

M
E
N
Ú

PLATINO PLUS B

VIERNES 24 OCTUBRE 2025

DESAYUNO

(9:00 a 12:00 HRS)

- Jugos naturales

Verde y naranja

- Café americano

Azúcar, endulzante sin calorías, leche entera, deslactosada y de almendras

- Pan dulce y salado

Mini concha de vainilla, mini chocolate, mini croissants

- Fruta de temporada (Papaya, sandía y piña)

Granola, yoghurt griego, miel maple, de agave y de abeja

- Pan Francés con queso crema y frutos rojos

- Chilaquiles verdes o rojos con pollo, crema, queso y cebolla morada

- Parfait de frutos rojos con granola y miel de agave

- Mini bagel de salmón con queso crema, alcaparra y eneldo fresco

- Huevos revueltos con jamón de pechuga de pavo

- Huevos poblanos

Huevo revuelto con crema de chile poblano, rajas de chile poblano con cebolla blanca, y granos de elote dulce, gratinado con queso manchego

- Tamales con salsa de chile pasilla y queso panela

- Live cooking

Estación de omelettes

Champiñones, epazote y queso, rajas de chile poblano y elote, flor de calabaza.

Quesadillas de tortillas de maíz o harina rellenas de queso, champiñones y elote [Vegetariano]

Fajitas de vegetales con queso cheddar gratinado, acompañadas de guacamole y salsa mexicanas [Vegetariano]

COMIDA

(12:00 a 18:00 HRS)

- Aguas frescas

Jamaica con romero

Limón con chía

Sandía

- Slider clásica

- Vaso de flautas de pollo ahogadas en salsa verde

- Mini pizza vegetariana

- Mini pizza de pepperoni

- Ensalada Mixta

Lechugas mixtas, espinaca, berros, jitomate, pepino y manzana con vinagreta de zapote

- Ensalada de nopalitos a la mexicana

- Yakimeshi con verduras [Vegetariano]

- Yasai Sushi [Vegetariano]

Tsuma de pepino y semillas de girasol / Shiitake, lechuga sangría, aguacate, piña fresca

- Estación de Paninis [Vegetariano]

Panini Caprese: Relleno de queso Mozzarella fresco, pesto y tomate Cherry

Panini Fromage et Tomate: Relleno de queso manchego, salsa de tomate marinara y aderezo chipotle.

- Live cooking

Niguri shake salmón

Kaiten Sushi:

- California Sushi. Masago / Cangrejo, queso crema, aguacate y pepino.

- Avocado Sushi. Aguacate / Anguila, cangrejo, pepino, queso crema, salsa de anguila y ajonjolí negro

- Taquería Mexicana: Taco de Arrachera

- Fruti di mare

- Postres

Carrot cake bites

Pudin de chocolate

SNACKS

(12:00 a 18:00 HRS)

- Estación de Paletas (paletas de jicama cubierta con salsa de chamoy)

- Variedad de chamoy en polvo (polvo clásico y chamoyos líquidos que incluyen limón y el toque picante del chile piquín)

- Papas de carrito preparadas

- Variedad de salsas picantes a base de chiles

- Palomitas con sal de mar

- Salsas

- Cacahuates cantineros

- Tabla de salumería italiana (Prosciutto, salami calabrese, salami madurado y mortadela con pistache)

- Tabla de queso manchego

- Pata de Jamón Ibérico

- Pan baguette tostado, con pan tumaca (jitomate rallado, aceite de oliva, sal y pimienta)

- Guacamole de la casa (jitomate, cebolla y chile serrano brunoise, cilantro fileteado, aceite de oliva)

- Totopos naturales y enchilados

- Starter Nachos con Tocino dorado y Salsa de queso cheddar, Inspiración: Estilo clásico americano para empezar relajado.

- Toppings: Salsa de queso cheddar caliente,

- Cebollín fresco y Un toque de crema agria y jalapeños

- Trail mix

MENÚ INFANTIL

(12:00 a 18:00 HRS)

- Mini pizza de pepperoni

- Mini pizza hawaiana

- Slider clásica

Mexico City

M
E
N
Ú

PLATINO PLUS B

SÁBADO 25 OCTUBRE 2025

DESAYUNO

(9:00 a 12:00 HRS)

- Jugos naturales
- Guayaba y naranja
- Café americano
- Azúcar, endulzante sin calorías, leche entera, deslactosada y de almendras
- Pan dulce y salado
- Mini concha de vainilla, mini chocolate, mini croissants
- Fruta de temporada
- Granola, yoghurt griego, miel maple, de agave y de abeja
- Pan Francés con queso crema y frutos rojos
- Chilaquiles de mole poblano con pollo crema, queso y cebolla morada
- Parfait de frutos rojos con granola y miel de agave.
- Mini bagel de salmón con queso crema, alcaparra y eneldo fresco
- Huevos revueltos con jamón de pechuga de pavo
- Huevos en salsa pasilla
- Huevo revuelto en salsa de chile pasilla ligeramente picante
- Tamales con salsa verde y pollo
- Birria
- Live cooking
- Estación de omelettes
- Champiñones, epazote y queso, rajas de chile poblano y elote, flor de calabaza.
- Quesadillas de tortillas de maíz o harina rellenas de queso, champiñones y elote [Vegetariano]
- Costillas de Maíz, asadas y condimentadas con mix de chiles y queso parmesano [Vegetariano]

COMIDA

(12:00 a 18:00 HRS)

- Aguas frescas
- Horchata y canela
- Jamaica con naranja
- Pepino y menta
- Slider nacho Burger
- Vaso de flautas de pollo ahogadas en salsa verde
- Mini pizza vegetariana
- Mini pizza hawaiana
- Mini pizza margherita y pepperoni
- Ensalada Mixta
- Lechugas mixtas, espinaca, berros, jitomate, pepino y manzana con vinagreta de zapote
- Ensalada de arúgula y parmesano
- Yakimeshi de verduras [Vegetariano]
- Yasai Sushi [Vegetariano]
- Tsuma de pepino y semillas de girasol / Shiitake, lechuga sangría, aguacate, piña fresca
- Estación de Paninis [Vegetariano]
- Panini Pesto & Jambon
- Panini Fromage et Tomate
- Live cooking
- Nigiri Unagi (anguila)
- Kaiten Sushi
- California Sushi
- Avocado Sushi
- Dumpling station relleno de carne y vegetariano
- Pata de jamón ibérico
- Taco gobernador
- Fettuccine Alfredo con salsa de parmesano, prosciutto y vino blanco
- Postres
- Carrot cake bites
- Banana bread con Toffee crust

SNACKS

(12:00 a 18:00 HRS)

- Estación de Paletas (Paletas de jicama cubierta con salsa de chamoy)
- Variedad de chamoy en polvo (Polvo clásico y chamoy líquidos que incluyen limón y el toque picante del chile piquín.)
- Papas de carrito preparadas
- Variedad de salsas picantes a base de chiles
- Palomitas con sal de mar
- Salsas
- Cacahuates cantineros
- Tabla de salumería italiana (Prosciutto, salami calabrese, salami madurado y mortadela con pistache)
- Tabla de queso manchego
- Pata de Jamón Ibérico
- Pan baguette tostado, con pan tumaca (jitomate rallado, aceite de oliva, sal y pimienta)
- Guacamole de la casa (Jitomate, cebolla y chile serrano brunoise, cilantro fileteado, aceite de oliva)
- Totopos naturales y enchilados
- Cheesy ranch nachos (Mezcla de quesos derretidos (cheddar + mozzarella))
- Toppings: Salsa de queso cheddar caliente,
- Cebollín fresco y Un toque de crema agria y jalapeños
- Trail mix

MENÚ INFANTIL

(12:00 a 18:00 HRS)

- Mini pizza de pepperoni
- Mini pizza hawaiana
- Papas a la francesa
- Sushi kids

Mexico City

MENÚ

PLATINO PLUS B

DOMINGO 26 OCTUBRE 2025

DESAYUNO

(9:00 a 12:00 HRS)

- Jugos naturales

Fresa y naranja

- Café americano

Azúcar, endulzante sin calorías, leche entera, deslactosada y de almendras

- Pan dulce y salado

Mini concha de vainilla, mini chocolate, mini croissant

- Fruta de temporada (Papaya, sandía y piña)

Granola, yoghurt, miel maple, de agave y de abeja

- Pan Francés con queso crema y frutos rojos
- Chilaquiles verdes con arrachera, crema, queso y cebolla morada [Opción vegetariana sin proteína]
- Parfait de frutos rojos con granola y miel de agave
- Mini bagel de salmón con queso crema, alcaparra y eneldo fresco
- Huevos revueltos con jamón de pechuga de pavo
- Huevos veracruzanos

Huevo revuelto con cebolla, jitomate y chorizo bañado en salsa de frijol ligeramente picante.

- Avocado toast [Opción vegetariana]
- Flautas de pechuga de pollo ahogadas en salsa verde picosa
- Pozole
- Live cooking

Estación de omelettes

Champiñones, epazote y queso, rajas de chile poblano y elote, flor de calabaza.

Quesadillas de tortillas de maíz o harina rellenas de queso, champiñones y elote [Opción vegetariana]

Croquetas de papa y espinaca, acompañadas con aderezo ranch [Opción vegetariana]

COMIDA

(12:00 a 18:00 HRS)

- Aguas frescas

Melón con albahaca

Guayaba con menta

Piña jengibre y menta

- Slider Bacon BBQ
- Baby back ribs ahumadas
- Vaso de flautas de pollo ahogadas en salsa verde
- Mini pizza vegetariana
- Mini pizza hawaiana .
- Mini pizza margherita y pepperoni
- Ensalada Mixta

Lechugas mixtas, espinaca, berros, jitomate, pepino y manzana con vinagreta de zapote

- Ensalada de higo y prosciutto
- Yakimeshi de verduras [Vegetariano]
- Yakimeshi mixto [Vegetariano]
- Yasai Sushi [Vegetariano]
- Barra de burrata [Vegetariano]
- Estación de Paninis [Vegetariano]

Panini Caprese

Veggie Chic

- Live cooking

Niguri Box (Atún, Akami, Chutoro)

Kaiten Sushi

- Kakiagae

- Spicy Tuna Sushi

Dumpling station relleno de carne y vegetariano

Pata de jamón ibérico

Taquería mexicana: Taco Taurino, Taco de rib eye

Spaguetti carbonara

- Postres

Pastel de elote con rompopo

Panna cotta con coulis de fresa

Pastel de tres leches

SNACKS

(12:00 a 18:00 HRS)

- Estación de Paletas (Paletas de jícama cubierta con salsa de chamoy)
- Variedad de chamoy (Polvo clásico y chamoy líquido que incluyen limón y el toque picante del chile piquín.)
- Papas de carrito preparadas
- Variedad de salsas picantes a base de chiles
- Palomitas con sal de mar
- Salsas
- Cacahuates cantineros
- Tabla de salumería italiana (Prosciutto, salami calabrese, salami madurado y mortadela con pistache)
- Tabla de queso manchego
- Pata de Jamón Ibérico
- Pan baguette tostado, con pan tumaca (jitomate rallado, aceite de oliva, sal y pimienta)
- Guacamole de la casa
- Totopos naturales y enchilados
- Race day chili nachos
- Toppings: Chili con carne
- Cebollín fresco y Un toque de crema agria y jalapeños
- Trail mix

MENÚ INFANTIL

(12:00 a 18:00 HRS)

- Mini pizza de pepperoni
- Mini pizza hawaiana
- Papas a la francesa
- Spaghetti al burro

Mexico City