



DESAYUNOS

Muchas gracias por considerarnos como opción y darnos la oportunidad de atenderle. A continuación detallamos las opciones de menú con los diferentes precios.

Esperamos que estas opciones sean de su agrado.

MENU N° 1 PRECIO POR PERSONA \$260 pesos

JUGO NATURAL

Naranja, Zanahoria o Toronja

PRIMER TIEMPO

Mix de frutas de temporada

SEGUNDO TIEMPO (a elegir)

Huevos francesa

Revueltos sobre pan brioche y jamón de pavo bañados en salsa cremosa de chipotle

o

Huevos mexicanos

Revueltos con hongos silvestres y espejo de salsa morita, con guarnición de frijoles

o

Chilaquiles con pollo

Salsa verde, roja o morita a elegir acompañados de guarnición de frijoles refritos

PAN DULCE

Pieza de pan dulce (por persona)

Chocolatín, roll de canela, concha de vainilla o concha de chocolate

CAFÉ

Americano (con refill)

Pan Salado y Tortilla Necesarios

MENU NIÑOS PRECIO POR PERSONA \$220 pesos

JUGO NATURAL

Naranja

PRIMER TIEMPO

Mix de frutas de temporada

SEGUNDO TIEMPO (a elegir)

Huevos con jamón

Huevos revueltos con jamón de pavo y guarnición de frijoles refritos.

o

Hot cakes (mini)

Mini panqueques acompañados de mantequilla, miel de maple y mermeladas.

o

Molletes (mini)

Los tradicionales servidos en bollito de mantequilla acompañados de pico de gallo.

PAN DULCE

Pieza de pan dulce (por niño)

Chocolatín, roll de canela, concha de vainilla o concha de chocolate

LECHE O CHOCOLATE

Vaso de leche natural o con chocolate (caliente o fría)



DATOS BANCARIOS

Banco BANORTE IXE
Cuenta a nombre: SERVICIOS GASTRONOMICOS GRAND SAN ANGEL SA DE CV
Cuenta Clabe: 072 180 00017464056 1
Correo electrónico: irma.toledo@dkirico.com, claudia.delolmo@dkirico.com

FACTURACIÓN

Las facturas se hacen solamente por el consumo de alimentos y bebidas, en ningún caso se incluye el monto por el 15% de servicio.

CONDICIONES GENERALES

- Esta cotización sólo refiere al servicio propuesto, otras bebidas o alimentos no mencionados se cobrarán aparte.
- No incluye el 15% de servicio mismo que se cargará a la totalidad de la cuenta.
- El costo de la renta de las áreas está incluido en el precio de los menús y es de acuerdo a los horarios establecidos, Si usted desea una extensión del horario de salida, le solicitamos lo mencione al contratar el evento, tenemos tarifas especiales de extensión de horario. Agradecemos su comprensión.

- .- Los horarios de finalización de eventos son los siguientes:
 - Desayunos 12:30 pm
 - Comidas 6:00 pm
 - Cenas 12:00 am

- La capacidad Máxima de Terraza es de 104 y del Salón de 70 personas
- Se requiere 50% de anticipo para apartado de la fecha y área
- En caso de cancelación antes de 72 horas se cobrara 20% del anticipo Después de este tiempo no habrá devolución.
- Para contratación de animadores, músicos o cualquier otro concepto ajeno al restaurante deberá solicitarse la autorización del mismo ya que no deberá ser diferente a los lineamientos que nos da la administración de la plaza
- En caso de no completar el número de invitados se hará el cobro por la cantidad Garantizada de invitados
- Al contratar un evento con nosotros, usted se compromete a responder por cualquier daño o violación al inmueble y/o demás locales dentro de la plaza.
- En caso de traer Decoraciones, recuerdos, flores deberán venir bien empacados o en condiciones que garanticen su buen estado y bajo responsabilidad del cliente. La recepción de estos artículos será hasta máximo las 23:00 hrs.
- El Restaurante no se hace responsable por objetos olvidados.
- El Estacionamiento es independiente al restaurante Únicamente otorgamos sello para que les otorguen tarifa Preferencial a todos sus invitados



COMIDAS Y CENAS

Muchas gracias por considerarnos como opción y darnos la oportunidad de atenderle.
A continuación detallamos las opciones de menú con los diferentes precios.

Esperamos que estas opciones sean de su agrado.

MENU N° 1 PRECIO POR PERSONA \$500 pesos

ENTRADAS

Surtido de tapas de la casa

Croqueta de jamón serrano, salmón ahumado con crema fresca de eneldo, mini chapatita con tapenade de dos olivas y queso de cabra, montadito de escalibada

PRIMER TIEMPO

Ensalada de la casa

Mezcla de lechugas, manzana, pera, nuez garapiñada y queso gorgonzola con aderezo de miel y mostaza

○

Fetuccini con ragú

SEGUNDO TIEMPO

Salmón con mantequilla de eneldo

y ejote francés con lajitas de almendra y papas cambray

○

Pechuga de pollo a la parrilla

con hongos silvestres y arroz salvaje

POSTRE

Trio de mini postres

Crème Brulée, Mousse de chocolate oscuro y Tartaleta de frutas de estación

CAFÉ

Americano (con refill)

Pan salado

MENU N° 2 PRECIO POR PERSONA \$550 pesos

ENTRADAS

Croquetas de jamón serrano y surtido de tapas de la casa

Salmón ahumado con crema fresca de eneldo, de queso manchego semi curado con aderezo de cilantro y montadito de escalibada

PRIMER TIEMPO

Ensalada de la casa

Mezcla de lechugas, manzana, pera, nuez garapiñada y queso gorgonzola con aderezo de miel y mostaza

○

Sopa campesina

de tomate con aceite de albahaca y crouton de queso de cabra

SEGUNDO TIEMPO

Atún sakudori

con ajonjolí negro y reducción de soya, fideos de arroz crujientes y chícharo chino

○

Pechuga de pollo a la parrilla

con hierbas y limón con vegetales rostizados y papitas cambray

POSTRE

Trio de mini postres

Crème Brulée, Mousse de chocolate oscuro y Tartaleta de frutas de estación

CAFÉ

Americano (con refill)

Pan salado



MENU N° 3 PRECIO POR PERSONA \$600 pesos

Entradas

Croquetas de jamón serrano y surtido de tapas de la casa
salmón ahumado con crema fresca de eneldo, sobrasada con miel de abeja y perejil frito y montadito de queso manchego semi curado con aderezo de cilantro

Primer tiempo

Ensalada verde

con ejote francés, hinojo y espárragos con vinagreta de echalot y tocino crujiente

○

Crema de queso brie

con nuez garapiñada

Segundo tiempo

Atún sakudori

con ajonjolí negro y reducción de soya, fideos crujientes y chícharo chino

○

Medallón de filete de Res

con costra de pimienta negra, mantequilla de hierbas, espárragos a la parrilla y papitas cambray

Postre

Trio de mini postres

Crème Brulée, Mousse de chocolate oscuro y Tartaleta de frutas de estación

CAFÉ

Americano (con refill)

Pan salado

MENU N° 4 PRECIO POR PERSONA \$600 pesos

Entradas

Carpaccio de Alcachofa con manzana,
arúgula y queso parmesano

○

Queso Brie Crujiente con higos al vino tinto

Primer tiempo

Crema de Espárragos templada

○

Ensalada tibia de Fussili Capresse

Segundo tiempo

Posta de Salmón

con hinojo, alcaparras y naranja

○

Corazón de filete de res

con hongos silvestres y arroz salvaje

Postre

Pastelito de Mazapán de Almendra

CAFÉ

Americano (con refill)

Pan salado



MENU N° 5 PRECIO POR PERSONA \$645 pesos

Entradas

Croquetas de jamón serrano y surtido de tapas de la casa

Salmón ahumado con crema fresca de eneldo, de queso manchego semi curado con aderezo de cilantro y montadito de escalibada

Primer tiempo

Ensalada verde

con ejote francés, hinojo y espárragos con vinagreta de echalot y tocino crujiente

○

Crema de queso brie

con nuez garapiñada

Segundo tiempo

Salmón a la parrilla

con salsa de pimiento rojo sobre fetuccini a la mantequilla

○

Medallones de filete de res a la parrilla

con mousse de foie gras, compota de arándano papitas cambray y vegetales de la estación

Postre

Trio de mini postres

Crème Brulée, Mousse de chocolate oscuro y Tartaleta de frutas de estación

CAFÉ

Americano (con refill)

Pan salado

MENU N° 6 PRECIO POR PERSONA \$655 pesos

Entradas

Mousse de foie gras templado

con compota de arándano

○

Crujiente de caviar de anchoa

(3 piezas)

Primer tiempo

Ensalada de peras rostizadas

con aderezo de miel, cebollín y nuez tostada

○

Farfalle al pesto de albahaca

Y piñones rostizados

Segundo tiempo

Medallones de filete de res

con salsa de gorgonzola, puré de camote y espárragos

○

Confit de Pato con papas rostizadas al romero

Mostaza dijon y ensaladita de arúgula con aderezo de frutos rojos

Postre

Pastelito de Mazapán de Almendra

CAFÉ

Americano (con refill)

Pan salado



MENU INFANTIL POR NIÑO \$300 pesos

PRIMER TIEMPO

Ensalada de la casa

Mezcla de lechugas, manzana, pera, nuez garapiñada y queso gorgonzola con aderezo de miel y mostaza

○

Spaguetti Alfredo

SEGUNDO TIEMPO

Mini hamburguesa de filete

acompañada de papas a la francesa

○

Milanesa de pollo

empanizada acompañada de papas a la francesa

POSTRE

Galletas surtidas horneadas en casa

Nuez, mantequilla y chocolate

○

Bola de helado de vainilla o chocolate

PAN SALADO

EXTRAS

Se abrirá una cuenta aparte.

Café europeo \$40

Espresso corto \$40

Espresso largo \$45

Capuchino \$50

Capuchino de cajeta \$60

Capuchino moka \$58

Euroté \$38

Chocolate \$45

Refresco \$38

Agua Santa María \$38

Agua Artesiana Hethe \$35

Agua Perrier 330 ml \$55

Limonada \$38

Naranjada \$38

Jugo de tomate preparado \$45

DATOS BANCARIOS

Banco BANORTE IXE

Cuenta a nombre: SERVICIOS GASTRONOMICOS GRAND SAN ANGEL SA DE CV

Cuenta Clabe: 072 180 00017464056 1

Correo electrónico: irma.toledo@dkirico.com, claudia.delolmo@dkirico.com

FACTURACIÓN

Las facturas se hacen solamente por el consumo de alimentos y bebidas, en ningún caso se incluye el monto por el 15% de servicio.

Tel: 55.50.41.84 / 56.16.45.78



CONDICIONES GENERALES

- Esta cotización sólo refiere al servicio propuesto, otras bebidas o alimentos no mencionados se cobrarán aparte.
- No incluye el 15% de servicio mismo que se cargará a la totalidad de la cuenta.
- El costo de la renta de las áreas está incluido en el precio de los menús y es de acuerdo a los horarios establecidos, Si usted desea una extensión del horario de salida, le solicitamos lo mencione al contratar el evento, tenemos tarifas especiales de extensión de horario. Agradecemos su comprensión.
- Los horarios de finalización de eventos son los siguientes:
 - Desayunos 12:30 pm
 - Comidas 6:00 pm
 - Cenas 12:00 am
- La capacidad Máxima de Terraza es de 104 y del Salón de 70 personas
- Se requiere 50% de anticipo para apartado de la fecha y área
- En caso de cancelación antes de 72 horas se cobrara 20% del anticipo Después de este tiempo no habrá devolución.
- Para contratación de animadores, músicos o cualquier otro concepto ajeno al restaurante deberá solicitarse la autorización del mismo ya que no deberá ser diferente a los lineamientos que nos da la administración de la plaza
- En caso de no completar el número de invitados se hará el cobro por la cantidad Garantizada de invitados
- Al contratar un evento con nosotros, usted se compromete a responder por cualquier daño o violación al inmueble y/o demás locales dentro de la plaza.
- En caso de traer Decoraciones, recuerdos, flores deberán venir bien empacados o en condiciones que garanticen su buen estado y bajo responsabilidad del cliente. La recepción de estos artículos será hasta máximo las 23:00 hrs.
- El Restaurante no se hace responsable por objetos olvidados.
- El Estacionamiento es independiente al restaurante Únicamente otorgamos sello para que les otorguen tarifa Preferencial a todos sus invitados

Tel: 55.50.41.84 / 56.16.45.78



MENÚ DE TAPAS PARA EVENTOS

OPCIÓN #1

Brochetas de pollo con salsa de cacahuete y mostaza
Montadito de roast beef con encurtido de vegetales
Croquetas de bacalao con salsa tártara
Albondiguillas Mediterráneas con salsa de yogurt y albahaca
Brocheta capresse con pesto de albahaca
Triángulos crujientes con dip de berenjena y menta
Montadito de jamón serrano en pan tomate
Cuadritos crujientes de queso con salsa agripicante
Tostaditas de tártara de atún

Cuadritos de brownie de chocolate oscuro y nuez
Mini tartaletas de frutas de la estación

Precio por persona \$375

OPCIÓN #2

Tostaditas de huachinango con aguacate y chipotle
Quesadillitas de hongos, flor y huitlacoche
Brochetas de filete a los tres chiles
Caballito de jugo de carne al jerez
Mini sopes naturales y de chorizo
Taquitos de chilorio hecho en casa con guacamole
Brochetas de pollo con pipián de la abuela
Cevichito de pulpo y camarón al cilantro

Mini tartaletas de frutas de la estación
Buñuelitos con compota de manzana

Precio por persona \$350