

MENÚ PARA

EVENTOS



SAL^{DE}JADE

COCINA DE MAR Y DESIERTO



PAQUETES DESAYUNOS



PAQUETE PASTEL DE ELOTE

- Orejita
- Fruta de temporada
- Pastel de elote
- 1 café americano o 1 jugo de naranja

\$ 340
POR PERSONA

PAQUETE CHILAQUILES

- Orejita
- Fruta de temporada
- Chilaquiles
- 1 café americano o 1 jugo de naranja

\$ 330
POR PERSONA

PAQUETE SÁNDWICH DE SALMÓN

- Orejita
- Fruta de temporada
- Sándwich de salmón
- 1 café americano o 1 jugo de naranja

\$ 470
POR PERSONA

PRECIOS SUJETOS A CAMBIO SIN PREVIO AVISO. ENERO 2024



PAQUETES COMIDA & CENA



PAQUETE HAMBURGUESA BISTRO

- Ensalada César
- Hamburgues bistro
- Panqué de plátano (Individual)

\$ 440
POR PERSONA

PAQUETE LASAGNA

- Crema de tomate o sopa de tortilla
- Lasagna bolognesa
- Flan

\$ 470
POR PERSONA

PAQUETE PUERCO AL BACANORA NARANJA

- Brócoli y coliflor al grill
- Rib eye de puerco al bacanora y naranja
- Panqué de plátano (Individual)

\$ 520
POR PERSONA

PRECIOS SUJETOS A CAMBIO SIN PREVIO AVISO. ENERO 2024



PAQUETES PREMIUM



PAQUETE SALMÓN

- Crema de tomate
- Salmón en salsa bearnesa
- Flan

\$ 660
POR PERSONA

PAQUETE NEW YORK

- Crema de tomate
- New york parrilla
- Flan

\$ 730
POR PERSONA

PAQUETE SHORT RIB BRASEADO

- Ensalada César
- Risotto
- Short rib braseado al vino tinto
- Panqué de plátano (Individual)

\$ 780
POR PERSONA

PAQUETE FILETE

- Clam chowder
- Filete a la mantequilla de hongos
- Panqué de plátano (Individual)

\$ 790
POR PERSONA

PRECIOS SUJETOS A CAMBIO SIN PREVIO AVISO. ENERO 2024



ÁREAS PARA

EVENTOS PRIVADOS



SAL^{DE}JADE

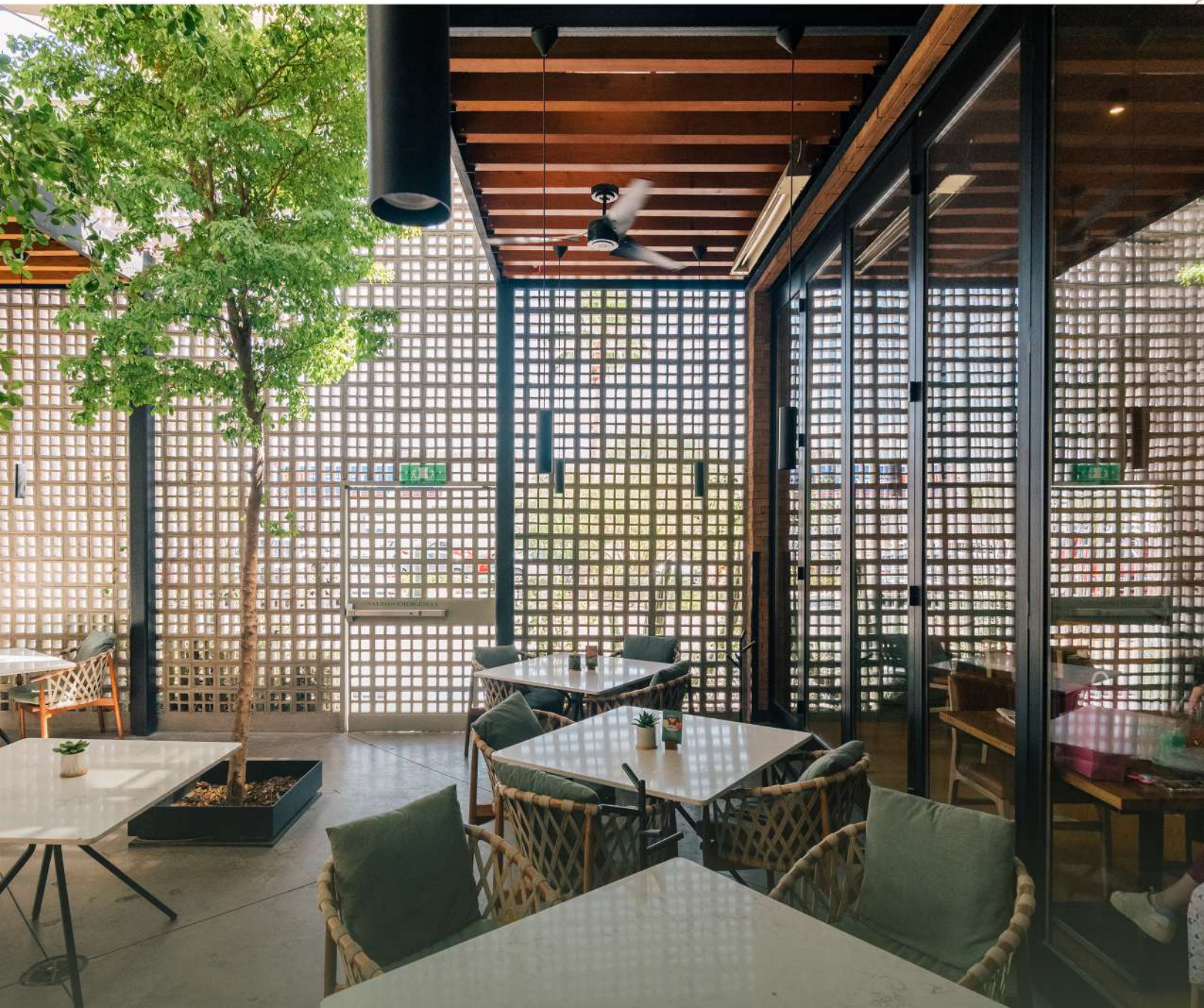
COCINA DE MAR Y DESIERTO



TERRAZA



CAPACIDAD: 25 - 30 PERSONAS 



SALÓN PRIVADO



CAPACIDAD: 18 - 20 PERSONAS 



TERRAZA + SALÓN PRIVADO



CAPACIDAD: 40 - 50 PERSONAS 

