

TRACKSIDE BOX A

VIERNES 24 OCTUBRE 2025

DESAYUNO

(9:00 a 12:00 HRS)



N

- Jugos naturales
 - Verde, naranja y frutas mixtas
- Tés e infusiones
- Café americano

Leche deslactosada, entera y de almendras Mascabado, azúcar y sustituto de azúcar

Variedad de fruta

Frutos rojos, moras y fruta de temporada Yogurt, miel, granola y toppings

- Variedad de pan dulce y salado
- Estación de chilaquiles

Salsa verde y roja guajillo

Proteínas: Pollo, cecina y arrachera

• Estación english muffins

Huevo, tocino, pechuga de pavo, tomates, alioli y mostaza Dijon

Hot cakes

Miel maple, mantequilla, mermelada, crema de avellana y complementos adicionales

Guarniciones

Hashbrown

Hongos salteados con elote y queso panela

COMIDA(12:00 à 18:00 HRS)

- Agua de horchata con semilla de melón y vainilla
- Barra de ensalada

Mezcla de lechugas, espinacas y berros Toppings: Semillas tostadas, zanahoria, jícama, pepino, jitomate cherry, cebolla morada, quinoa, betabel, palmitos, camote rostizado, pimiento y huevo Aderezos: César, oliva y balsámico, cítricos y queso azul

Tostadas

Ceviche peruano

Aguachile verde de palmitos [Vegetariano]

Tabla de quesos

Variedad de quesos, carnes frías, frutas deshidratadas y panes salados

Platos fuertes

Boneless

Salsa buffalo y queso azul

Tacos y tortas de cochinita pibil

Xnipec y salsa de habanero

Sopa de jitomate rostizado

Steak de coliflor con lemon pepper [Vegetariano]

Estación de pasta

Penne, espaguetti y fusilli

Salsa carbonara, pomodoro y boloñesa

Pan salado gourmet

SNACKS (12:00 a 18:00 HRS)

- Guacamole con chicharrón
- Bagels de kanikama
- Hummus con pan árabe horneado
- Gomitas agridulces
- Gomitas enchiladas
- Frituras

Chicharrones de carrito, churritos, chips de camote y papa

Semillas y legumbres

Cacahuates, palomitas, semillas de girasol y pepitas

POSTRES (12:00 a 18:00 HRS)

- Estación de churros
 Cajeta de Celaya, cacao, pepitas
 troceadas
- Panna cotta de yogurt con frutos rojos





TRACKSIDE BOX A

SÁBADO 25 OCTUBRE 2025

DESAYUNO (9:00 à 12:00 HRS)

COMIDA (12:00 2 18:00 HRS)

- Jugos naturales
 - Verde, naranja y frutas mixtas
- Tés e infusiones
- Café americano

Leche deslactosada, entera y de almendras Mascabado, azúcar y sustituto de azúcar

Variedad de fruta

Frutos rojos, moras y fruta de temporada Yogurt, miel, granola y toppings

- Variedad de pan dulce y salado
- Estación de chilaquiles

Salsa verde y mole oaxaqueño
Proteína: Pollo, cecina y arrachera

Estación de huevos

Revueltos y estrellados Toppings: Tocino, cebolla, espinaca, jamón, jitomate cherry, queso, chorizo,

hongos y pimientos.

Wafles

Miel maple, mantequilla, mermelada, crema de avellana y complementos adicionales

- Avocado toast
- Estofado de tomates y pimientos, jocoque y huevo tibio

- Agua de jamaica con romero
- Ensaladas

Ensalada thai

Ensalada caprese

Ensalada César con pollo

Tostadas

Cóctel de camarón estilo Guerrero

Opción vegetariana: Vuelve a la vida de hongos

Tabla de quesos

Variedad de quesos, carnes frías, frutas deshidratadas y panes salados

Platos fuertes

Patatas bravas

Ramen tonkotsu de cerdo o Shoyu ramen con res Tacos de chamorro, adobo de chile chihuacle y frijoles

Steak de brócoli con salsa encacahuatada [Vegetariano]

Live cooking: Yakimeshi

Arroz japonés salteado con huevo, verduras y soya Proteínas: Pollo, res o camarón

Pan salado gourmet

SNACKS (12:00 a 18:00 HRS)

- Estación de salsas molcajeteadas y totopos
- Croquetas de jamón serrano
- Gomitas agridulces
- Gomitas enchiladas
- Frituras
 Chicharrones de carrito, churritos, chips de camote y papa
- Semillas y legumbres
 Cacahuates, palomitas, semillas de girasol y pepitas

POSTRES (12:00 à 18:00 HRS)

- Arroz con leche, canela y crumble de pepitas
- Smash croissant

S´mores

Cremoso de durazno y frambuesa





TRACKSIDE BOX A

DOMINGO 26 OCTUBRE 2025

DESAYUNO (9:00 à 12:00 HRS)

• Jugos naturales

Verde, naranja y frutas mixtas

- Tés e infusiones
- Café americano

Leche deslactosada, entera y de almendras Mascabado, azúcar y sustituto de azúcar

Variedad de fruta

Frutos rojos, moras y fruta de temporada Yogurt, miel, granola y toppings

- Variedad de pan dulce y salado
- Estación de chilaquiles

Salsa verde y roja

Proteínas: Pollo, cecina y arrachera

- Tetelas de requesón, ensalada de nopales y queso fresco
- Mini quesadillas

Chicharrón prensado y hongos

Hot cakes

Miel maple, mantequilla, mermelada, crema de avellana y complementos adicionales

Quiche

Lorraine

Espárragos y espinacas

COMIDA (12:00 a 18:00 HRS)

- Agua de maracuyá con menta
- Poke bowl

Arroz al vapor y/o quinoa con variedad de toppings Proteínas: salmón, kanikama y tofu

Tostadas

Ceviche peruano Salpicón de vegetales [Vegano]

Tabla de quesos

Variedad de quesos, carnes frías, frutas deshidratadas y panes salados

Platos fuertes

Pollo norteño

Adobado o lemon pepper

Papas cambray asadas

Sliders Angus, pan de papa, salsa de queso cheddar y jalapeño

Caldo de camarón

Steak de coliflor con lemon pepper [Vegetariano]

- Live cooking: Paella valenciana
- Pan salado gourmet

SNACKS (12:00 a 18:00 HRS)

- Esquites tradicionales
- Cóctel de frutas y verduras con chamoy y tamarindos
- Gomitas agridulces
- Gomitas enchiladas
- Frituras

Chicharrones de carrito, churritos, chips de camote y papa

Semillas y legumbres
 Cacahuates, palomitas, semillas de girasol y pepitas

POSTRES (12:00 a 18:00 HRS)

- Estación de donas con toppings
- Tiramisú con café de Chiapas

