanos por persona (a menos que se especifique lo contrario).
Por favor considere que se adicionará un 16% de impuestos más el 15% de cargo por servicio y un 3% de cuota de administración.



FOUR SEASONS RESORT
Punta Mita, México

Dulce Tentación

50 personas min

Todas las estaciones en vivo para cena incluyen café recién preparado, selección de té "T" y agua embotellada de la casa
Todas las estaciones en vivo son servidas por un periodo de 2 horas

❁ Churros y buñuelos 14

Preparados al momento y cubiertos con:
Salsa de chocolate, jarabe de piloncillo, cajeta, azúcar con canela

Chocolate Mexicano 18

Para los adictos al chocolate...
Macarrones de chocolate, pay de chocolate relleno con crema, tartaleta de chocolate cremoso,
Surtido de trufas, copitas de mousse de chocolate blanco con frambuesa, fondue de chocolate con fresas,
Chocolate caliente con especias

❁ Bavaresa de Tequila 18

Mini bavaresa bañada con jarabe de tequila a la minute, y después cubierto con su acompañamiento preferido:

Crema pastelera de vainilla de Papantla / crema batida / ensalada de piña Nayarita con especias / salsa de chocolate de Oaxaca / jarabe de jamaica

Barra de frutas tropicales y más 14

Frutas regionales de temporada de cualquier forma que las imagine, tanto para beber Como para comer...
Trozos / jugos frescos / parrillados / smoothies / infusiones/ jalea y deshidratados

Obsesión de Coco 15

Todo un mundo de coco....
Rocas de coco, cocadas, hojuelas de coco salteadas, financier de coco, tartaletas de coco, caballitos con agua fresca de coco

❁ Nieve de Garrafa 15

Tradicional nieve Mexicana hecha a mano, con su cubierta favorita: cajeta, salsa de chocolate, jarabe de jamaica...y más
Mango, guanábana, elote y mezcal

❁ Esta estación requiere de 1 chef atendiendo por cada 50 comensales 100 / chef

Los precios del menú son en dólares americanos por persona (a menos que se especifique lo contrario).
Por favor considere que se adicionará un 16% de impuestos más el 15% de cargo por servicio y un 3% de cuota de administración.

Canapés (Hors d'Oeuvres)

Estaciones en Vivo

Dulce Tentación

Bocadillos para después de cenar

Bocadillos para después de Cenar 25 personas min

Todas las estaciones en vivo para cenas incluyen café recién preparado, selección de té "T" y agua embotellada de la casa.
Todas las estaciones en vivo son servidas por un periodo de 2 horas

Rincón de salados (elija 4 opciones) 15

Mini hamburguesas

Banderillas

Empanadas de carne

Enchiladas de pollo

Sabanita de cerdo

Taquitos dorados

Torta de pieza de cerdo

Rebanadas de pizza surtidas

Gajos de papa frita

+ Para realzar

Estación de quesadillas 10

Surtido de quesadillas de vegetales, queso, pollo, carne entre otras

Pozole de cerdo 9

Abundante caldo con maíz blanco, chile rojo y col blanca

Rincón de lo dulce (elija 4 opciones) 15

Trufas de Chocolate

Palomitas de brownie bañadas en chocolate

Tarro de macarrones

Fondue de chocolate, brochetas de malvaviscos, salsa de chocolate y de moras

Tartaletas de coco

Pastel de elote con salsa de caramelo

Mini *éclairs* de sabores

Crema de limón y frambuesa en tarro de cantera

Financier de pistache y arándanos secos

+ Para realzar

Mini churros 10

Mini churros recién hechos

Salsa de chocolate y cajeta para remojar

Rincón de los caramelos 9

Caramelos suaves y duros que incluyen:
M&M's, barras de caramelo y dulces clásicos mexicanos

Paletas de pastel 12

Las creaciones favoritas de nuestro Chef repostero para complementar su fiesta tema

Canapés (Hors d'Oeuvres)

Estaciones en Vivo

Dulce Tentación

Bocadillos para después de cenar

Los precios del menú son en dólares americanos por persona (a menos que se especifique lo contrario).
Por favor considere que se adicionará un 16% de impuestos más el 15% de cargo por servicio y un 3% de cuota de administración.

Cena Emplatada con Sabor Local

20 personas min

Todas las cenas emplatadas incluyen café recién preparado, selección de tés "T" y agua embotellada de la casa

Personalice su experiencia de Cena eligiendo de las opciones que se presentan a continuación:

3 tiempos aves & entrada vegetariana	85
3 tiempos carne, pescado & entrada de mariscos	95
Para incluir un tiempo de langosta agregue	10
Dúo de entradas	110
Cena de 4 tiempos	120
Elección de dos platos fuertes agregue	15

Sopas

Gazpacho frío de sandía y pepino, melón chino comprimido, ceviche de pesca del día, brotes verdes

Sopa fría de aguacate, polvo de camarón, epazote y aceite de chile

Sopa tradicional de tortilla "Tazón", aguacate, tortillas crujientes, chile guajillo, crema agria, queso Oaxaca, pollo desmenuzado

Bisque de elote dulce, huitlacoche, crotones

Caldo San Blas de camarón, puerro, zanahoria baby, cilantro, rociado de limón

Ensaladas

Espinaca baby, betabel asado, queso fresco de cabra batido, nuez, manzana verde, aderezo de jamaica y piloncillo

Ensalada regional de jitomate, aguacate, queso panela braseado, vinagreta de chile guajillo, aceite de aguacate

Vegetales verdes de la estación, elote carbonizado, jitomate cherry, cebolla morada, rábano, tortillas crujientes, vinagreta de miel y cilantro

Entradas frías

Ceviche toreado de camarón, jitomate, cilantro, cebolla morada, salsa Worcestershire, caldo, limón

Tartar de vegetales, cocinado y en crudo, aguacate, tapenade, hojuelas de plátano fritas,

Tartar vegetariano, cocido y crudo, aguacate, tapenade, totopos de plátano, salsa de romero

Pesca del día en crudo, seda de aguacate, café, sal marina, chile ancho, cítricos vinagreta de germen de rábano

Angus NY sellada, aguachile, jícama, salsa de alcaparra y cilantro cebollita cambray

Entradas calientes

Camarones San Blas jumbo al pastor, piña, elote rostizado, cilantro, tortilla crujiente

Vieiras de Ensenada braseadas, puré de frijol negro, trozos de tocino ahumados, salsa de naranja y chile guajillo

Pastel con trozos de cangrejo a la plancha, verdolaga, salsa de chile chipotle rostizado

Enchiladas de pato, mole, crema de cilantro, aderezo de pimientos

Cena Emplatada Local

Cena Emplatada Internacional

Cena Buffet

< BACK

Los precios del menú son en dólares americanos por persona (a menos que se especifique lo contrario).
Por favor considere que se adicionará un 16% de impuestos más el 15% de cargo por servicio y un 3% de cuota de administración.

NEXT >

FOUR SEASONS RESORT
Punta Mita, México

Cena Emplatada con Sabor Local

20 personas min

Todas las cenas emplatadas incluyen café recién preparado, selección de tés "T" y agua embotellada de la casa

Platos fuertes

Pesca local del día, parrillado al estilo Zarandeado
Tempura de aguacate, arroz salvaje, col, cilantro pico de gallo

Pesca del día braseada
Mole verde de brócoli, elote y zanahoria baby con salsa de jamaica y chile pasilla

Camarones jumbo salteados al Mezcal
Cacerola Baja California de vegetales baby en salsa guajillo

Lomo de res Angus a la parrilla
Mole, espárragos verdes, foie gras de pato, papas

Media gallinita Cornish marinada en adobo
Estofado de lenteja, plátano, tocino, piña parrillada, jugos de pollo

Lomo de cerdo de Jalisco untado con café y rostizado lentamente
Puré de papa dulce, cebollitas cambrey, salsa borracha

Combinaciones Dúo

Filete de res Angus salteado & cola de langosta, puré de papa dulce, Huauzontle salteado, chapulines y salsa de chile pasilla

Costillitas Angus braseadas y camarón San Blas jumbo, pimientos asados
quínoa, espárragos verdes, reducción de vino tinto y salsa ajillo

Entradas Vegetarianas

Enchiladas de vegetales a la parrilla, salsa de jitomate y chile chipotle, aderezo de pimienta

Risotto de leche de coco, calabacita a la parrilla, corona de Portobello, elote asado, emulsión de epazote

Espárragos a la parrilla, quínoa de vegetales asados, almendras tostadas, confitura de jitomate cherry

Postres

Sandía comprimida, ceviche de frutas de la región, yerbabuena y chile Tajín

Textura de choco-chile, jarabe de poblano y agave

Creme Brulée de café de Chiapas, galleta de almendras

Pastel dulce de elote con salsa de cajeta y helado de elote

Volteado de piña caramelizada, salsa de tequila añejo, crema fresca

Cena Emplatada Local

Cena Emplatada Internacional

Cena Buffet

< BACK

Los precios del menú son en dólares americanos por persona (a menos que se especifique lo contrario).
Por favor considere que se adicionará un 16% de impuestos más el 15% de cargo por servicio y un 3% de cuota de administración.

Cena Emplatada Internacional

20 personas min

Todas las cenas emplatadas incluyen café recién preparado, selección de té "T" y agua embotellada de la casa

Personalice su experiencia de Cena eligiendo de las opciones que se presentan a continuación:

3 tiempos aves & entrada vegetariana	85
3 tiempos carne, pescado & entrada de mariscos	95
Para incluir un tiempo de langosta espinosa agregue	10
Dúo de entradas	110
Cena de 4 tiempos	120
Elección de dos platos fuertes agregue	15

Sopas

Gazpacho de sandía des construido, pepino, Jitomate cherry, pimientos amarillos, mozzarella, albahaca

Bisque de zanahoria y jengibre, salpicón de langosta, aceite de echalot

Sopa de jitomate e hinojo rostizado, fritura de queso de cabra, micro albahaca

Caldo de té limón Thai, pollo desmenuzado, botones de champiñón, cilantro

Ensaladas

Vegetales verdes de la estación, queso de cabra, espolvoreado con cocoa, plátanos, totopos, vinagreta de balsámico y chocolate

Ensalada de tomates de la granja local, jitomates cherry, aceitunas Kalamata, berro, aderezo de limón y alcaparra

Vegetales verdes del granjero, ralladura de zanahoria baby, rábano, espárragos, apio, pepino, emulsión de hierbas, aceite de oliva virgen con tomillo

Entradas Frías

Remolacha baby asada, glaseado de balsámico de jamaica, morusas de queso de cabra, arúgula, polvo de pistache

Chicharrón de mahi ahumado en casa, aioli de alcaparra, vegetales verdes micro, tartina de pan campestre

Carpaccio de Angus NY sellado, aioli de alcaparra, parmesano rasurado, albahaca, jitomate cherry confitado

Costra de Togarashi de atún aleta amarilla tatakí, vegetales crujientes encurtidos, germen de rábano, emulsión de yuzu

Pulpo de la región carbonizado, pimientos asados, cebolla morada, aceitunas verdes, salsa de romero, aceite de echalote

Vegetales Mediterráneos asados lentamente, queso de cabra desmenuzado, berros, piñones tostados

Medregal curado estilo casero en sal de mar con especias, cilantro, crema batida, ralladura de limón, alcaparras, verdolaga

Camarón San Blas jumbo, espuma de rábano picante, salsa de romero, apio y limón

Entradas calientes

Mah-mahi braseado, tártara de vegetales, puerro Floretes de brócoli, caldo de limón con alcaparra

Vieira braseada, seda de coliflor, zanahoria baby, gastrique agrio, germen de rábano

Pastel de camarón baby & cangrejo a la plancha, arúgula, aioli de pimienta roja asado

Pancita de cerdo glaseada, salsa de ciruela, tempura rock, ensalada de camarón, vegetales verdes micro

Ragout de hongos salvajes, emulsión de espinaca, Risotto, salsa de trufa porcini, parmesano

Camarón San Blas jumbo salteado, aderezo de elote cremoso, chorizo español frito, berros

Medallones de langosta espinosa ahumada, gnocchi de papa dulce, reducción de bisque, calabaza china bok choy

Tarta Tatín de hongo Portobello, *duxelle* de hierbas, queso de cabra batido, glaseado de arándano y vino, albahaca

+ Intermezzo

Sorbete de Lima , Tequila reposado
Granité de sandía, semillas de Granada, albahaca
Nieve de aguacate, aderezo de jitomate y cilantro

Cena Emplatada Local

Cena Emplatada Internacional

Cena Buffet

< BACK

Los precios del menú son en dólares americanos por persona (a menos que se especifique lo contrario).
Por favor considere que se adicionará un 16% de impuestos más el 15% de cargo por servicio y un 3% de cuota de administración.

NEXT >

Cena Emplatada Internacional

20 personas min

Todas las cenas emplatadas incluyen café recién preparado, selección de té "T" y agua embotellada de la casa

Personalice su experiencia de Cena eligiendo de las opciones que se presentan a continuación:

Platos fuertes

Pesca del día a la plancha, risotto cremoso de puerro y papa, salsa de Cabernet

Lomo de res Angus a la parrilla, portobello confitado, polenta suave de albahaca, cebollín, salsa de Merlot

Media gallinita Cornish asada lentamente, *tagine* de zanahoria

Calabaza y almendra, pasas, concentrado de jugos con limón y miel

Vieiras rellenas de costillita, puré de garbanzo, reducción de estofado y habas

Lomo de cerdo de Jalisco envuelto en prosciutto, *hash* de calabaza, salsa de mostaza

Mahi-mahi rostizado, risotto de aguacate, aliño de toronja, salsa de vainilla

Camarón jumbo marinado y salteado, *ragout* de frijol chorizo español, aceite de perejil

Huachinango rostizado con romero, papa baby y cebolla *boulangere*, *chutney* de jitomate, romeritos

Costillar de cordero, quínoa de hierbas al curry, demi glaze de tapenade, hojas de germen de col de Bruselas

Combinación Dúo

Filete Angus & media cola de langosta, espárragos, gratín de papa, salsa de Merlot, aceite de hierbas

Pesca local braseada sobre ravioli de costillita, puré de zanahoria, echalote

Pastel de cangrejo y pesca del día a la plancha con medallón de res, acelgas y espinacas salteadas, ensalada de vegetales crujientes, salsa de grano de pimienta

Lomo de cordero de Jalisco braseado, y camarón jumbo aceitunas Kalamata, ratatouille, arugula baby

Entradas Vegetarianas

Gnocchi de hierbas, papa y zanahoria baby
Aceitunas Kalamata curadas, salsa de jitomate deshidratado

Aceite de albahaca, corona de Portobello a la parrilla sobre risotto de quínoa, espárragos verdes, salsa arrabiata, parmesano

Lasaña de vegetales asados lentamente y nopal a la parrilla, salsa de chipotle y jitomate, hojuelas fritas de papa dulce

Postres

Mousse de limón en tarro de cantera, kiwi, almendras tostadas y mantecado de pistache

Fondant de chocolate, sin harina, gajos de naranja, sorbete de guayaba

Panna cotta de coco, textura de caramelo, pétalos de flor comestible, moras, reducción de jamaica

Textura de chocolate, pastel, grumos, sorbete y mousse de cacao

Jalea de fruta de la pasión, ensalada de fruta tropical, jarabe de cilantro

Trilogía del chef en tres texturas
Crujiente, cremoso y congelado

Macarrones de frambuesa, crema de jengibre y limón, salsa de moras rojas

Mousse de pistache y cereza amaretto, chocolate crujiente reducción de moras negras

Cena Emplatada Local

Cena Emplatada Internacional

Cena Buffet

< BACK

Los precios del menú son en dólares americanos por persona (a menos que se especifique lo contrario).
Por favor considere que se adicionará un 16% de impuestos más el 15% de cargo por servicio y un 3% de cuota de administración.

Cena Buffet

35 personas min

Todas las cenas buffet incluyen café recién preparado, selección de té "T" y agua embotellada de la casa.
Todos los buffet de cena son servidos por un periodo de 2 horas.

Punta Mita 105

Aperitivos

Guacamole y salsa Mexicana con totopos
Vegetales verdes de la región mixtos y variedad de cubiertas y aderezos
Crudités mexicanos: pepino, jícama y piña con vinagreta de chile tajín
Salpicón de res en frío

Micro lab de ceviches

Pruebe nuestra diferente selección de ceviche con un toque moderno
Coctel de camarón con perlas de aguacate en un tubo de ensayo
Almeja baby y ceviche de cangrejo servido en jícara
Aguachile de pescado fresco servido en cuchara
Ceviche de camarón toreado servido en un tarro de cantera

Entradas

Pesca de la región, braseada con salsa de chile poblano
Pechuga de pollo marinada en achiote & piña a la parrilla
Pulpo al ajillo
Arrachera a la parrilla con chimichurri

Acompañamientos

Vegetales a la cacerola
Arroz blanco con cilantro y plátano frito
Estofado de lenteja

Postres

Churros con salsa de chocolate
Budín de Tequila con salsa de vainilla de Papantla
Tartaleta de frutas exóticas con crema de fruta de la pasión
Selección de frutas tropicales deshidratadas

+ Recomendaciones del Chef

Huachinango entero "zarandeado"

10

Viva México 95

Aperitivos

Guacamole, salsa Mexicana y chips
Vegetales verdes de la región, elote asado, frijoles negros, totopos, queso Oaxaca,
Aderezo de jamaica
Tostadas de tinga de pollo

Rincón de México

Empanadas de res y queso
Variedad de tamales de la región (pollo/rajas/cerdo)
Enchiladas de vegetales asados con salsa de tomate verde
Frijoles charros
Arroz a la Mexicana

🌿 Tacos de la esquina

Nuestro carrito de tacos es como los tradicionales que se encuentran en las calles de México.

Tacos al pastor, piña y carne de cerdo marinada en piña y achiote cocinada en un trompo (base giratoria) puede usarse pollo o res
Tacos de pescado, tacos de pollo, tacos de res
Salsas: molcajete, mexicana y salsa verde
Guarniciones: Queso fresco, lechuga, limones, cebolla picada, jalapeños en escabeche
Nric-pec (curado de chile habanero y cebolla morada)

Postres

Buñuelos, con salsa de piloncillo y cajeta
Capirotada, frutas secas tradicionales, nueces y queso
Frutas de temporada rebanadas con chamoy, Tajín y limón
Dulces Mexicanos

+ Recomendaciones del Chef

Estación de esquites, a su gusto

9

🌿 Esta estación requiere de 1 chef atendiendo por cada 50 comensales

100 / chef

Los precios del menú son en dólares americanos por persona (a menos que se especifique lo contrario).

Por favor considere que se adicionará un 16% de impuestos más el 15% de cargo por servicio y un 3% de cuota de administración.

< BACK

NEXT >

Cena Buffet

35 personas min

Todas las cenas buffet incluyen café recién preparado, selección de té "T" y agua embotellada de la casa.
Todos los buffet de cena son servidos por un periodo de 2 horas.

Parrillada en el Paraíso

110

Aperitivos

Barra de ensaladas

Cree su propia ensalada con nuestra selección de cubiertas...arúgula, espinaca, Lechuga romana, vegetales verdes mixtos, jitomate cherry, aguacate, pepino, zanahoria,

Ensalada de papita cambray, cebollín, tocino crujiente, mayonesa de rábano picante

Ensalada de camote asado, queso de cabra, aderezo de piloncillo

❄ De la parrilla

Pesca del día con salsa de chile ancho

Filete Angus NY con chimichurri de manzana

Pulpo con salsa de alcaparra

Pechuga de pollo marinada a las hierbas

Camarones jumbo en adobo

Acompañamientos

Gajos de papa rostizados con tomillo y ajo

Arroz salvaje

Vegetales a la parrilla

Postres

Brochetas de piña de Nayarit

Clafoutis (tarta) de moras azules

Paletas de brownie

Estación de nieve artesanal con variedad de cubiertas y salsas

+ Recomendaciones del Chef

Fogata con bastones de malvaviscos

150

❄ Esta estación requiere de 1 chef atendiendo por cada 50 comensales

100 / chef

Mediterránea

105

Aperitivos

Hummus, *baba ganoush*, salsa tzatziki, pan pita crujiente y pan de ajo

Ensalada de arúgula, jitomates deshidratados, alcachofas, parmesano, vinagreta balsámica

Tabouleh de cuscús, pepino, calabaza y aceite de oliva

Ensalada Caprese

Entradas

Pesca del día con aceite de olive con alcaparra y limón

Pollo Piccata con salsa arabiata

Moussaka de berenjena y carne de res

Tortellini de espinaca y queso ricotta, salsa de albahaca

Pierna de cordero rostizada

Acompañamientos

Zanahoria marroquí y tagine de garbanzos

Calabaza y pimientos salteados

Espárragos al limón parrillados

Postres

Clásico Tiramisú

Panna Cotta de yogurt griego de granada

Baklavas de almendra

Perlas de melón marinadas en tomillo

+ Recomendaciones del Chef

Agregue cannolis rellenos de avellana

Paella a la Valenciana (30 personas min)

5

8

< BACK

Los precios del menú son en dólares americanos por persona (a menos que se especifique lo contrario).
Por favor considere que se adicionará un 16% de impuestos más el 15% de cargo por servicio y un 3% de cuota de administración.

NEXT >

Cena Buffet

35 personas min

Todas las cenas buffet incluyen café recién preparado, selección de té "T" y agua embotellada de la casa.
Todos los buffet de cena son servidos por un periodo de 2 horas.

Especialidades del lejano oriente

110

Entradas

Vegetales en escabeche estilo asiático
Variedad de sushi, nigiri y sashimi, wakame, jengibre en escabeche, soya, ponzu, wasabi
Ensalada Thai de res, zanahoria, pepino, nuez de la India, cilantro, salsa sambal
Ensalada de fideos Soba, mango, pimientos, floretes de brócoli, cebolla morada, ajonjolí negro, aderezo de soya y jengibre

Sopa Miso, cebollines, hongos shiitake

Plato Fuerte

Pancita de cerdo Togarashi glazeada y braseada
Pollo agridulce, piña, cebollitas cambray
Pesca del día con glaseado miso, jengibre, cilantro, aceite de ajonjolí
Tofu sellado, ensalada de col napa, zanahoria, y cilantro, salsa de chile dulce

Acompañamientos

Arroz Jazmín
Vegetales fritos en aceite de ajonjolí

Postres

Mousse de té verde, tiro de lichi
Pudin de tapioca y leche de coco, chutney de mango
Ensalada de frutas asiáticas, menta, azúcar de caña, glaseado de jamaica
Galletas dragón

+ Recomendaciones del Chef

🌿 Estación de fideos fritos

8

🌿 Esta estación requiere de 1 chef atendiendo por cada 50 comensales

100 / chef

Opciones libres de Gluten para elegir, agregar o sustituir

Aperitivos

Ensalada de tomate de la estación, feta, cebolla morada, perejil liso, vinagreta de limón
Ensalada de quínoa y espárragos verdes parrillados, alcaparras, zanahoria picada, albahaca, almendras
Bastoncitos de pepino, jícama y piña, chile Tajín, gajos de limón
Ensalada Caponata, arúgula baby
Lechugas mixtas, jitomate cherry, aguacate, elote asado, frijol negro, vinagreta de jamaica y balsámico

Entradas

Pesca del día sobre estofado de lentejas al curry, cebolla cambray a la parrilla
Pechuga de pollo marinada en limón y achiote, salsa de piña
Risotto de champiñón y Calabaza, aceite de trufa, parmesano
Pulpo a la parrilla, salsa de romero, aliño de pasas y almendras
Paella de camarón, chícharos, pimienta roja y perejil

Acompañamientos

Ratatouille
Arroz salvaje con vegetales parrillados, avellanas tostadas y cilantro
Papa al horno, crema agria, tocino, cebollín

Postres

Manzanas gala enteras, condimentadas y horneadas
Pudin de coco, pasas y canela
Ensalada de piña y romero, miel de agave
Pastel sin harina, de chocolate y jalea de frambuesa

Todos los buffet de cena son servidos por un periodo de 2 horas.

< BACK

Los precios del menú son en dólares americanos por persona (a menos que se especifique lo contrario).
Por favor considere que se adicionará un 16% de impuestos más el 15% de cargo por servicio y un 3% de cuota de administración.

Cena Emplatada Local

Cena Emplatada Internacional

Cena Buffet



FOUR SEASONS RESORT
Punta Mita, México

Menú Estilo Familiar

10 personas min

*Todos los platos son servidos a la mesa. Disfrute su cena como en casa y experimente un servicio diferente.
Todas las cenas estilo familiar incluyen café recién preparado, selección de té "T" y agua embotellada de la casa.*

Punta Mita

130

Incluye un chef atendiendo y un anfitrión

Entradas

Guacamole, salsa de molcajete, salsa Mexicana y totopos
Ceviche de mariscos estilo Punta Mita
Ensalada de espinaca, supremas de naranja, tortilla crujiente, queso Oaxaca, aderezo de Jamaica
Ensalada de jícama, pepino y piña con vinagreta de chile tajín

Platos Fuertes

Pesca del día braseada y al ajillo
Arrachera a la parrilla, salsa chimichurri
Camarones marinados en achiote, salsa de piña a la parrilla
Pulpo a la parrilla marinado en ajo y hierbas
Arroz con guisantes dulces
Ratatouille estilo Mexicano

Postres

Tarta de chocolate de la abuelita
Buñuelos, con salsa de piloncillo y chocolate
Ensalada de frutas de Nayarit, con miel de agave y menta

+ Recomendaciones del Chef

Tostadas de Mahi-mahi ahumado estilo casero, aguacate, mayonesa de chipotle 6
Huachinango entero "Zarandeado " 9

BBQ

130

Incluye un chef atendiendo y un anfitrión

Entradas

Ceviche de mariscos estilo Acapulco
Ensalada de papa baby, tocino, cebollín, salsa de crema ácida y grano de mostaza
Ensalada de tomates de granjas locales, queso de cabra fresco, albahaca, aceite de oliva con albahaca
Lechugas mixtas, aguacate parrillado, variedad de aderezos

Platos Fuertes

Pesca del día, salsa de mango y chile
Filete de res Angus NY a la parrilla
Pechuga de pollo a la parrilla, marinada en ajo y hierbas
Pulpo a la parrilla con salsa churrasco
Portobello a la parrilla
Vegetales de la estación a la parrilla
Arroz blanco
Gajos de camote rostizado

Postres

Rodajas de piña de Nayarit a la parrilla
Caballitos con mousse de chocolate y pistache
Tartaleta de coca con crema de mascarpone y canela

+ Recomendaciones del Chef

Agregue media langosta espinosa 10
Fogata con bastones 150 por montaje

Menú Estilo Familiar

Lounge Bar de Tapas

< BACK

Los precios del menú son en dólares americanos por persona (a menos que se especifique lo contrario).
Por favor considere que se adicionará un 16% de impuestos más el 15% de cargo por servicio y un 3% de cuota de administración.

NEXT >



Menú Estilo Familiar

10 personas min

Todos los platos son servidos a la mesa. Disfrute su cena como en casa y experimente un servicio diferente.
Todas las cenas estilo familiar incluyen café recién preparado, selección de té "T" y agua embotellada de la casa.

Sabor Mexicano

130

Incluye un chef atendiendo y un anfitrión

Entradas

Guacamole, salsa de molcajete, salsa Mexicana, totopos
Ceviche de pescado estilo San Blas
Vegetales verdes Mexicanos mixtos, variedad de aderezos
Tarro con sopa de tortilla y sus guarniciones tradicionales

Platos Fuertes

Pesca del día parrillada al mojo de ajo
Enchiladas de pollo con salsa de chile chipotle
Arrachera a la parrilla, cebollitas cambray y chiles toreados
Quesadillas de champiñón y huitlacoche
Arroz a la mexicana
Vegetales de la estación salteados, mantequilla de cilantro

Postres

Tres leches
Churros, con salsa de chocolate y cajeta
Ensalada de fruta fresca con cilantro y miel de agave
Café de olla

+ Recomendaciones del Chef

Paleta de cerdo braseada y en pipián

9

Nuestros favoritos estilo casero

105

Incluye un chef atendiendo y un anfitrión

Entradas

Ensalada Cesar, crotones, anchoas, parmesano, aderezo
Ensalada Caprese de jitomate, albahaca, aceite de oliva extra virgen
Crudités crujientes, dip de queso azul

Platos Fuertes

Pesca del día, salsa de mantequilla y limón
Costillitas de cerdo BBQ
Bocadillos de BLT Angus
Pasta penne, salsa de jitomate fresco y albahaca
Puré de papas a la vieja usanza
Brócoli salteado con mantequilla de ajo

Postres

Pay de limón con merengue
Crumble de manzana caramelizada
Tartaletas de fruta de la estación
Fresas con chocolate untado

+ Recomendaciones del Chef

Nieve Haagen Dazs en vasito individual

6

Menú Estilo Familiar

Lounge Bar de Tapas

< BACK

Los precios del menú son en dólares americanos por persona (a menos que se especifique lo contrario).
Por favor considere que se adicionará un 16% de impuestos más el 15% de cargo por servicio y un 3% de cuota de administración.

Lounge Bar de Tapas

35 personas min / 80 personas max

Disfrute de esta divertida forma de comer, las Tapas son ideales para socializar. La gente se siente con más ganas de beber y comer en una atmósfera relajada mientras mordisquean pequeños platillos de intenso sabor hechos "a la minuta".

Este divertido concepto esta solamente disponible en conjunto con una cuota adicional por montaje de pequeñas salas y Bar.

Precios al momento de hacer la solicitud.

Todas las cenas de Tapas incluyen café recién preparado, selección de tés "T" y agua embotellada de la casa.

4 tapas (elija una de cada categoría)	75
5 tapas (agregue un platillo)	85
6 tapas (agregue dos platillos)	95
8 tapas (agregue tres platillos y un postre)	115

Aceitunas marinadas en naranja y tomillo, servidas en las mesas

De la granja

Baguette con jitomate, ajo fresco y jitomate a la sartén, aceite de oliva extra virgen
Gazpacho de sandía y jitomate con demi glasse de pepino y yerbabuena
Pan plan con hongo salvaje, emulsión de jitomate deshidratado, arúgula, queso cotija
Queso poblano de cabra con hierbas, pan tostado con mantequilla, chutney de higo, reducción de balsámico
Puerro tierno al vapor, frijol fava, alcaparras, aceite de olive con limón
Jitomate cherry, vinagre de cereza, hierbas frescas, queso azul

De la Bahía

Tartar de atún aleta amarilla de la región estilo asiático, wonton crujiente, aguacate
Vieiras braseadas, seda de coliflor, aceite de trufa, floretes caramelizados
Pulpo a la parrilla, salsa de romero, pasas, arúgula
Pesca del día a la parrilla, escalibada, aceite de romero
Camarón jumbo salteado, vinagreta de crustáceos, condimentos Nicoise
Piel crujiente de pargo bebé, espárragos verdes, mantequilla oscura de alcaparra y limón

Carnes y Aves

Jamón serrano, frijoles verdes, jitomate cherry, queso Manchego
Papas cambray y chorizo español estilo Rioja
Lomo de cerdo de Jalisco rostizado lentamente, estofado de alubias, perejil
Costillitas Angus braseadas, puré de papa dulce, kale, salsa de Merlot
Gallinita Cornish rostizada lentamente, col morada y manzana, reducción de grano de mostaza
Pancita de cerdo crujiente, estofado de lentejas, salsa de Jamaica y frambuesa

Postres

Crema Catalana, galleta de almendra
Tarta de coco caramelizado à la mode (nieve de vainilla)
Mousse de chocolate en tarro de cantera, frambuesa, almendra, polvo de pistache
Mousse de café cappuccino Mexicano, bizcocho
Rodajas salteadas de piña de Nayarit flameadas con tequila y romero
Mini churros en un cucurucho, con salsa de chocolate y cajeta

+ Recomendaciones del Chef

❄ Jamón "Pata Negra" ibérico trinchado a la minuta (30 personas min) 18
Barra de sangría de sabores 8

❄ Esta estación requiere (1) chef atendiendo por cada 50 comensales 100 / por chef

Los precios del menú son en dólares americanos por persona (a menos que se especifique lo contrario).
Por favor considere que se adicionará un 16% de impuestos más el 15% de cargo por servicio y un 3% de cuota de administración.

Menú Estilo Familiar

Lounge Bar de Tapas

Barra Libre

25 personas min

Presentando: cocteles, cerveza nacional, refrescos, agua gasificada, selección de digestivos, vinos blancos y tintos de los viñedos Casa Madero

Barra libre por persona

	De la casa	Premium	Deluxe
One Hour	30	34	42
Two Hours	48	52	67
Three Hours	58	64	81
Four Hours	67	72	93
Five Hours	76	82	107

Digestivos

Bailey's Crema Irlandesa
Kahlua
Amaretto
Grand Marnier
Agavero
Licor 43
Anis

Marcas de la Casa

J.W. Red Label whisky
Jack Daniel's Bourbon
Absolut Vodka
Bacardi Rum
Tanqueray Gin
Espolón Blanco Tequila
Cazadores Reposado Tequila
Torres 5 Brandy

Marcas Premium

Chivas 12 years Whisky
Wild Turkey Bourbon
Ketel One Vodka
Havana 3 years Rum
Beefeater Gin
Don Julio Blanco Tequila
Pueblo Viejo Reposado Tequila
Torres 10 Brandy
7 Misterios Doba Yej Mezcal
Martell VSOP

Marcas Deluxe

Glenlivet 12 years Whisky
Maker's Mark Bourbon
Grey Goose Vodka
Flor de Caña Gran Rva 7 years Rum
Bombay Sapphire Gin
Don Fulano Reposado Tequila
Don Julio 70 Tequila
Torres 15 Brandy
Los Danzantes Blanco Mezcal
Remy Martin VSOP

Barra Libre

A Concuemo

Estación de Bebidas en Vivo

Los precios del menú son en dólares americanos por persona (a menos que se especifique lo contrario).
Por favor considere que se adicionará un 16% de impuestos más el 15% de cargo por servicio y un 3% de cuota de administración.

Selección de Bebidas

A consumo

Marcas de la Casa

Whisky J.W. Etiqueta Roja	10
Bourbon Jack Daniel	12
Absolut Vodka	11
Ron Bacardi	10
Tanqueray Ginebra	12
Espolón Blanco Tequila	12
Cazadores Tequila Reposado	11
Brandy Torres 5	11

Marcas Premium

Whisky Chivas 12 años	13
Bourbon Wild Turkey	13
Ketel One Vodka	14
Ron Havana 3 años	11
Beefeater Ginebra	13
Don Julio Tequila Blanco	13
Pueblo Viejo Tequila Reposado	13
Brandy Torres 10	14
7 Misterios Doba Yej Mezcal	14
Martell VSOP	17

Precio por Copa o Trago

Coctelería con marcas de la Casa	17
Refrescos y Jugos	6
Martinis	17
Agua embotellada nacional 1500ml	8
Red Bull	8
Cerveza Nacional	7
Cerveza Importada	8

Marcas Deluxe

Whisky Glenlivet 12 años	15
Maker's Mark	15
Grey Goose Vodka	13
Ron Flor de Caña Gran Rva 7 años	15
Bombay Sapphire	15
Don Fulano Tequila Reposado	16
Don Julio 70 Tequila	15
Brandy Torres 15	16
Los Danzantes Mezcal blanco	16
Remy Martin VSOP	18

Digestivos

Bailey's Crema Irlandesa	11
Kahlua	11
Amaretto	11
Grand Marnier	13
Agavero	11
Licor 43	11
Anís	11

Barra Libre

A Consumo

Estación de Bebidas en Vivo

Los precios del menú son en dólares americanos por persona (a menos que se especifique lo contrario).
Por favor considere que se adicionará un 16% de impuestos más el 15% de cargo por servicio y un 3% de cuota de administración.

Estación de Bebidas en Vivo

35 personas min

Para condimentar tus eventos y darle a tus invitados una experiencia interactiva única
Recomendamos una estación por cada 50 invitados

Estación de Cata de Tequila

Nuestro especialista de Tequila (Tequilier) en Casa los llevará a un viaje para descubrir los diferentes tipos, sabores, regiones y cultura alrededor de este legendario destilado de la región.

Especialista en Tequila (Tequilier) y montaje 200 / 4 horas

Los cargos son en base al consumo de acuerdo a las diferentes variedades de Tequila

Por favor seleccione el rango de precios que usted quiera tener durante su Cata y nosotros haremos una selección especial de tequilas para usted.

Primera opción: 10 – 15 por caballito
Segunda opción: 10 – 25 por caballito
Tercera opción: 10 – 55 por caballito

Cargo por botella está disponible a solicitud

Estación de Cata de Mezcal

El mezcal, una bebida enigmática que ha sido producida desde hace siglos de manera artesanal, no puede inspirar sino respeto para quien lo degusta. Descubra junto con nuestro experto *sommelier* los secretos de esta singular bebida mexicana.

Especialista en Mezcal y montaje 200 / 4 horas

Los cargos son en base al consumo de acuerdo a las diferentes variedades de Mezcal

Por favor seleccione el rango de precios que usted quiera tener durante su Cata y nosotros haremos una selección especial de mezcales para usted.

Primera opción: 10 – 15 por caballito
Segunda opción: 10 – 25 por caballito
Tercera opción: 10 – 55 por caballito

Cargo por botella está disponible a solicitud

Estación de Margaritas

Ingredientes frescos de la localidad + Tequila + Experto Mezclador
Permita a nuestros expertos consentir su paladar con exóticos cocteles llenos de sabor

Mixólogo y montaje 200 / 4 horas
Los cargos son en base al consumo por Margarita 17 por bebida

Estación de Sabor Latino

Ingredientes frescos de la localidad + licores latinos + mixólogo
Pruebe nuestras exclusivas bebidas mojitos, caipirinhas, margaritas, piscos & más preparados únicamente con los mejores licores de Latinoamérica

Mixólogo y montaje 200 / 4 horas
Los cargos son en base al consumo por Margarita 17 por bebida

Estación de Cervezas Mexicanas

Una de las bebidas más antiguas y más populares en todo el mundo merece su Propia estación. Disfrute los diferentes estilos de nuestras cervezas mexicanas, Desde la popular "Corona" hasta las favoritas artesanales de la región

Cantinerero y montaje 200 / 4 horas
Los cargos son en base al consumo

Cerveza Nacional 7 cada una
Cerveza Artesanal 9 cada una

Barra Libre

A Concuemo

Estación de Bebidas en Vivo

< BACK

Los precios del menú son en dólares americanos por persona (a menos que se especifique lo contrario).
Por favor considere que se adicionará un 16% de impuestos más el 15% de cargo por servicio y un 3% de cuota de administración.

NEXT >



Estación de Bebidas en Vivo

35 personas min

Para condimentar tus eventos y darle a tus invitados una experiencia interactiva única
Recomendamos una estación por cada 50 invitados

Estación de Cata de Destilados Mexicanos

México es un país lleno de aromas y sabores, así que disfrute de esta variedad de licores hechos de agave como el tequila, mezcal, sotol, raicilla y más. El Tequila es sólo el comienzo!

Especialista en licores

200 / 4 horas

Los cargos son en base al consumo de acuerdo a las diferentes variedades de licor
Por favor seleccione el rango de precios que usted quiera tener durante su
Degustación y nosotros haremos una selección especial de licores para usted.

Primera opción:

10 – 15 por caballito

Segunda opción:

10 – 25 por caballito

Tercera opción:

10 – 55 por caballito

Cargo por botella está disponible a solicitud

Estación de Vinos Mexicanos

México es uno de los más antiguos productores de vino en Norte América
Descubra la nueva generación de vitivinicultores de México y sus creaciones. Aprenda acerca de la producción de vinos en México por regiones.

Sommelier y montaje

200 / 4 hours

De nuestra carta de vinos, elija las botellas que desea probar durante su degustación, o si lo prefiere, nuestro *sommelier* puede hacer una selección para usted.

Los cargos son en base al consumo de botellas abiertas

+ Recomendaciones

Le recomendamos tener (1) estación de vino por cada 50 invitados.

Barra Libre

A Concuemo

Estación de Bebidas en Vivo

Los precios del menú son en dólares americanos por persona (a menos que se especifique lo contrario).

Por favor considere que se adicionará un 16% de impuestos más el 15% de cargo por servicio y un 3% de cuota de administración.

< BACK



Información del Hotel

Precio de los Menús

La selección de los menús y cualquier otro detalle deberán estar definidos con un mínimo de tres semanas antes de su evento, para poder garantizar la disponibilidad.

Todos los precios están en dólares americanos y son por persona, a menos que esté especificado lo contrario. Por favor considere que le será cargado un 16% de impuestos y 15% de cargo por servicio y un 3% por cuota de administración aplicable a todos los consumos de alimentos y bebidas.

Ningún alimento o bebida de ningún tipo puede ser introducido al Hotel por el cliente sin el permiso por escrito del Hotel, y aun así está sujeto a cargos por servicio o por preparación por parte del hotel.

Alimentos especiales

El hotel con gusto preparará alimentos especiales para huéspedes con restricciones dietéticas que no es especifiquen en nuestro menú de eventos, incluidos pero no limitados a veganos, vegetarianos, libres de gluten y alergias específicas. Los huéspedes pueden elegir del menú infantil para niños menores de 12 años. Para requerimientos Kosher, por favor notifíquelo con una anticipación de 7 días hábiles.

Garantía de comensales

El departamento de Banquetes necesitará el número de garantía de su evento 72 horas (3 días hábiles) antes de su evento.

Cargo por preparación

Un mínimo de 25 personas es requerido para todos los eventos, a menos que se especifique otra cosa. Se aplicará un cargo por preparación si el número de asistentes es menor al requerido.

Condiciones de Pago

De acuerdo al contrato.

Cargos por Renta

Los cargos por renta aplican a todas las habitaciones a menos que se especifique lo contrario. El Hotel se reserva el derecho de hacer un cargo por servicio por montaje en locaciones al aire libre o en habitaciones con requerimientos extraordinarios.

Señalización

Ninguna señalización de terceras partes, de ningún tipo está permitida en el lobby del hotel o en ningún otra área pública. La señalización puede ser usada únicamente en la entrada de los salones de juntas.

PSAV audio visual

La compañía PSAV de audio visual es nuestro proveedor exclusivo de casa. Para cualquier equipo rentado, se requiere que un técnico de PSAV lo opere y se asegure de su uso adecuado durante el evento. PSAV puede ser contactado directamente marcando 52 1 322 226 8470 ext 4920

Requerimientos Florales

Todos los arreglos florales deben ser coordinados y comprados a través de la compañía de Diseño Floral del hotel.

Decoración

Toda la decoración deberá ser coordinada y comprada a través de la compañía de Diseño del hotel.

Energía Eléctrica

Favor de enviar una lista completa de sus requerimientos antes de su llegada. Cargos pueden ser aplicados. Fuentes de poder adicionales pueden ser rentadas a través del hotel o un proveedor externo si es necesario.

< BACK

NEXT >



Información del Hotel

Información de acceso para proveedores al área de salones

Existe un área de descarga para entregar material para y de los salones de juntas y locaciones al aire libre.
Para equipos más grandes o camiones más grandes, el área de estacionamiento del hotel será la zona de carga / descarga.

Todos los proveedores y vendedores que sean contratados por el cliente, deberán seguir las políticas y procedimientos de Four Seasons Punta Mita.

La información de llegada de proveedores debe ser comunicada al departamento de Banquetes con un mínimo de 72 horas antes del evento para asegurar una operación fluida.

Todos los proveedores que introduzcan equipos al hotel deberán hacerlo por el área de descarga y deberán ser identificables con un gafete, uniforme o el logo de su compañía, para asegurar la apropiada seguridad dentro de las áreas del hotel. Ellos serán los responsables de entregar una lista con todo el equipo externo.

Daños

Four Seasons Punta Mita se reserve el derecho de inspeccionar y controlar todos los eventos privados.

La responsabilidad de daños a las instalaciones será cargada de acuerdo al daño. Los organizadores de cualquier evento son los responsables de los miembros de su grupo. El Hotel no puede asumir responsabilidad por pertenencias personales o equipo introducido al salón de juntas. Los efectos personales y equipo deberá ser retirado del área del evento al final de cada día, a menos que la reservación se haya hecho con una base de 24 horas.

Cualquier tipo de fuego está prohibido en todas las áreas cerradas. Las flamas de las velas deberán estar protegidas por capelos de vidrio.

< BACK

Envío de material

Cualquier artículo enviado para su Conferencia, Convención o Grupo de Incentivo, deberá ser enviado a la siguiente dirección:

Contacto: Carlos Ramirez
Domicilio: 900 E. Levee St.
Brownsville, TX 78520
Teléfono: 956- 542-7851 Fax: 956- 542-5720
Email: carlosrm@att.net
carlos.ramirez@bravologic.net

Por favor asegúrese de que todos los envíos vengan en atención a su contacto en el hotel y no a la atención de una posición o puesto del Hotel (ej. Gerente de Servicio a Convenciones y/o Coordinador de Bodas)

Le sugerimos que use el servicio de un agente de aduanas para evitar retrasos con los procedimientos de aduana y permisos de importación. Esto incluye regalos, premios, trofeos, ropa, sombreros, bolsas de playa, pelotas de golf, bloqueador solar, productos de belleza, pendones, señalización, alimentos, etc. El Hotel no se hará responsable por productos retenidos en Aduanas o que requieran permisos especiales de importación. Por favor considere que el uso de servicios de mensajería (como FedEx, DHL, etc.) o correo puede ocasionar retrasos considerables o incluso posibles pérdidas.

Descubra el Paraíso

