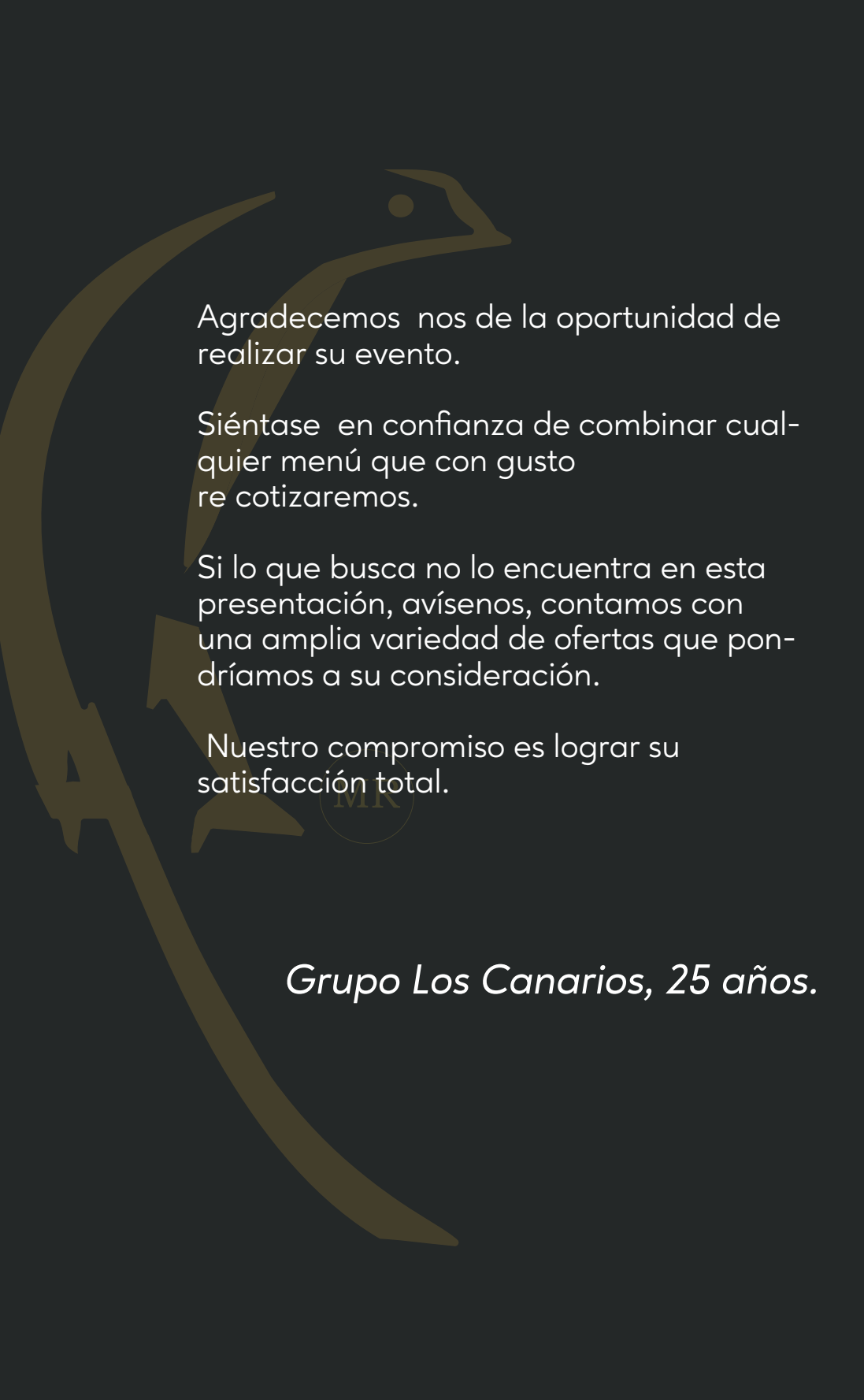


MENÚS
PARA
GRUPOS
Y EVENTOS





Agradecemos nos de la oportunidad de realizar su evento.

Siéntase en confianza de combinar cualquier menú que con gusto re cotizaremos.

Si lo que busca no lo encuentra en esta presentación, avísenos, contamos con una amplia variedad de ofertas que pondríamos a su consideración.

Nuestro compromiso es lograr su satisfacción total.

Grupo Los Canarios, 25 años.



GRUPO

Los *Canarios.*

BOTANAS

RECOMENDAMOS UN PLATO
POR CADA 4 PERSONAS
EXCEPTO DONDE SE ESPECIFICA.

CHAMORRO DE CERDO ESTILO "CANARIOS" 300 G

*Picado, con cilantro, cebolla.
Se acompaña con tortillas
de maíz para tacos.*

\$394.00

PESCADO "RODRIGO" 300 G

*Filete de Robalo picadito y preparado
con salsas, cilantro y cebolla.
Se acompaña con tortillas
de maíz para tacos.*

\$426.00

LÁMINAS DE PULPO AL OLIVO LIMÓN 120 G

*Láminas bañadas en limón recién cortado
y aceite de oliva extra virgen.*

\$372.00

TOSTADA DE PULPO ENAMORADO 1 PZA.

*Tortilla de maíz crujiente, pulpo tajado
cremoso, cebolla, jitomate y chile.*

\$137.00

HIGOS RELLENOS AL HORNO 4 PZAS.

*Higos rellenos con queso de cabra, jamón
serrano, bañados en salsa al oporto.*

\$324.00

COCTEL DE BIENVENIDA

APEROL SPRITZ 475 ML.

*Vino espumoso Chandon Delice,
licor Aperol y agua mineral*

\$211.ºº

TINTO DE VERANO 350 ML.

Soda de lima, vino tinto Eufonia.

\$164.ºº

REBUJITO 280 ML.

*Jerez Tío Pepe, limón Eureka,
hierbabuena, soda de lima.*

\$119.ºº

CONEJO FIZZ 280 ML.

*Agua mineral Topo Chico,
Mezcal 400 Conejos joven,
jugo de limón, soda de lima.*

\$190.ºº

TIKI FRESH 475 ML.

*Mezcal 400 Conejos Tobalá, licor Malibú, miel de agave,
jugo de limón y jugo de piña.*

\$170.ºº

MOCKTAILS (SIN ALCOHOL)

STRAWBERRY FRESH 280 ML.

*Elixir de jengibre, fresa y limón,
jugo de toronja, fresa macerada
y top de soda fresca.*

\$98.ºº

MANZANA JENGIBRE 280 ML.

*Nectar de manzana, jengibre y
soda de jengibre.*

\$110.ºº

BRINDIS CON CHAMPAÑA

MINI MOËT & CHANDON IMPERIAL BRUT 200ML. **\$1,263.ºº**

MOËT & CHANDON IMPERIAL BRUT 750ML. **\$2,737.ºº**

MOËT & CHANDON ROSE IMPERIAL BRUT 750ML. **\$3,348.ºº**

Precio puede variar dependiendo de el licor de su preferencia.

TODOS NUESTROS PRECIOS INCLUYEN I.V.A. Y SON MOSTRADOS EN MONEDA NACIONAL.
EVITA EL EXCESO WWW.ALCOHOLINFORMATE.ORG.MX

MENÚ 1

SOPA DE FIDEO SECO 220 G

Servida con queso panela, crema, salsa de chipotle, chicharrón de cerdo picadito y aguacate.

SUPREMA DE POLLO AL HORNO 220 G

Rellena de flor de calabaza y queso panela, bañada en salsa de champiñones.

TARTA SANTIAGO 90 G

Tarta de almendras espolvoreada ligeramente con azúcar glass.

CAFÉ AMERICANO 110 ML.

\$560.00

MENÚ 2

HIGOS AL HORNO 2 PZAS.

Higos rellenos con queso de cabra, envueltos en jamón serrano, bañados en salsa al oporto.

ARRACHERA TEXANA AL GRILL 250 G

Acompañada de frijoles puercos y guacamole.

BROWNIE DE CHOCOLATE 90 G

CAFÉ AMERICANO 110 ML.

\$715.00

MENÚ 3

ENSALADA OTOÑAL 200 G

Espinaca baby, nuez pecana confitada, queso feta, queso de cabra, queso roquefort y pera.

MEDALLÓN DE ATÚN 220 G

En salsa cremosa de pimienta verde.

PASTEL DE 3 LECHE 90 G

CAFÉ AMERICANO 110 ML.

\$832.00

MENÚ 4

CREMA DE ELOTE 237 ML.

LOMO DE SALMÓN FRESCO ESTILO MANOLO 220 G

A la sartén con fritos de cebolla y perejil, y aceite de oliva.

TARTA DE PLÁTANO 90 G

CAFÉ AMERICANO 110 ML.

\$832.00

MENÚ 5

ENSALADA WEDGE 160 G

Cuña de lechuga aderezada con salsa roquefort, uva negra, jitomate y pancetta de cerdo.

FILETE CHEMITA 250 G

La especialidad de la casa. Centro de filete calidad PRIME.

TARTA DE HIGO 90 G

CAFÉ AMERICANO 110 ML.

\$982.00

MENÚ 6

CALDO LOCO 237 ML.

RAVIOLES RELLENOS DE ESPINACA Y QUESO 220 G

En salsa de cangrejo.

FLAN DE COCO 90 G

CAFÉ AMERICANO 110 ML.

\$598.00

MENÚ 7

ENSALADA CAPRESSE 180 G

Rodajas de jitomate y queso mozzarella fresco.

ESTOFADO DE SHORT RIB 180 G

Costillas de res en su jugo, horneadas por 10 horas.

PAY DE QUESO CON ZARZAMORAS 90 G

CAFÉ AMERICANO 110 ML.

\$861.00

MENÚ 8

SOPA DE TORTILLA 237 ML.

Acompañada de chile pasilla, chicharrón de cerdo y queso panela.

ALBÓNDIGAS PREMIUM 2 PZAS.

HELADO DE VAINILLA HÄAGEN-DAZS 1 BOLA

CAFÉ AMERICANO 110 ML.

\$531.00

ESTOFADO DE SHORT RIB



ALBÓNDIGAS PREMIUM



GRUPO

Los Canarios.

DESAYUNOS

MENÚ 1

PAN DULCE RECIÉN HORNEADO 1 PZA.

JUGO NATURAL 340 ML.

Naranja o manzana.

PLATO DE FRUTA DE LA ESTACIÓN 300 G

2 HUEVOS REVUELTOS CON JAMÓN 50 G

CAFÉ AMERICANO NESPRESSO 110 ML.

\$443.ºº

MENÚ 2

PAN DULCE RECIÉN HORNEADO 1 PZA.

JUGO NATURAL 340 ML.

Naranja o manzana.

PLATO DE FRUTA DE LA ESTACIÓN 300 G

CHILAQUILES 50 G

Verdes o rojos, con pollo o 2 huevos.

CAFÉ AMERICANO NESPRESSO 110 ML.

\$476.ºº

MENÚ 3

PAN DULCE RECIÉN HORNEADO 1 PZA.

JUGO NATURAL 340 ML.

Naranja o manzana.

PLATO DE FRUTA DE LA ESTACIÓN 300 G

CREPAS POBLANAS 3 PZAS

*Rellenas con pollo, rajas de poblano y grano de elote,
bañadas con salsa de poblano.*

CAFÉ AMERICANO NESPRESSO 110 ML.

\$486.ºº

TODOS NUESTROS PRECIOS INCLUYEN I.V.A. Y SON MOSTRADOS EN MONEDA NACIONAL.



MENÚ 4

PAN DULCE RECIÉN HORNEADO 1 PZA.

JUGO NATURAL 340 ML.

Naranja o manzana.

PLATO DE FRUTA DE LA ESTACIÓN 300 G

CECINA DE YECAPIXTLA 180 G

Acompañada de chilaquiles verdes o rojos y frijoles.

CAFÉ AMERICANO NESPRESSO 110 ML.

\$598.00

MENÚ 5

PAN DULCE RECIÉN HORNEADO 1 PZA.

JUGO NATURAL 340 ML.

Naranja o manzana.

PLATO DE FRUTA DE LA ESTACIÓN 300 G

HUARACHE DE NOPAL MARÍA SABINA 180 G

*Con pimientos rojo, verde y amarillo, champiñones, cebolla morada
y gratinado con queso gouda.*

CAFÉ AMERICANO NESPRESSO 110 ML.

\$531.00

MENÚ LIGHT

JUGO NATURAL 340 ML.

Naranja o manzana.

PLATO DE FRUTA DE LA ESTACIÓN 300 G

OMELETTE LIGHT 100 G

*3 claras de huevo, con champiñones y flor de calabaza,
bañados en salsa verde. Acompañado de ensalada verde.*

CAFÉ AMERICANO NESPRESSO 110 ML.

\$375.00



MENÚ COCTEL

A ESCOGER
8 CANAPÉS SALADOS Y 4 CANAPÉS DULCES
\$850.ºº POR PERSONA

CANAPÉS SALADOS

- CAMARÓN EMPANIZADO CON MAYONESA TÁRTARA
 - CHALUPA DE POLLO Y/O CHILORIO
 - TOSTADA DE MARLIN
 - TOSTADA DE PULPO ENAMORADO
 - TOSTADA DE CEVICHE
- QUESADILLA DE FLOR DE CALABAZA CON QUESO
 - QUESADILLA DORADA DE CAZÓN
 - TACO COSHI

CANAPÉS DULCES

- ATE CON QUESO
- BROWNIE DE CHOCOLATE
- FRESA CUBIERTA DE CHOCOLATE
 - TARTA DE HIGO

BAR

BARRA LIBRE GOLD

PRECIO POR PERSONA \$1,200.00

HORA EXTRA POR PERSONA \$350.00

4 HRS

- MEZCAL 400 CONEJOS ESPADÍN
- TEQUILA CUERVO TRADICIONAL
 - RON MATUSALEM PLATINO
 - VODKA GÖTLAND
- WHISKEY BUSHMILL'S BLACK BUSH
- VINO TINTO EUFONÍA (MEXICANO)
- VINO BLANCO DIAMANTE SEMI DULCE
- DIGESTIVOS: LICOR 43, ANÍS CHINCHÓN Y BAILEY'S
 - CERVEZA NACIONAL

BARRA LIBRE PREMIUM

PRECIO POR PERSONA \$1,800.00

HORA EXTRA POR PERSONA \$450.00

4 HRS

- TEQUILA DOBEL DIAMANTE
- RON MATUSALEM PLATINO
- GINEBRA MARTIN MILLERS
- WHISKEY BUSHMILL'S BLACK BUSH
- VINO TINTO EUFONÍA (MEXICANO)
- VINO TINTO BERONIA CRIANZA (ESPAÑOL)
- VINO BLANCO BERONIA VERDEJO (ESPAÑOL)
- DIGESTIVO: LICOR 43, ANÍS CHINCHÓN, Y BAILEY'S
 - CERVEZA NACIONAL
- CAFÉ AMERICANO Y CAPUCHINO

SE AGRADECE EL 15% DE SERVICIO

EVITA EL EXCESO

WWW.ALCOHOLINFORMATE.ORG.MX

TODOS NUESTROS PRECIOS INCLUYEN I.V.A. Y SON MOSTRADOS EN MONEDA NACIONAL.

MENÚ VINOS

PRECIOS
OBTIENEN
20%
DE DESCUENTO
EN LA COMPRA
DE 5 BOTELLAS
O MÁS.

VINOS

VINOS POR COPEO

BLANCOS

España	Beronia Verdejo	250 ml.	\$228.00
México	Chateau Domecq *	250 ml.	\$227.00
España	Diamante Semi-Dulce *	250 ml.	\$228.00

TINTOS

España	Beronia Crianza	250 ml.	\$244.00
México	*	250 ml.	\$326.00
México	Chateau Domecq *	250 ml.	\$298.00
Argentina	Eufonia *	250 ml.	\$401.00
México	Terrazas Reserva Malbec	250 ml.	\$407.00

MEDIAS BOTELLAS

Argentina	Vino Espumoso Chandon Délice	187 ml.	\$338.00
España	Vino Blanco Marqués de Riscal Rueda	375 ml.	\$520.00
España	Vino Tinto Cune Crianza	375 ml.	\$488.00
Argentina	Vino Tinto Terrazas Malbec	375 ml.	\$662.00
España	Vino Tinto Matarromera Crianza	375 ml.	\$1,161.00
Francia	Mini Moët & Chandon Imperial Brut	200 ml.	\$1,263.00

OPORTOS & JEREZ

Tío Pepe	90 ml.	\$149.00
Oporto Ferreira	90 ml.	\$189.00
Taylor's 10	90 ml.	\$371.00

CHAMPAGNES & ESPUMOSOS

Cava Vilarnau Brüt	750 ml.	\$700.00
Chandon Délice	750 ml.	\$1,198.00
Chandon Garden Spritz	750 ml.	\$1,248.00
Moët & Chandon Imperial Brut	750 ml.	\$2,737.00
Moët & Chandon Rose Imperial Brut	750 ml.	\$3,348.00

BLANCOS

España	Beronia Verdejo	750 ml.	\$653.00
México	Chateau Domecq *	750 ml.	\$650.00
España	Diamante Semi-Dulce *	750 ml.	\$654.00
Chile	Ventisquero Chardonnay	750 ml.	\$698.00
México	Casa Madero Chardonnay	750 ml.	\$813.00
España	Albariño Vionta	750 ml.	\$1,188.00

ROSÉ

U.S.A.	Beringer Zinfandel	750 ml.	\$655.00
España	Protos Rosado Tempranillo	750 ml.	\$722.00
México	Chateau Domecq *	750 ml.	\$740.00

*Ensamble

🍷 Vino exclusivo de la casa.

TODOS NUESTROS PRECIOS INCLUYEN I.V.A. Y SON MOSTRADOS EN MONEDA NACIONAL.
CONOCER ES NO EXCEDERSE WWW.ALCOHOLINFORMATE.ORG.MX

MEJORES VINOS

VINO TINTO

MÉXICO

L.A. Cetto Nebbiolo	750 ml.	\$706.00
Entrelineas *	750 ml.	\$715.00
 Eufonia *	750 ml.	\$863.00
Chateau Domecq *	750 ml.	\$948.00
Don Luis Cetto Terra *	750 ml.	\$967.00
Las Nubes Selección de Barricas *	750 ml.	\$936.00
Casa Madero Merlot	750 ml.	\$1,192.00
Casa Madero 3V *	750 ml.	\$1,192.00
Monte Xanic Cabernet Sauvignon Merlot	750 ml.	\$1,484.00
Mariatinto *	750 ml.	\$1,638.00
Reserva Magna Nebbiolo	750 ml.	\$1,900.00
Vino de Piedra *	750 ml.	\$2,690.00
Único Santo Tomás Cabernet Merlot	750 ml.	\$3,198.00
Gran Ricardo *	750 ml.	\$3,800.00

ARGENTINA

Norton Malbec	750 ml.	\$698.00
Terrazas Reserva Malbec	750 ml.	\$1,173.00
Luigi Bosca Malbec	750 ml.	\$1,505.00

CHILE

Los Vascos Cabernet Sauvignon	750 ml.	\$666.00
Carmen Carmenera	750 ml.	\$682.00
Veramonte Merlot	750 ml.	\$725.00

ESPAÑA

D.O. RIOJA

Beronia Crianza *	750 ml.	\$703.00
Cune Crianza *	750 ml.	\$709.00
Marqués de Cáceres Crianza *	750 ml.	\$859.00
Luis Cañas Crianza *	750 ml.	\$1,179.00
Beronia Reserva *	750 ml.	\$1,363.00
Marqués de Riscal Reserva *	750 ml.	\$1,995.00
Muga Reserva *	750 ml.	\$2,030.00
Beronia Gran Reserva *	750 ml.	\$1,985.00

D.O. RIBERA DEL DUERO

Protos Roble	750 ml.	\$1,114.00
Protos Crianza	750 ml.	\$1,927.00
Pesquera Crianza	750 ml.	\$1,927.00
Matarromera Crianza	750 ml.	\$2,197.00
Carmelo Rodero Crianza	750 ml.	\$2,450.00
Mauro	750 ml.	\$3,014.00
Pago de Carraovejas	750 ml.	\$2,936.00
PSI	750 ml.	\$3,500.00
Matarromera Reserva	750 ml.	\$3,670.00
Alión	750 ml.	\$4,380.00

D.O. TORO

Elías Mora Viñas	750 ml.	\$1,150.00
------------------	---------	------------

VINO SELECTO

Vega Sicilia Único	750 ml.	\$20,267.00
--------------------	---------	-------------

*Ensamble

 Vino exclusivo de la casa.

TODOS NUESTROS PRECIOS INCLUYEN I.V.A. Y SON MOSTRADOS EN MONEDA NACIONAL.
CONOCER ES NO EXCEDERSE WWW.ALCOHOLINFORMATE.ORG.MX

PRECIOS
OBTIENEN
20%
DE DESCUENTO
EN LA COMPRA
DE 5 BOTELLAS
O MÁS.



ESPERAMOS ORGANIZAR SU
PRÓXIMO EVENTO
EN GRUPO LOS CANARIOS

- Reuniones de Negocios
- Presentaciones de Ventas
- Fiestas Navideñas
- Fiestas de Aniversario
- Baby Showers
- Celebraciones de Cumpleaños
- Reuniones Familiares

PUNTOS GENERALES

- El montaje de mesas será de acuerdo a una plática previa.
- Le solicitamos un anticipo del 50% sobre el menú elegido (sólo alimentos).
- En caso de cancelar su evento ya con previo anticipo, se le pide lo realice con un mínimo de 2 días de antelación para que éste le sea devuelto.
- Todos nuestros precios incluyen el 16% de I.V.A.
- A la cuenta final agradecemos el 15% de propina para los meseros.
- Aceptamos pago con tarjetas de crédito VISA, MasterCard y American Express.
- Aceptamos pago mediante transferencias bancarias (mínimo tres días antes de su evento).
- Los precios pueden variar sin previo aviso.



AGRADECEMOS SU PREFERENCIA