



## 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**