

KIT DE BANQUETES

FLAVORS
Of TULUM

CONRAD®
TULUM RIVIERA MAYA

ÍNDICE



DESAYUNO BUFFET

Continental flavors of tulum	P. 5
Americano	P. 5
Mexicano	P. 5
Saludable	P. 5
Desayuno tulkal	P. 5

DESAYUNO EMPLATADO FLAVORS OF TULUM

Desayuno	P. 7
Bebidas	P. 7
Fruta	P. 7
Fuerte	P. 7
Adicionales	P. 7

COFFEE BREAK

Bienvenida AM Flavors of Tulum	P. 9
Bienvenida AM	P. 9
Bienvenida AM Premium	P. 9
Tarde / Noche Flavors of Tulum	P. 9
Tarde / Noche Premium	P. 9
Conrad Signature AM	P. 9
Conrad Signature Tarde	P. 9

LUNCH FLAVORS OF TULUM

LUNCH EMPLATADO

Frios	P. 12
Sopas	P. 12
Cremas	P. 12
Fuertes	P. 13
Vegetariano	P. 14
Vegano	P. 14
Postres	P. 14

BUFFET LUNCH FLAVORS OF TULUM

Entradas	P. 16
Sopas y Cremas	P. 16
Guarniciones	P. 16
Fuertes	P. 17
Postres	P. 17



BUFFET CENAS FLAVORS OF TULUM

PARRILLADA

Estación Fría	P. 19
Sopa	P. 19
Parrillada	P. 19
Caliente	P. 19
Postres	P. 19

TASTE OF CONRAD

Maratea	P. 20
Autor	P. 20
Kengai	P. 20

KERMESSE

Fría	P. 21
Estación de tacos de Guisados	P. 21
Grill y Comal	P. 21
Postres	P. 21
Fusión Entrada	P. 22
Sopa	P. 22
Fuertes	P. 22
Postres	P. 22

CENAS EMPLATADO FLAVORS OF TULUM

Entradas	P. 24
Cremas y Sopas	P. 24
Ensalada	P. 24
Platos Fuertes	P. 25

POSTRES FLAVORS OF TULUM

Pasteles	P. 27
Tartas	P. 27
Conrad Signature	P. 28

CANÁPES FLAVORS OF TULUM

Fríos	P. 31
Calientes	P. 32

COCINA EN VIVO & ESTACIONES

ESTACIONES DE POSTRES EN VIVO	P. 34
----------------------------------------	-------

BARRA FLAVORS OF TULUM

P. 39



DESAYUNO BUFFET



OPCIONES INCLUIDAS:

CONTINENTAL FLAVORS OF TULUM

- **JUGOS FRESCOS:**
naranja, toronja y jugo verde 🍊🍋🍏
- Tazón de fruta de mano 🍏🍏🍏
- Variedad de mini yogures y muesli tradicional
- Selección de cereales, granola casera y leche 🥛
- Bagels y queso crema con cebollín
- Pan casero, pan dulce, mermelada de frutas, miel de cultivo local y mantequilla.

AMERICANO FLAVORS OF TULUM

- **JUGOS FRESCOS:**
naranja, toronja y jugo verde
- Bowl de fruta de mano 🍏🍏🍏
- Variedad de mini yogures y muesli tradicional
- Selección de cereales, granola casera y leche entera 🥛
- Huevos revueltos, salchichas de cerdo o tocino, jitomate a las hierbas con papa salteada 🍳🍔
- Pan artesanal, pan dulce, mermelada, miel local y mantequilla.

MEXICANO FLAVORS OF TULUM

- **JUGOS FRESCOS:**
naranja, jugo verde y jugo del día 🍊🍋🍏
- Tazón de fruta de mano
- Variedad de mini yogures, muesli tradicional y coco
- Selección de cereales, granola casera y leche 🥛
- Huevos revueltos a la mexicana 🍳🍔
- Chilaquiles verdes, crema agria, queso fresco, cebolla y cilantro 🍳🍔
- Frijoles refritos 🍳🍔
- Pan dulce, pan rústico, mermelada de frutas, miel de cultivo local y mantequilla.

OPCIONES CON COSTO ADICIONAL:

SALUDABLE

- **JUGOS FRESCOS:**
naranja, jugo del día y jugo verde 🍊🍋🍏
- Ensalada de vegetales de temporada y aderezo de tomillo 🍏🍏🍏
- Bowl de fruta de mano 🍏🍏🍏
- Pancakes de avena y frutos rojos 🍳🍔
- Leche entera, leche light, soya y deslactosada 🥛🥛🥛
- Omelette de claras con verduras 🍳🍔
- Salmón ahumado 🍳🍔
- Queso panela, jamón de pavo
- Tomate rostizado con mantequilla y hierbas italianas 🍳🍔
- Papa cambray con romero 🍳🍔
- Pan multigrano e integral, mermelada de frutas, miel de agave y mantequilla

ADICIONAL \$168 MXN POR PERSONA

DESAYUNO TULKAL

- **JUGOS FRESCOS:**
naranja zanahoria, toronja y verde 🍊🍋🍏
- Pan artesanal, mermelada de frutas y mantequilla 🍳🍔
- Pan francés
- Fruta de temporada 🍏🍏🍏
- Yogurt de sabores hecho en casa 🥛
- Variedad de cereales y granola 🍳🍔
- Charcutería: pastrami, salami, jamón serrano 🍳🍔
- Selección de quesos 3 variedades 🍳🍔
- Huevos revueltos 🍳🍔
- **GUISADO DEL DÍA:** Tinga de pollo, cochinita, calabaza a la mexicana – (Elegir 1)
- Salchicha de cerdo 🍳🍔
- Papa hashbrown con tomillo 🍳🍔

ADICIONAL \$214 MXN POR PERSONA

🍏 VEGAN 🥛 DAIRY FREE 🍳 GLUTEN FREE

Todos los menús de desayuno buffet incluyen café regular recién hecho, café descafeinado y selección de té.

Los desayunos buffet están diseñados para un mínimo de 20 personas. Grupos menores de 20 personas tendrán un cargo de servicio de \$2300 MXN por servicio.

Precios por persona en pesos mexicanos sujetos al 16% de impuestos federales y al 15% de cargo por servicio.



DESAYUNO EMPLATADO

FLAVORS OF TULUM

DESAYUNO

- Pan 3 variedades (conchas, cuernitos, muffin) miel, mantequilla y mermelada de frutas

BEBIDAS

- Jugos frescos de: Naranja, verde, papaya, sandía o melón 🍊🍋🍌
- Café regular o descafeinado, leche entera, leche de soya, chocolate o té

FRUTA | SELECCIONAR 1

- Fruta de temporada con yogurt griego y granola artesanal
- Tazón de fruta 🍌🍌🍌
- Pudín de mango y chía 🍌🍌🍌
- Avena con azúcar morena, frutos secos y leche entera 🍌
- Coctel de fruta de estación y coco 🍌🍌🍌
- Toronja y papaya con cottage 🍌
- Bitcher muesli
- Parfait de fruta roja 🍌🍌

FUERTE | SELECCIONAR 1

- Omelette a elección jamón, queso, vegetales o natural, papa hashbrown con tomillo 🍌
- Huevos revueltos o claras de huevo con 2 guarniciones a elegir (salchicha desayuno, pimiento, calabaza, jamón de pavo, queso, jitomate o espinaca) 🍌
- Huevos aporreados, machaca, frijoles enteros y pico de gallo 🍌🍌
- Huevo con holandesa de chipotle, aguacate y lomo de cerdo
- Chilaquiles al horno en salsa de adobo con huevo o pollo 🍌
- Papadzules, pepita de calabaza, huevo y salsa de tomate 🍌🍌
- Quesadillas de guisado, tinga de pollo, champiñón, chicharrón prensado o minilla de pescado a la Veracruzana 🍌 *Selecione 1 relleno*
- Tostada francesa de brioche con maracuyá y coco
- Waffles belgas con mantequilla de lemongrass y maple
- Pancakes con Nutella y maple



- Enmoladas con plátano macho 🍌🍌🍌
- Enfrijoladas con huevo revuelta, queso y crema 🍌
- Shakshuka de garbanzo, tofu y vegetales mixtos horneados 🍌🍌🍌
- Avocado toast con aguacate, pepino, tomate, salmón ahumado o garbanzo 🍌
- Machaca de proteína de chícharo, tofu y vegetales 🍌🍌🍌
- Polenta de camote, chimichurri y vegetales asados 🍌🍌🍌

ADICIONALES / POR PORCIÓN

- Papas al horno, cebollas caramelizadas y hierbas frescas 🍌
\$79 MXN POR PORCIÓN
- Rajas poblanas (chile poblano, maíz dulce y crema agria) 🍌🍌
\$79 MXN POR PORCIÓN
- Papas hashbrown y jitomate rostizado 🍌
\$79 MXN POR PORCIÓN
- Bagel tradicional de salmón ahumado y queso crema
\$231 MXN POR PORCIÓN
- Carnes adicionales para el desayuno: chorizo, tocino, salchicha o jamón 🍌🍌
\$156 MXN POR PORCIÓN

🍌 VEGAN 🍌 DAIRY FREE 🍌 GLUTEN FREE

Precios por persona en pesos mexicanos sujetos al 16% de impuestos federales y al 15% de cargo por servicio. El desayuno emplatado incluye 1 fruta y 1 plato principal. Los platos adicionales tienen un costo extra.



COFFEE BREAK

MINIMO 10 PERSONAS

Precios por persona en pesos mexicanos sujetos al 16% de impuestos federales y al 15% de cargo por servicio.

BIENVENIDA AM FLAVORS OF TULUM

- Pan dulce
- Agua embotellada con y sin gas
- Café regular, descafeinado, leche entera, deslactosada y selección de té
- Jugos frescos, incluyendo naranja, toronja y verde

2 HORAS \$374 MXN POR PERSONA

3 HORAS \$478 MXN POR PERSONA

4 HORAS \$562 MXN POR PERSONA

TARDE / NOCHE FLAVORS OF TULUM

- Variedad de galletas
- Agua embotellada con y sin gas
- Café regular, descafeinado, leche entera, deslactosada y selección de té.
- Jugos frescos, incluyendo naranja, toronja y verde

2 HORAS \$374 MXN POR PERSONA

3 HORAS \$478 MXN POR PERSONA

4 HORAS \$562 MXN POR PERSONA

BIENVENIDA AM

- Jugos frescos incluyendo naranja, toronja y verde (V)
- Fruta de temporada (V)
- Pan dulce y galletas
- Agua embotellada con y sin gas
- Café regular, descafeinado, leche entera, deslactosada y selección de té

2 HORAS \$374 MXN POR PERSONA

3 HORAS \$478 MXN POR PERSONA

4 HORAS \$562 MXN POR PERSONA

BIENVENIDA AM PREMIUM

- Jugos frescos incluyendo naranja, toronja y verde
- Agua embotellada con y sin gas
- Fruta de temporada (V)
- Parfait de yogurt (V)
- Pan dulce, croissant y galletas
- Agua embotellada con y sin gas
- Café regular, descafeinado, leche entera, deslactosada y selección de té

2 HORAS \$490 MXN POR PERSONA

3 HORAS \$626 MXN POR PERSONA

4 HORAS \$736 MXN POR PERSONA

TARDE / NOCHE PREMIUM

- Variedad de galletas y pan danés
- Crudites y dip (V)
- Palomitas con Tajín (V)
- Selección de finger sándwich (V)
- Agua infusionada
- Agua embotellada con y sin gas
- Café regular, descafeinado, leche entera, deslactosada y selección de té
- Jugos frescos, incluyendo naranja, toronja y verde

2 HORAS \$490 MXN POR PERSONA

3 HORAS \$626 MXN POR PERSONA

4 HORAS \$736 MXN POR PERSONA

CONRAD SIGNATURE AM

- Variedad de galleta y pan danés
- Coctel de frutas (V)
- Parfait de yogurt y muesli
- Croissant de jamón y queso
- Muffin ingles con salmón ahumado y crema
- Agua embotellada con y sin gas
- Café regular, descafeinado, leche entera, deslactosada y selección de té
- Jugos frescos, incluyendo naranja, toronja y verde

2 HORAS \$506 MXN POR PERSONA

3 HORAS \$626 MXN POR PERSONA

4 HORAS \$694 MXN POR PERSONA

CONRAD SIGNATURE TARDE

- Variedad de galletas
- Crudites y dip (V)
- Palomitas con Tajín (V)
- Selección de finger sándwich (V)
- Magdalena de naranja y limón
- Chips de vegetales (V)
- Agua de horchata y Jamaica
- Agua embotellada con y sin gas
- Café regular, descafeinado, leche entera, deslactosada y selección de té.
- Jugos frescos, incluyendo naranja, toronja y verde

2 HORAS \$506 MXN POR PERSONA

3 HORAS \$626 MXN POR PERSONA

4 HORAS \$694 MXN POR PERSONA / \$35 USD PER PERSON

(V) VEGAN (D) DAIRY FREE (G) GLUTEN FREE

COMPLEMENTOS A COFFEE BREAK

- Barra de granola 🌱🌱🌱 **\$78 MXN POR PIEZA**
- Trail mix 🌱🌱🌱 **\$104 MXN POR PERSONA**
- Pringles **\$91 MXN POR PIEZA**
- Fruta de temporada 🌱🌱🌱 **\$78 MXN POR PERSONA**
- Berries de temporada 🌱🌱🌱 **\$104 MXN POR PERSONA**
- Croissant de jamón y queso **\$156 MXN POR PIEZA**
- Totopos con salsa pico de gallo y guacamole 🌱🌱🌱 **\$78 MXN POR PERSONA**
- Tabla de quesos y embutidos 🌱 **\$169 MXN POR PERSONA**
- Bagel con salmón y queso Crema **\$234 MXN POR PERSONA**
- Crudité de vegetales con dip y limón 🌱🌱🌱 **\$78 MXN POR PERSONA**
- Docena de mini quesadillas 🌱🌱🌱 **\$324 MXN**
- Docena de empanadas de papaya y hoja santa **\$324 MXN**
- Variedad de 12 gorditas, tinga de pollo, champiñón, chicharrón prensado o minilla de pescado a la Veracruzana 🌱🌱🌱 **\$324 MXN**
- Variedad de 20 Galletas 🌱🌱 **\$344 MXN**
- Variedad de Pan Dulce 3 opciones 10 de cada uno (orejas, conchas, muffin de chocolate, croissant, chocolatin) 🌱🌱 **\$363 MXN / \$18 USD**
- Docena de Macarrones 🌱🌱 **\$275 MXN**
- Docena de Madalenas **\$275 MXN POR DOCENA**

🌱 VEGAN 🌱 DAIRY FREE 🌱 GLUTEN FREE

Precios por persona en pesos mexicanos sujetos al 16% de impuestos federales y al 15% de cargo por servicio.



LUNCH

FLAVORS OF TULUM

LUNCH EMPLATADO 3 TIEMPOS

(SELECCIONAR 1 ENTRE FRIOS/SOPAS/CREMAS)

FRIOS (70 gramos)

- **AGUACHILE NEGRO DE CAMARÓN Y PESCADO** 🌱🌱
Rábano, pepita de calabaza, cebolla morada, jitomate, verdolaga, cilantro, pepino y aceite de ajo.
- **ENSALADA DE FALAFEL** 🌱🌱🌱
Hojas mixtas, pepino, cebolla morada, naranja, quinoa, aderezo de tahini y zest de cítricos.
- **ENSALADA PANZANELLA Y SALMÓN** 🌱
Jitomate fresco, pepino, aceituna, albahaca, cebolla morada, crotones, salmón ennegrecido y limoneta.
- **ENSALADA DE BETABEL ROSTIZADO** 🌱
Betabel, eneldo, toronja, naranja, balsámico de higos, aceite de olivo y jocoque.

SOPAS (70 gramos)

- **GAZPACHO ANDALUZ** 🌱🌱
Pimiento, crotones y pepino
- **JUGO DE CARNE LIGERO** 🌱
Limón, cilantro, cebolla morada, frijol, jitomate, rábano y chicharrón crujiente
- **SOPA DE TORTILLA** 🌱
Crema de tomate, chips de tortilla y guajillo
- **CALDO XOCHITL** 🌱
Zanahoria, garbanzo, jitomate, cebolla, serrano aguacate, arroz, cilantro y pollo deshebrado

CREMAS

- **CREMA DE FRIJOL** 🌱🌱
Aguacate, queso Chiapas, chochoyotas
- **CREMA DE CALABAZA** 🌱
Pepita, crumble de cebolla frita, cebollín fresco y loncha de jamón
- **CREMA DE JITOMATE ROSTIZADO**
Pan campesino de tortilla, cebolla rostizada y quelite



FUERTES (170 gramos) | SELECCIONAR 1

- **PECHUGA DE POLLO EMPANIZADA**
Panko, suprema de pollo, espinaca a la crema con vegetales.
- **POLLO CON RISOTTO** 🌱
Arroz meloso de hongos con escalopa de pollo, acelga asada y queso parmesano
- **POLLO ASADO BBQ** 🌱🌱
Pollo estilo cajun, arroz al coco, elote con col de Bruselas
- **BARBACOA DE RES** 🌱
Brisket de res, garbanzo, frijol ahumado, tortilla hecha a mano, cilantro y limón
- **RES SALTEADA AL WOK** 🌱
Filete de res, salsa de pimienta con ostión, arroz al vapor y brócoli al wok
- **RAGU DE RES Y ESPAGUETI**
Pasta espagueti, brisket de res braseado, salsa marinara y queso
- **PESCA A LA VERACRUZANA** 🌱
Arroz a la mexicana, pescado con salsa de tomate, pimiento y aceitunas
- **PESCA DEL DÍA AL PAPILOTE** 🌱🌱
Pescado empapelado, papa, poro y ensalada de calabazas
- **PESCADO CON ARROZ A LA PERUANA** 🌱
Arroz frito con aceite de ajonjolí tostado, cacahuate, jengibre, camarón y filete de pescado

🌱 VEGAN 🌱 DAIRY FREE 🌱 GLUTEN FREE

Precios por persona en pesos mexicanos sujetos al 16% de impuestos federales y al 15% de cargo por servicio. El lunch emplatado incluye 3 tiempos (entrada, plato principal y postre). Los tiempos adicionales tienen un costo extra.

VEGETARIANO

- **BUDDHA BOWL** (V) (GF)
Arroz al vapor, aguacate, brócoli al vapor, pimientos, tofu frito con pasta de chiles, pimienta y zanahoria frescos, ponzu de lima
- **PASTA PUTANESCA DE SOYA** (V) (GF)
Pasta larga hecha en casa, proteína de soya, salsa marinara, y queso
- **VEGETALES CAPEADOS Y ORZO**
Pasta orzo cremosa con relish de tomate y soya

VEGANO

- **VEGETALES CON ARROZ A LA PERUANA** (V) (GF)
Arroz frito con aceite de ajonjolí tostado, cacahuete, jengibre, vegetales, tofu frito
- **ESTOFADO DE LENTEJAS** (V) (GF)
Boc choy asado con aceite de ajonjolí, ajo y jengibre
- **VEGETALES Y ORZO** (V) (GF)
Pasta orzo cremosa con relish de tomate y soya

POSTRES | SELECCIONAR 1

Seleccionar de nuestro kit de postres en la parte inferior

Precios por persona en pesos mexicanos sujetos al 16% de impuestos federales y al 15% de cargo por servicio. El lunch emplatado incluye 3 tiempos (entrada, plato principal y postre). Los tiempos adicionales tienen un costo extra.

(V) VEGAN (GF) GLUTEN FREE

BUFFET LUNCH

FLAVORS OF TULUM



ENTRADAS | ELEGIR 4

- **COCTEL DE CAMARÓN O PESCADO** (V) (GF)
Salsa coctelera, camarón o pescado cocido, jitomate, cebolla morada, cilantro y orégano
- **CEVICHE MIXTO ESTILO NAYARIT** (V) (GF)
Pescado o camarón cocido, camarón seco, pulpo, calamar, pepino, cebolla morada, cilantro, zanahoria, jitomate, y clamato hecho en casa
- **AGUACHILE NEGRO DE PESCADO** (V) (GF)
Salsa negra marisquera, pepino, rábano, cilantro, cebolla, pesca del día
- **CEVICHE VEGETARIANO** (V) (GF) (DF)
Zanahoria, jícama, pepino y lenteja frita
- **ENSALADA DE FRIJOL NEGRO** (V) (GF)
Pico de gallo, elote y queso panela
- **ENSALADA DE PAPA ALEMANA** (V) (GF)
Tocino crujiente, huevo cocido, mostaza, mayonesa, perejil picado
- **ENSALADA DE GARBANZOS** (V) (GF)
Menta, salmón ahumado, aceitunas verdes y negras, aceite de olivo y paprika
- **ENSALADA VERDE** (V) (GF) (DF)
Mix de lechugas, pepino, tomate verde, manzana verde, cacahuete, chips de tortilla, aderezo de pepino
- **ENSALADA DE PASTA FRESCA**
Pasta penne, pimienta, pollo, queso panela, aceituna, pesto



SOPAS Y CREAMAS | ELEGIR 1

- **JUGO DE CARNE LIGERO** (V) (GF)
Limón, cilantro, cebolla morada, frijol, jitomate, rábano y chicharrón crujiente
- **SOPA DE TORTILLA** (V) (GF)
Crema de tomate, chips de tortilla y guajillo
- **CALDO XOCHITL** (V) (GF)
Zanahoria, garbanzo, jitomate, cebolla, chile serrano aguacate, arroz, tortilla frita, cilantro y pollo deshebrado
- **CREMA DE FRIJOL** (V) (GF) (DF)
Aguacate, queso Chiapas, chochoyotas
- **CREMA DE CALABAZA** (V) (GF)
Pepita, crumble de cebolla frita, cebollín fresco y loncha de jamón
- **CREMA DE JITOMATE ROSTIZADO**
Pan campesino de tortilla, cebolla rostizada y quelite

GUARNICIONES

- | | |
|----------------------------------------------------------|---------------------------------------------|
| FRIJOLES REFRITOS (V) (GF) (DF) | PURE DE PAPA Y EJOTE (V) (GF) |
| ARROZ MEXICANA (V) (GF) (DF) | BROCOLI CON ALMENDRAS (V) (GF) |
| ARROZ CON FRUTOS SECOS (V) (GF) (DF) | RATATOUILLE (V) (GF) (DF) |
| ARROZ FRITO ESTILO PERUANO (V) (GF) | PURE DE COLIFLOR Y CEBOLLIN (V) (GF) |
| PAPAS CAMBRAY CON MANTEQUILLA DE HIERBAS (V) (GF) | ELOTES CON MANTEQUILLA (V) (GF) |
| PLATANO FRITO CON MIEL (V) (GF) | PAPA HORNO CON CREMA ACIDA (V) (GF) |
| PURE DE CAMOTE Y SALVIA (V) (GF) (DF) | VEGETALES AL GRILL (V) (GF) (DF) |

**COSTO ADICIONAL \$208 MXN
POR PERSONA**

(V) VEGAN (DF) DAIRY FREE (GF) GLUTEN FREE

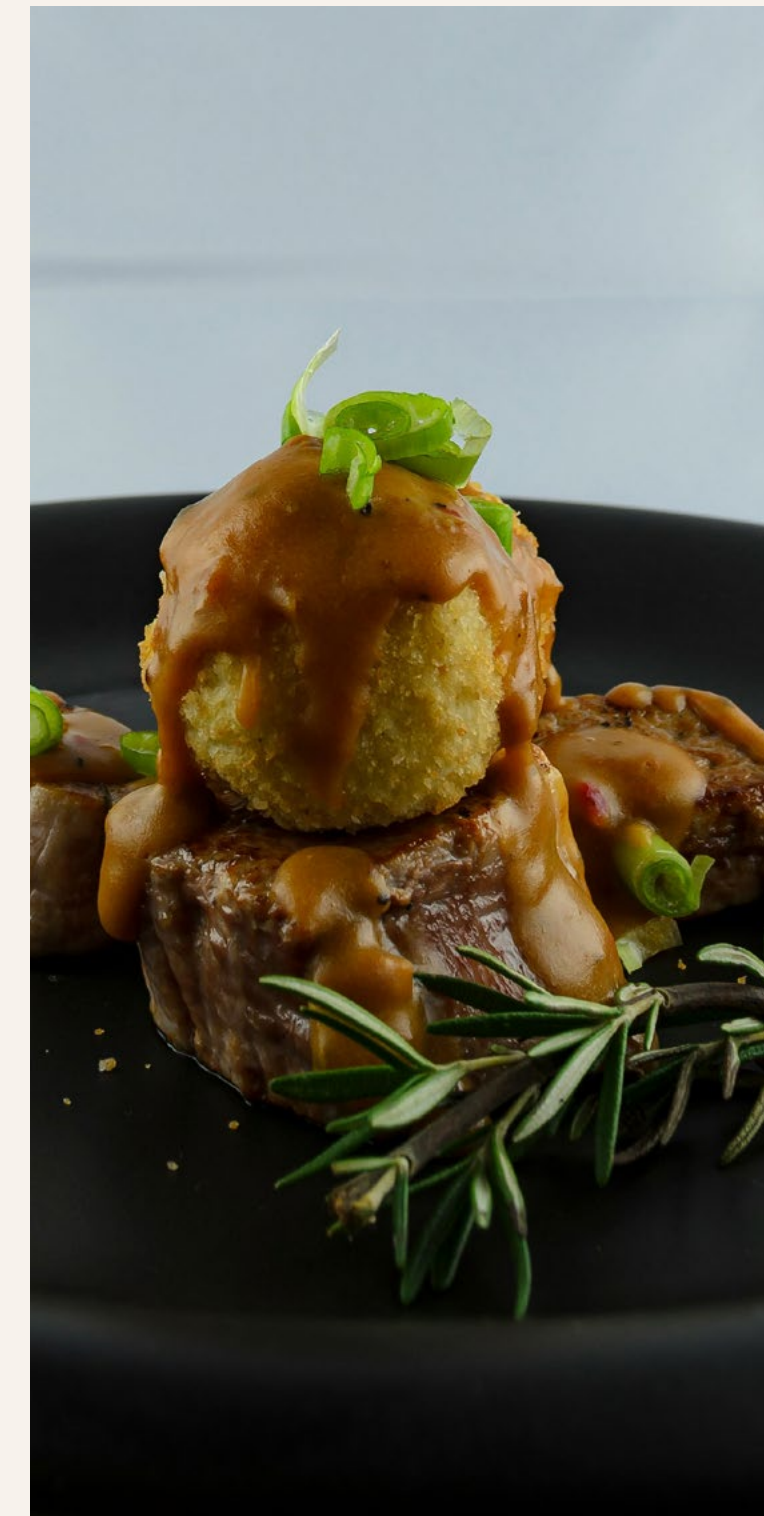
Precios por persona en pesos mexicanos sujetos al 16% de impuestos federales y al 15% de cargo por servicio.

FUERTES | ELEGIR 3

- **PECHUGA DE POLLO EMPANIZADA** (V) (GF)
Suprema de pollo rellena de espinaca a la crema
- **POLLO A LA CAZADORA** (V) (GF)
Salsa de tomate, champiñón, chícharo y zanahoria
- **CERDO EN SALSA VERDE** (V) (GF)
Verdolaga, cerdo guisado, salsa verde y papa.
- **LOMO DE CERDO** (V) (GF)
Con salsa agridulce
- **BARBACOA DE RES** (V) (GF)
Brisket de res estilo Jalisco
- **RES SALTEADA CON HONGOS** (V) (GF)
Escalopas de res con salsa de hongos estilo Frances
- **PESCA A LA VERACRUZANA** (V) (GF)
Pescado con salsa de tomate, alcaparra, pimienta y aceitunas
- **PESCA DEL DÍA AL PAPILOTE** (V) (GF)
Pescado marinado con cilantro, jitomate, naranja y cebolla
- **PASTA PUTANESCA DE SOYA** (V) (GF)
Pasta larga hecha en casa, proteína de soya, salsa marinara, y queso
- **VEGETALES Y ORZO** (V) (GF) (DF)
Pasta orzo cremosa con relish de tomate y soya
- **PASUTS TOLMA VEGANOS** (V) (GF) (DF)
Lentejas, garbanzo, pasta de tomate, ciruela pasa y col
- **PAD THAI VEGANO** (V) (GF) (DF)
Vegetales, pasta de arroz, tofu y pasta de tamarindo
- **MASALA ROJO VEGETARIANO** (V) (GF)
Zanahoria, brócoli, coliflor, lentejas, albahaca, yogurt
- **RAGOUT VEGANO** (V) (GF) (DF)
Proteína de chícharo, zanahoria con menta y especias
- **ROMESCO CON GARBANZO** (V) (GF)
Salsa de pimienta asado, garbanzo, perejil y poro al grill

POSTRES | SELECCIONAR 2

Seleccionar de nuestro kit de postres en la parte inferior.



(V) VEGAN (DF) DAIRY FREE (GF) GLUTEN FREE

Precios por persona en pesos mexicanos sujetos al 16% de impuestos federales y al 15% de cargo por servicio. El menú buffet incluye 4 entradas, 1 sopa, 3 platos principales, 2 postres. Las guarniciones y opciones adicionales tienen un costo extra.

BUFFET CENAS

FLAVORS OF
TULUM



PARRILLADA

ESTACIÓN FRÍA

- Aguachile de pescado
- Ceviche vegetariano de corazones de palmitos, cebolla morada, tomate, cilantro 🌱🌱🌱
- Ensalada de papa estilo alemán y mostaza 🌱🌱
- Ensalada cesar tradicional 🌱
- Ensalada tibia de betabeles y queso de cabra 🌱

SOPA

- Crema de calabaza y almendra tostada 🌱

PARRILLA

- Pollo asado a la naranja agria 🌱🌱
- Top sirloin
- Chorizo argentino
- Pescado con chimichurri 🌱🌱

CALIENTE

- Papas rotas a la leña y crema acida 🌱
- Elotes a la mantequilla de chipotle ahumada 🌱
- Calabaza asada con aderezo de tomillo y hummus 🌱🌱🌱

POSTRES | SELECCIONAR 3

Seleccionar de nuestro kit de postres en la parte inferior

🌱 VEGAN 🌱 DAIRY FREE 🌱 GLUTEN FREE

Precios por persona en pesos mexicanos sujetos al 16% de impuestos federales y al 15% de cargo por servicio. El menú de la estación de parrilla está incluido. Los artículos adicionales tienen un costo extra.

TASTE OF CONRAD

ΜΑΡΑΤΣΑ

A U T O R

KENGAI



MEDITERRÁNEO

- Ensalada griega 🌱
- Tabbouleh
- Vegetales asados con 🌱🌱🌱
gremolata
- Moussaka vegana de tomates 🌱🌱🌱
- Pollo a la marroquí 🌱🌱
- Pescado con orégano 🌱
- **POSTRE:** Crema catalana 🌱

MEXICANO

- Ensalada César 🌱🌱
- Ensalada de mix de lechuga,
elote asado, calabaza y
verdolaga 🌱🌱🌱
- Chilmole de frijol y plátano
macho 🌱🌱🌱
- Relleno de calabaza mexicana 🌱🌱🌱
- Cochinita pibil de cerdo 🌱🌱
- Pescado asado con mantequilla
de tamarindo 🌱
- **POSTRE:** Churros tradicionales 🌱🌱

🌱 VEGAN 🌱 DAIRY FREE 🌱 GLUTEN FREE

ASIÁTICO

- Ensalada de papaya 🌱🌱
- Ensalada sonomono 🌱🌱
- Pad Thai de res 🌱🌱
- Sopa de coco estilo tailandes 🌱🌱
- Arroz frito 🌱🌱
- Bibimbap de vegetales 🌱🌱
- **POSTRE:** Tapioca con coco 🌱🌱

Precios por persona en pesos mexicanos sujetos al 16% de impuestos federales y al 15% de cargo por servicio. El menú Taste of Conrad está incluido. Los artículos adicionales tienen un costo extra.



KERMESSE

FRÍA

- **CEVICHE PENINSULAR** 🌱🌱
coco, lima, xcatic, pepino, mix de mariscos, cebolla morada y jitomate
- **ENSALADA DE MILPA** 🌱🌱🌱
Elote, betabel, mix de lechugas, camote, aderezo de lima
- **BARRA DE ENSALADAS**
Aderezo de anchoas, aderezo mil islas, aceite, balsámico, brócoli, zanahoria, calabaza, aceituna, pepino, pimiento, lechuga orejona, mix de lechugas
- Guacamole
- Salsa mexicana

ESTACIÓN DE TACOS DE GUISADOS

- Arroz rojo huevo duro 🌱🌱
- Frijol colado 🌱🌱🌱
- Calabaza a la mexicana 🌱🌱🌱
- Cerdo en salsa verde 🌱🌱
- Albóndigas de res en chipotle 🌱🌱
- Milanesa de pollo 🌱

- Sopa de tortilla 🌱

*Tortillas hechas a mano
Salsas mexicanas y complementos*

GRILL Y COMAL

- Pescado al mojo verde
- Mixiote de res
- Tacos dorados de papa

POSTRES | SELECCIONAR 3

Seleccionar de nuestro kit de postres en la parte inferior

🌱 VEGAN 🌱 DAIRY FREE 🌱 GLUTEN FREE

Precios por persona en pesos mexicanos sujetos al 16% de impuestos federales y al 15% de cargo por servicio. El menú de Kermesse está incluido. Los artículos adicionales tienen un costo extra.

FUSION ENTRADA

- **CEVICHE MIXTO ESTILO NAYARIT** 🌱🌱
Pescado, camarón seco, calamar, pepino, cebolla morada, cilantro, zanahoria, jitomate, y clamato hecho en casa
- **CEVICHE VEGETARIANO** 🌱🌱🌱
Zanahoria, jícama, pepino y lenteja frita
- **ENSALADA ITALIANA** 🌱
Espinaca, arugula, parmesano, almendra, uvas, vinagreta de limón
- **ENSALADA VERDE** 🌱🌱🌱
Mix de lechugas, pepino, tomate verde, manzana verde, cacahuete, chips de tortilla, aderezo de pepino

SOPA

- **SOPA DE TORTILLA** 🌱🌱
Crema de tomate, chips de tortilla y guajillo

FUERTES

- **PESCA A LA VIZCAINA** 🌱🌱
Pescado con salsa de tomate, alcaparra, pimienta y aceitunas
- **TACOS GAONERA**
Res al grill, salsa verde, ensalada de verdolaga, papas fritas y cebolla asada

- **BROCHETAS DE VEGETALES**
Mix de vegetales, salsa harissa y pebre chileno
- **POLLO A LA ARGENTINA**
Mostaza, romero y limón

GUARNICIONES

- **PURE DE CAMOTE Y SALVIA** 🌱🌱🌱
- **PURE DE PAPA Y EJOTE** 🌱
- **BROCOLI CON ALMENDRAS** 🌱🌱
- **ARROZ CHAUFA CON PLATANO FRITO** 🌱🌱🌱

POSTRES | SELECCIONAR 2

Seleccionar de nuestro kit de postres en la parte inferior

🌱 VEGAN 🌱 DAIRY FREE 🌱 GLUTEN FREE

Precios por persona en pesos mexicanos sujetos al 16% de impuestos federales y al 15% de cargo por servicio. El menú de fusión está incluido. Los artículos adicionales tienen un costo extra.



CENAS EMPLATADO



FLAVORS OF TULUM

SELECCIONAR 1, ENTRE ENTRADAS/ ENSALADA /
CREMA Y SOPAS

ENTRADAS (70 gramos)

- **GAZPACHO ANDALUZ** 🌱🌱🌱
Pimiento, sandía, crotones y pepino
- **CARPACCIO DE BETABEL** 🌱🌱🌱
Pebre chileno, pimiento asado, piel de limón amarillo, naranja, cebolla morada curtida y ensalada de hojas
- **TRUCHA SALMONADA MARINADA** 🌱🌱
Pebre chileno, pimiento asado, piel de limón amarillo, naranja, cebolla morada curtida y ensalada de hojas
- **PASTEL DE PESCADO ESTILO THAI** 🌱🌱
Pescado al curry rojo, ensalada de papaya, verdes, rábano, apio, pepino, cilantro, menta y albahaca
- **CEVICHE PENINSULAR** 🌱🌱
Mix de mariscos, coco, lima de Yucatán, pepino, jícama, rábano y maíz tostado
- **QUICHE LORRAINE** 🌱🌱
Huevo, crema y tocino, ensalada fresca de endivias

ENSALADA (70 gramos)

- **ATÚN EN ESCABECHE** 🌱🌱
Atún, pimiento, cebolla morada, ejote, aceituna, papa, tomate cherry, anchoas, huevo cocido
- **ENSALADA CESAR** 🌱
Pollo o natural, jitomate, aceituna, aderezo hecho en casa, focaccia
- **ENSALADA ITALIANA** 🌱
Espinaca, arugula, parmesano, almendra, uvas, vinagreta de limón
- **ENSALADA DE BETABEL**
Betabel, sandía, crema de queso de cabra, naranja, balsámico, aceite de oliva y nuez
- **ENSALADA DE TOMATE**
Salmon ahumado, queso fresco, pesto, parmesano y arugula

Precios por persona en pesos mexicanos sujetos al 16% de impuestos federales y al 15% de cargo por servicio. La cena emplatada incluye 3 tiempos (entrada, plato principal y postre). Los tiempos adicionales tienen un costo extra.

CREMAS Y SOPAS

- **MINISTRONE** 🌱🌱🌱
Mini tortellini de queso, calabaza, papa, zanahoria y acelga
- **SOPA DE POLLO ESTILO THAI** 🌱
Pollo, curry de coco, lemongrass y tomate
- **CONSOME DE HONGOS** 🌱🌱🌱
Hongos de estación, epazote, elote nuevo, huiltlacoche
- **CLAM CHOWDER** 🌱🌱
Tocino, almejas, cebollín, pan campesino de epazote
- **CREMA ZANAHORIA Y JENGIBRE** 🌱🌱
Pan de cebolla, zanahorias horneadas con za'atar
- **CREMA DE CALABAZA** 🌱
Pepita caramelizada, crumble de cebolla frita, cebollín fresco y loncha de jamón
- **CREMA DE JITOMATE ROSTIZADO** 🌱🌱
Hogaza, cebolla rostizada y quelite
- **CURRY ROJO CON VEGETALES** 🌱🌱🌱
Curry estilo tailandés, zanahoria, coliflor, brócoli, berenjena, papa y albahaca



🌱 VEGAN 🌱 DAIRY FREE 🌱 GLUTEN FREE



PLATOS FUERTES

SELECCIONAR 1 ENTRE RES / PESCADO / POLLO / VEGANO

RES (170 gramos)

- **FILETE DE RES CON POLENTA** 🌱
Polenta cremosa, vegetales, filete de res, jus
- **FILETE DE RES Y SALSA DE PIMIENTA** 🌱
Aligot de yuca y papa, vegetales de estación, salsa de pimienta y ostión
- **FILETE DE RES Y SALSA DE CHAMPIÑÓN** 🌱
Salsa de champiñones y trufa, papa hasselback, brócoli

PESCADO (170 gramos)

- **PESCA DEL DÍA Y COLIFLOR** 🌱🌱
Puré de coliflor, salsa de limón, papa rota, coliflor
- **SALMON Y COUS COUS** 🌱
Cous cous libanes, salsa de yogurt y lemongrass, puré de brócoli
- **FILETE DE PESCADO Y ALMEJAS** 🌱
Pescado sudado, con almejas en salsa de vino, elote, hierbas
- **PESCADO EMPAPELADO** 🌱
Pesca envuelta, papa panadera, jitomate, pimiento, hierbas, salsa de alcaparra

🌱 VEGAN 🌱 DAIRY FREE 🌱 GLUTEN FREE

Precios por persona en pesos mexicanos sujetos al 16% de impuestos federales y al 15% de cargo por servicio.

POLLO (170 gramos)

- **POLLO FLORENTINE ROULADE** 🌱
Pechuga de pollo empanizada, espinaca, prosciutto, queso y salsa de velouté de manzana verde, brócoli.
- **SUPREMA DE POLLO** 🌱🌱
Suprema de pollo, puré de zanahoria, vegetales de temporada, salsa de alcaparra cremosa
- **POLLO ESTILO YUCATAN** 🌱
Pechuga de pollo, chilmole de frijol, plátano macho, verdolaga

VEGANO / VEGETARIANO

- **PASTA PUTANESCA DE SOYA** 🌱
Pasta larga hecha en casa, proteína de soya, salsa marinara, queso
- **VEGETALES Y ORZO** 🌱🌱
Pasta orzo cremosa con relish de tomate, soya
- **PASUTS TOLMA VEGANOS** 🌱🌱🌱
Lentejas, garbanzo, pasta de tomate, ciruela pasa, col
- **PAD THAI VEGANO** 🌱🌱🌱
Vegetales, pasta de arroz, tofu, pasta de tamarindo
- **MASALA ROJO VEGETARIANO** 🌱🌱
Zanahoria, brócoli, coliflor, lentejas, albahaca, yogurt
- **RAGOUT VEGANO** 🌱🌱🌱
Proteína de chicharo, zanahoria con menta, especias
- **ROMESCO CON GARBANZO** 🌱🌱
Salsa de pimiento asado, garbanzo, perejil, poro al grill



POSTRES

FLAVORS OF TULUM

PASTELES

- **PASTEL DE QUESO Y CAJETA DE CELAYA**
Pastel de queso, brownie glaseado, cajeta, frutos rojos
- **PASTEL DE PIÑA Y COCO** 🌱🥥🌱
Bizcocho de coco, crema de coco y piña, coco deshidratado
- **PASTEL DE ZANAHORIA**
Bizcocho de zanahoria, frosting de queso, sets de limón, nuez pecana
- **CUPCAKE DE PLÁTANO Y CARAMELO**
Muffin de plátano, relleno de crema de caramelo y toque de sal, frosting de dulce de leche
- **PASTEL DE CHOCOLATE Y RON ZACAPA**
Bizcocho de chocolate, Ron Zacapa, mousse de chocolate caramelizado
- **3 LECHE CON AVELLANA**
Bizcocho de Vainilla, jarabe de 3 leches, avellana caramelizada, fresas
- **PASTEL DE CHOCOLATE SIN HARINA** 🌱
Ganache de chocolate, blue berrie y caramelo, nibs de cacao
- **CAKE BAILEYS**
Semifrío de queso y baileys, vainilla, canela, galleta de caramelo
- **PASTEL DE MANZANA VEGANO** 🌱🌱🌱
Bizcocho de almendra, canela, chía, Caramelo y Manzana

TARTAS

- **TARTA DE LIMON Y TEQUILA**
Tarta con crema de limón y tequila, melón, merengue, sets de cítricos
- **TARTA DE CHOCOLATE** 🌱🌱🌱
Amaranto, chocolate vegano, balsámico de frutos rojos, frambuesa
- **TARTA DE MANZANA** 🌱
Sable con almendra, caramelo, manzana, canela, pasas maceradas
- **TARTA DE ELOTE** 🌱
Galleta de elote azul, palomitas con caramelo, salsa de caramelo y sal
- **TARTA DE YUZU**
Galleta de mantequilla, crema de yuzu, vainilla, miel, arroz

- **NAPOLEON DE CHOCOLATE**
Bizcocho de almendra y chocolate, naranja y almendra
- **TARTA DE FRUTOS ROJOS**
Sable y almendra, crema de frutos rojos, arroz inflado
- **PECAN PIE**
Sable y nuez, maple, chocolate abuelita, nibs de cacao
- **TARTA CAMOTE Y COCO** 🌱🌱
Pay, camote dulce, coco tostado, crema de coco, sorbete de piña asada



🌱 VEGAN 🥛 DAIRY FREE 🌾 GLUTEN FREE

Precios por persona en pesos mexicanos sujetos al 16% de impuestos federales y al 15% de cargo por servicio. Selección de postres de acuerdo con las inclusiones del menú. Los postres adicionales tienen un costo extra.



CONRAD SIGNATURE

- **VERINE DE 3 LECHEs** 🌱
Bizcocho de vainilla, mis 3 leches, frutos rojos
- **MOUSSE DE CARAJILLO**
Crema de vainilla, licor 43, bizcocho de cacao y café
- **CREMA CATALANA** 🌱
Crema de naranja, caramelo, sets de naranja
- **MINI CHURROS REGULARES** 🌱🌱
Salsa de chocolate y caramelo
- **ARROZ CON MANGO** 🌱🌱
Salsa de mango, arroz glutinoso, coco
- **YUCATAN FLAN DE LIMA** 🌱
Caramelo, pasas infusionadas, lima
- **TAMALES DE PIÑA** 🌱
Licor de tequila, almendra crujiente, crema de chocolate caramelizado
- **PANACOTTA DE LICHI, COCO Y MARACUYA** 🌱
Coco frito, arroz, lichi, maracuyá
- **SAINT HONORE DE MANDARINA**
Pasta choux, arroz crujiente, mandarina

🌱 VEGAN 🌱 DAIRY FREE 🌱 GLUTEN FREE

Precios por persona en pesos mexicanos sujetos al 16% de impuestos federales y al 15% de cargo por servicio. Selección de postres de acuerdo con las inclusiones del menú. Los postres adicionales tienen un costo extra.



CANAPÉS

FLAVORS OF TULUM





HEAVY HORS D'OEUVRES

- Toast de pan de masa madre con aguacate y salmón noruego 🌱
- Bruschetta rustica de pan tostado tomate y mozzarella fresca
- Ensalada mixta de tomate local, sandia parrillada con aliño de hoja santa y lima 🌱🌱🌱
- Calabaza local, hummus y tahini 🌱🌱🌱
- Ensalada César tradicional con queso parmesano y crotones
- Lechuga verde mixta, calabacín, perejil, manzana verde, pepino y aderezo de limón 🌱🌱🌱
- Ensalada lechuga, nopal curado, tartar de tomate local, cebolla morada y cilantro 🌱🌱🌱
- Ensalada de pepino, jícama y piña con aderezo de chile de árbol 🌱🌱🌱
- Ceviche de pescado del día con zanahoria, cebolla y apio
- Ceviche de champiñones frescos, limón confitado, cilantro, cebolla morada y aguacate 🌱🌱🌱

COSTO ADICIONAL \$118 MXN POR PIEZA

🌱 VEGAN 🌱 DAIRY FREE 🌱 GLUTEN FREE

Precios por persona en pesos mexicanos sujetos al 16% de impuestos federales y al 15% de cargo por servicio.

CANAPES PREMIUM

CANAPES FRIOS

- Ceviche de pulpo yucateco con salsa verde asada y chile habanero
- Coctel de camarón estilo Acapulco, naranja, orégano y chipotle
- Tostada de atún, aguacate, pepino, cebolla morada y salsa de anguila 🌱🌱
- Cubo de salami, compota de manzana verde y brote de cilantro 🌱🌱
- Higos gratinados con queso gorgonzola y miel
- Camarón con espuma de aguacate y salsa coctel 🌱🌱
- Queso Brie con uvas y miel orgánica 🌱🌱
- Shot de melón con láminas de jamón serrano 🌱🌱
- Queso Oaxaca con aroma de mezquite y tomate con albahaca 🌱🌱
- Sandía a la parrilla con atún en esencia de ajonjolí 🌱
- Queso de cabra con peras y nueces 🌱
- Salmon con alcaparra frita, lima agria 🌱
- Bruschetta Jamón Ibérico, compota de manzana, brie 🌱
- Terrina de Foie gras, láminas de higos, brioche 🌱
- Queso de cabra ahumado, pepino y pimientos asados 🌱
- Atún con ajo blanco de almendra y uva
- Cubo de queso suizo empanizado con amaranto salsa cremosa de tomatillo verde 🌱

COSTO ADICIONAL \$1,812 MXN POR DOCENA

🌱 VEGAN 🌱 DAIRY FREE 🌱 GLUTEN FREE

Precios por persona en pesos mexicanos sujetos al 16% de impuestos federales y al 15% de cargo por servicio.



CALIENTES

- Tortellini frito, relleno de ragout de res
- Bao de cerdo agridulce
- Brocheta de pollo con ajonjolí tostado 🌱
- Brocheta de New York y costra de semillas 🌱
- Croqueta de jamón ibérico
- Rollos primavera, vegetales y fideos de arroz 🌱
- Rollo de berenjenas tempura y cerdo agridulce
- Empanada de camarón
- Pescadillas, minilla de atún
- Mini Flautas de pipián de pato
- Samosa de papa al curry verde y cebolla caramelizada 🌱
- Rollo vietnamita de vegetales y pollo tika, mayonesa de Sriracha 🌱🌱
- Mini Pastes, (hawaiano, mole verde de pollo, papa con carne, frijol negro)
- Mini tortas ahogadas de carnitas Michoacanas
- Mini tortas de cochinita pibil 🌱
- Tlacoyos de frijol con queso panela
- Rollo vietnamita con salsa agridulce 🌱🌱

COSTO ADICIONAL \$1,812 MXN POR DOCENA

🌱 VEGAN 🌱 DAIRY FREE 🌱 GLUTEN FREE

Precios por persona en pesos mexicanos sujetos al 16% de impuestos federales y al 15% de cargo por servicio.



COCINA EN VIVO & ESTACIONES

Elija entre nuestra selección de estaciones de cocina en vivo y resalte su almuerzo o elija su propio buffet.

PANGA DE CEVICHE

Pescado cocido, pulpo, atún, camarón cocido, calamar, yuca, jícama, pepino, cebolla morada, cilantro, salsa coctelera, leche de tigre nikkei, salsa de ají amarillo, cancha, camote

\$493 MXN POR PERSONA

QUESADILLAS

Tortillas de maíz artesanales con queso Oaxaca, chicharrón prensado, champiñones de temporada y tinga de pollo al chipotle, crema agria, salsa roja, verde cruda y habanero

\$195 MXN POR PERSONA

ELOTES

Maíz asado a la parrilla con crema agria, mayonesa, queso fresco y chile piquín

\$235 MXN POR PERSONA

TACOS AL PASTOR

Champiñones marinados con pollo, cerdo o carne de res con tortillas de maíz, piña, cilantro, cebolla, salsa roja, verde cruda y habanero

\$260 MXN POR PERSONA

SLIDERS DE BRIOCHE

Vegano, pollo empanizado, pescado o res (*escoger uno*) Panes caseros, mayonesa, pepinillos de casa y queso, según la selección

\$298 MXN POR PERSONA

MINI TACOS

Camarones, o res, o pollo, o pescado (*escoger uno*) Tortillas de harina, ensalada de taco, salsa roja, salsa verde y salsa de habanero

\$298 MXN POR PERSONA

Precios por persona en pesos mexicanos sujetos al 16% de impuestos federales y al 15% de cargo por servicio.

ESTACIONES DE POSTRES EN VIVO

ELIJA DE NUESTRA SELECCIÓN DE ESTACIONES DE POSTRES EN VIVO



RASPADOS

Postre tradicional de hielo raspado con jarabe aromatizado

\$247 MXN POR PERSONA

PALETA DE HELADO

Variedad de sabores de paletas de helado

\$247 MXN POR PERSONA

CHURROS

Churros espolvoreados con azúcar y canela

Chocolate, cajeta y salsa de rompopo

\$247 MXN POR PERSONA

MARQUESITAS

Crepe crujiente enrollado y relleno de cajeta, leche concentrada, mermelada, chocolate o queso de bola

\$247 MXN POR PERSONA

HELADOS

Elección dos sabores de helado, toppings, conos, salsa de chocolate, mermeladas, fruta fresca y compotas de frutas

\$247 MXN POR PERSONA

BOLITAS DE DONAS

Espolvoreadas con azúcar y rellenos de ganache y compota de fruta fresca, chocolate, dulce de leche y maracuyá

\$247 MXN POR PERSONA

MESA DE QUESOS

Variedad de quesos finos, brie, manchego curado, cabrales, cabra, edam, aceitunas, compota de la casa y pan rustico.

\$506 MXN POR PERSONA

TORNABODA

Pozole Rojo Estilo Guerreño

o

Chilaquiles Verdes o rojos con crema y queso.

o

Tacos dorados de tinga de res, crema y queso panela

o

Tostadas de pollo, crema y queso

Incluye Salsas y pico de gallo

\$324 MXN POR PERSONA

Para estaciones de cocina en vivo Por favor agregue \$1756 MXN de honorarios de Chef por estación (Conrad Tulum recomienda un Chef por cada 30 invitados).

Las estaciones de cocina en vivo y las estaciones de corte están diseñadas para un mínimo de 25 invitados. Grupos de menos incurrirá en un cargo por servicio de \$ 2519.00 MXN

Precios por persona en pesos mexicanos sujetos al 16% de impuestos federales y al 15% de cargo por servicio.



MEJORA TU MENÚ

+LANGOSTA YUCATECA Y CONCHAS DE SOLAZUL

Langosta / Ostión Jumbo / Almeja Reina

Vendido Bajo Precio de Mercado: Por disponibilidad de proveedor y en cantidades limitadas.

Pregunta a nuestro personal para más detalles.

+CARNE ANGUS LINZ HERITAGE

Ribe ye / Porterhouse / Chuleton Español

Vendido Bajo Precio de Mercado: Por disponibilidad de proveedor.

Pregunta a nuestro personal para más detalles.

+FOIE GRAS LA BELLE FARM

Foie gras Precio de Mercado: Por disponibilidad de proveedor.

Pregunta a nuestro personal para más detalles.



BARRA
FLAVORS OF
TULUM



PARA EVENTOS ELEGIR 3 ETIQUETAS DE CADA DESTILADO.
3 HORAS INCLUIDAS.

TEQUILAS

- Herradura Añejo
- Sauza Hornitos Reposado
- Sauza Hornitos Plata
- 1800 Añejo
- Casamigos Blanco
- Casamigos Reposado
- Don Julio Blanco
- Don Julio Reposado
- Maestro Dobel Blanco
- Patron Añejo
- Patron Reposado

VODKAS

- Ketel One
- Titos's Handmade
- Smirnoff
- Absolut
- Absolut Citron
- Saturnal

GIN

- Beefeater
- Bombay Sapphire
- Ginebra Cantera Verde
- Armonico
- Tanqueray
- Gin Fresco 77

COGNAC

- Remy Martin VSOP

CARGOS ADICIONALES POR TIEMPO EXTRA:

PRIMERA HORA ADICIONAL \$470.00 MXN POR PERSONA

DOS HORAS ADICIONALES \$907.00 MXN POR PERSONA

TRES HORAS ADICIONALES \$1310.00 MXN POR PERSONA

CUATRO HORAS ADICIONALES \$1931.00 MXN POR PERSONA

CINCO HORAS ADICIONALES \$2351.00 MXN POR PERSONA



MEZCALES

- Creyente Joven
- Montelobos Espadin
- Mezcal Sin Pena Joven Espadin
- Amaras Espadin Joven
- 400 Conejos Blanco
- 400 Conejos Reposado
- Bruxo Espadin N°1
- Bruxo Pechuga de Maguey N°2
- La Ultima y nos Vamos Espadin

RON

- Bacardi Blanco
- Bacardi 8 Años
- Flor de Caña 4 Años
- Captain Morgan
- Malibu Coconut
- Havana 3 Años
- Havana 7 Años
- Matusalem 15 Años
- Ron Libertad Blanco

WHISKEY

- Jack Daniel's
- Jameson Irish Whiskey
- Abasolo
- Whisky Juan del Campo
- Suntory Whisky Toki
- Maker's Mark
- Bulleit Bourbon
- Woodford Reserve
- Chivas Regal 12 Años
- Dewar's White Label
- John Walker Black Label

- Vino de la casa Blanco, Tinto, Rosado y Espumoso
- Cervezas nacionales (Corona, Tecate light, Modelo Especial, Heineken)
- Bebidas sin Alcohol (refrescos, jugos, infusiones)

Precios por persona en pesos mexicanos sujetos al 16% de impuestos federales y al 15% de cargo por servicio.



BARRA PREMIUM FLAVORS OF TULUM

Agregar \$1221 MXN / por noche por persona a Meal Plan Flavors of Tulum
 Para eventos elegir 3 etiquetas de cada destilado. 3 Horas Incluidas para eventos

TEQUILA

- Herradura Añejo
- Sauza Hornitos Reposado
- Sauza Hornitos Plata
- 1800 Cristalino
- 1800 Añejo
- Casamigos Blanco
- Casamigos Reposado
- Don Julio Blanco
- Don Julio Reposado
- Don Julio Añejo
- Don Julio 70
- Maestro Dobel Blanco
- Maestro Dobel Diamante
- Patron Añejo
- Patron Reposado

VODKA

- Ketel One
- Titos's Handmade
- Smirnoff
- Absolut
- Absolut Citron
- Saturnal
- Belvedere
- Grey Goose

COGNAC

- Remy Martin VSOP
- Hennessy VSOP

MEZCAL

- Creyente Joven
- Montelobos Espadin
- Montelobos Ensemble
- Mezcal Sin Pena Joven Espadin
- Amaras Espadin Joven
- Amaras Cupreata
- 400 Conejos Blanco
- 400 Conejos Reposado
- Bruxo Espadin N°1
- Bruxo Pechuga de Maguey N°2
- Bruxo Barril Cuishe N°4
- La Ultima y nos Vamos Espadin
- Tribal Ensemble 103
- Negro Corazon Ensable

RON

- Bacardi Blanco
- Bacardi 8 Años
- Flor de Caña 4 Años
- Flor de Caña 12 Años
- Flor de Caña 18
- Captain Morgan
- Malibu Coconut
- Havana 3 Años
- Havana 7 Años
- Matusalem 15 Años
- Ron Libertad Blanco
- Zacapa Centenario 23 Años

GIN

- Beefeater
- Bombay Sapphire
- Ginebra Cantera Verde
- Armonico
- Tanqueray
- Tanqueray 10
- Gin Fresco 77
- Hendrick's
- The Botanist

WHISKEY

- Jack Daniel's
- Jameson Irish
- Abasolo
- Whisky Reves Mezcal
- Whisky Juan del Campo
- Suntory Whisky Toki
- Maker's Mark
- Bulleit Bourbon
- Woodford Reserve
- Templeton Rye 4yr
- Chivas Regal 12 Años
- Dewar's White Label
- John Walker Black Label
- Glenfiddich 12
- Glenmorangie Signet
- The Macallan 12

- Vino de la casa Blanco, Tinto, Rosado y Espumoso
- Cervezas nacionales (Corona, Tecate light, Modelo Especial, Heineken)
- Bebidas sin Alcohol (refrescos, jugos, infusiones)

PRIMERA HORA ADICIONAL \$672.00 MXN POR PERSONA
DOS HORAS ADICIONALES \$1260.00 MXN POR PERSONA
TRES HORAS ADICIONALES \$1847.00 MXN POR PERSONA
CUATRO HORAS ADICIONALES \$2435.00 MXN POR PERSONA
CINCO HORAS ADICIONALES \$3023.00 MXN POR PERSONA
EXTRA \$336.00 MXN POR PERSONA, POR HORA

Precios por persona en pesos mexicanos sujetos al 16% de impuestos federales y al 15% de cargo por servicio.

CONRAD®
TULUM RIVIERA MAYA

