

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

\$ 370
POR PERSONA

PAQUETE CHILAQUILES

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

\$ 360
POR PERSONA

PAQUETE SÁNDWICH DE SALMÓN

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

\$ 420
POR PERSONA

PRECIOS SUJETOS A CAMBIO SIN PREVIO AVISO. JUNIO 2025.



PAQUETES COMIDA & CENA

PAQUETE HAMBURGUESA BISTRO

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

\$ 460
POR PERSONA

PAQUETE LASAGNA

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

\$ 500
POR PERSONA

PAQUETE PUERCO AL BACANORA NARANJA

- Coliflor Rostizada
- Rib eye de puerco al bacanora y naranja
- Panqué de plátano (Individual)

\$ 550
POR PERSONA

PRECIOS SUJETOS A CAMBIO SIN PREVIO AVISO. JUNIO 2025.



PAQUETES PREMIUM



PAQUETE SALMÓN

- Crema de tomate
- Salmón en salsa bearnesa
- Flan

\$ 730
POR PERSONA

PAQUETE NEW YORK

- Crema de tomate
- New york parrilla
- Flan

\$ 750
POR PERSONA

PAQUETE SHORT RIB BRASEADO

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

\$ 810
POR PERSONA

PAQUETE FILETE

- Bruschetta de jamón serrano
- Filete a la mantequilla de hongos
- Panqué de plátano (Individual)

\$ 820
POR PERSONA

PRECIOS SUJETOS A CAMBIO SIN PREVIO AVISO. JUNIO 2025.



ÁREAS PARA

EVENTOS PRIVADOS



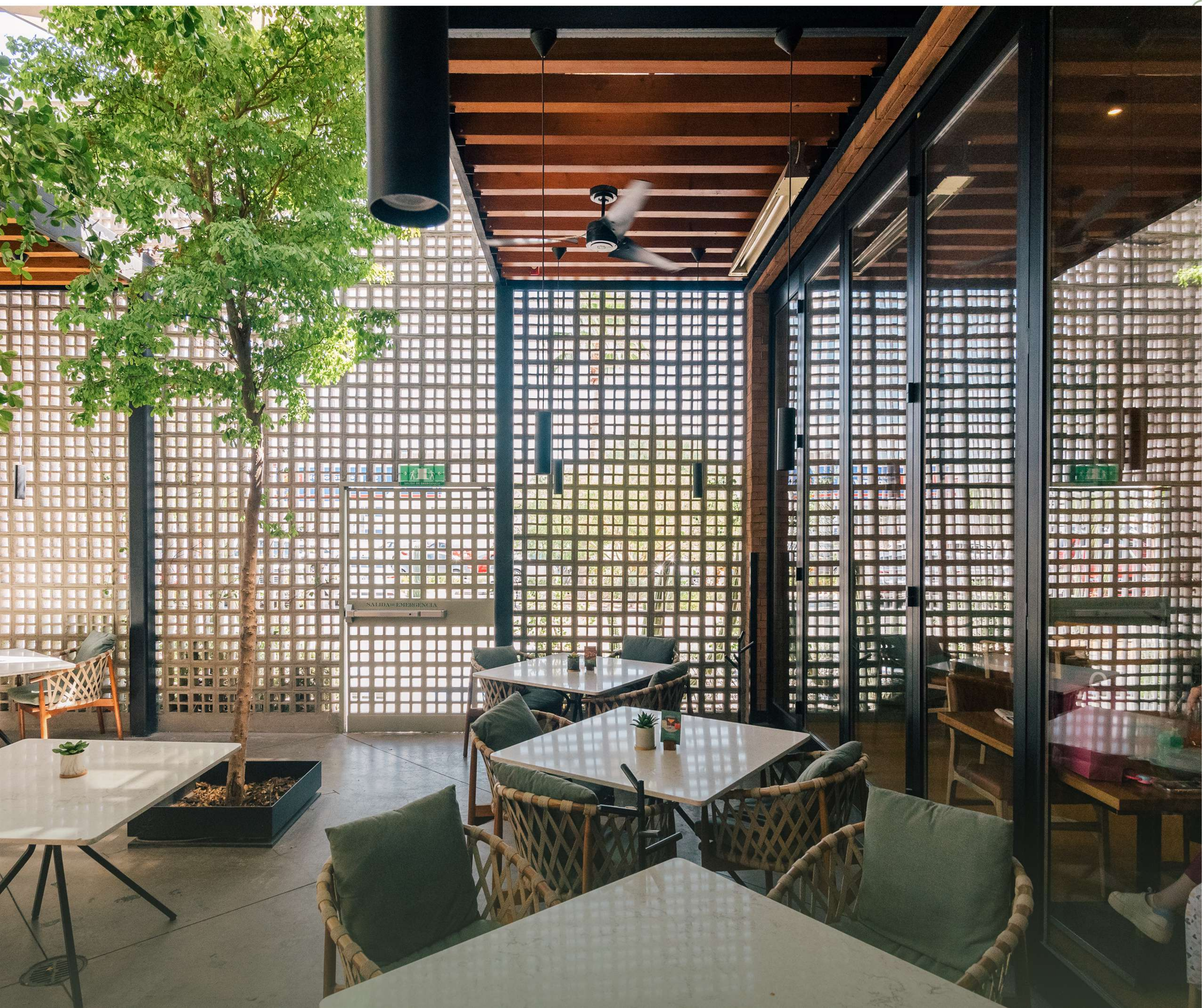
SAL^{DE}JADE

COCINA DE MAR Y DESIERTO

TERRAZA



CAPACIDAD: 25 - 30 PERSONAS 



SALÓN PRIVADO



CAPACIDAD: 18 - 20 PERSONAS 



TERRAZA + SALÓN PRIVADO

CAPACIDAD: 40 - 50 PERSONAS 

