

CB.

COMIDA Y CENA BUFFET

BUFFET LUNCH AND DINNER

CB-1. B.B.Q.

ESTACIÓN FRÍA | COLD STATION

Ensalada de vegetales a la parrilla con vinagreta de limón y orégano tostado
Ensalada de papa russet de La Baja con huevo en aderezo de cebollín y tocino cherry
Ensalada de pasta farfalle con pimientos rostizados y vinagreta de albahaca
Lechuga romana orgánica de zacatitos con aderezo César, crotones de pan y queso parmesano
Grilled vegetable salad with lime and toasted oregano vinaigrette
Baja russet potato salad with eggs and chive and cherry tomato dressing
Farfalle pasta salad with roasted peppers and basil vinaigrette
Organic Zacatitos romaine lettuce with Caesar dressing and parmesano reggiano croutons

ADEREZOS | DRESSINGS

Vinagreta italiana, aderezo César y vinagreta de hierbas
Italian vinaigrette, Caesar dressing and herb vinaigrette

SOPA | SOUP

Crema de mariscos de La Baja con granos de elote dulce y un toque de mezcal oaxaqueño
Baja seafood cream soup with grains of sweet corn and a dash of Oaxacan mezcal

PLATOS FUERTES | MAIN DISHES

Calamar frito marinado en leche de coco, acompañado de salsa arrabiata
Salmón a la plancha marinado con limón real y salsa romesco
Camarón del Pacífico marinado con ajo y hierbas (5 piezas por persona)
Costillas de cerdo US Food a la barbecue picante con mangos de Miraflores
Fried calamari, marinated in coconut milk and served with arrabiata sauce
Grilled salmon with lemon and romesco sauce
Pacific shrimp marinated in garlic and herbs (5 shrimps per person)
US Food pork ribs in spicy Miraflores mango barbecue sauce

DE LA PARRILLA | FROM THE GRILL

Pollo orgánico de la granja de Cerritos marinado con hierbas
Satay de pulpo marinado al mojo de ajo
Corte sirloin Alto Choice con tomillo en salsa de pimienta rosa
Arrachera gallo marinada con un toque de pimienta negra
Chorizo español y argentino con chimichurri
Organic chicken from the Cerritos farm, marinated in herbs
Skewers of garlic- marinated octopus
Choice-cut sirloin with thyme and pink pepper sauce
Gallo marinated skirt steak with a touch of black pepper
Spanish and Argentinean chorizo with chimichurri

PLATO FUERTES VEGETARIANO | **VEGETARIAN MAIN DISH**

Medallones de yuca al coco en salsa de mango y curry verde, con croquetas de plátano macho en salsa de frijol

Yuca medallions with coconut in mango and green curry sauce, with plantain croquettes in bean sauce

GUARNICIONES | **SIDE DISHES**

Papas horneadas con crema agria, tocino y cebollín

Arroz blanco con leche de coco y piña rostizada de La Baja

Chili beans tradicional condimentado con cajún

Elote a la parrilla con mantequilla

Baked potatoes with sour cream, bacon and green onions

White rice with coconut milk and roasted Baja pineapple

Traditional bean chili with Cajun spices

Grilled corn with butter

PAN HECHO EN CASA Y MANTEQUILLA | **HOUSE-BAKED BREAD & BUTTER**

Pan de maíz, pan a la leña y pan de pimentón con mantequilla

Corn bread, wood-fired bread and pimento bread with butter

POSTRES | **DESSERTS**

Brownie de chocolate

Pay tradicional de manzana con salsa de vainilla

Plátanos a la parrilla con crema de manzanilla

Ceviche de mango y fresa

Mousse de piña colada

Chocolate brownie

Traditional apple pie with vanilla sauce

Grilled bananas with chamomile cream

Mango and strawberry ceviche

Piña Colada Mousse

CAFÉ Y TÉ | **COFFEE AND TEA**

Café gourmet, descafeinado y selección fina de tés

Coffee, decaf and selection of aromatic and herbal teas

CB-2. EXTRAVAGANCIA DEL PACÍFICO | *PACIFIC SEAFOOD EXTRAVAGANZA*

ESTACIÓN FRÍA | *COLD STATION*

Lechuga romana orgánica con aderezo César, crotones de pan y queso parmesano reggiano
Ensalada de lechugas mixtas orgánicas de Miraflores con betabeles de colores orgánicos, queso feta y aceituna kalamata

Ceviche de calamares y pulpo del Pacífico con limón y chile

Camarones frescos del Pacífico y manitas de cangrejo con variedad de salsas: coctelera con raíz fuerte, aderezo de ajonjolí con cilantro y vinagre de arroz, y ponzu con frambuesa (3 piezas de cada uno por persona)

Organic romaine lettuce with Caesar dressing and parmesano reggiano croutons

Organic mixed greens from Miraflores with organic multi-colored beets, feta cheese and Kalamata olives

Calamari and pacific octopus ceviche with chile and lime

Fresh Pacific shrimp and crab claws, served with assorted sauces: cocktail sauce with horseradish, sesame dressing with cilantro and rice vinegar, and ponzu sauce with raspberry (3 of each, per person)

ADEREZOS | *DESSINGS*

Aderezo de mostaza, vinagreta balsámica y vinagreta de cebollín

Mustard dressing, balsamic vinaigrette and chive vinaigrette

SOPA | *SOUP*

Crema de mejillón con esencia de azafrán y aceite de tomillo

Mussel cream with saffron essence and thyme oil

PLATOS FUERTES | *MAIN DISHES*

Cabrilla del Pacífico al sartén con salsa de papaya y tomate

Filete de totoaba del Pacífico asado con salsa beurre blanc ahumada

Media cola de langosta con mantequilla clarificada (una mitad de cola por persona)

Camarones de La Baja al mojo de ajo con hierbas frescas (5 piezas por persona)

Seared Pacific sea bass with papaya-tomato sauce

Grilled Pacific totoaba filet in smoked beurre blanc sauce

Half lobster tail with clarified butter (half lobster tail per person)

Baja shrimp in garlic sauce with fresh herbs (five shrimp per person)

PLATOS FUERTES VEGETARIANOS | *VEGETARIAN MAIN DISHES*

Jitomate relleno de Quinoa en salsa de piquillo

Portobellos rellenos de ratatouille en salsa de hoja de aguacate

Tomato stuffed with quinoa in piquillo salsa

Portobellos stuffed with ratatouille in avocado leaf sauce

GUARNICIONES | SIDE DISHES

Pasta penne salteada en fondue de tomate heirloom

Verduras mediterráneas de la cosecha de San José con balsámico de 10 años

Hongos de temporada al ajillo

Penne pasta sautéed in heirloom tomato fondue

San Jose-grown Mediterranean vegetables with 10-year-aged balsamic vinegar

Seasonal mushrooms with garlic

PAN HECHO EN CASA Y MANTEQUILLA | HOUSE-BAKED BREAD & BUTTER

Pan baguetín, bollo de vegetales y pan de semillas con mantequilla

Baby baguette, vegetable rolls and seed bread with butter

POSTRES | DESSERTS

Pastel de chocolate

Crème brûlée con frutas de la pasión

Pay de limón real

Mousse de piña colada

Pastel de queso con crema

Chocolate cake

Passion fruit crème brûlée

Lemon pie

Piña colada mousse

Cheesecake with cream

CAFÉ Y TÉ | COFFEE AND TEA

Café gourmet, descafeinado y selección fina de tés

Coffee, decaf and selection of aromatic and herbal teas

CB-3. SABORES REGIONALES Y DE LA BAJA | LOCAL AND BAJA PENINSULA FLAVORS

ESTACIÓN FRÍA | COLD STATION

Ensalada de nopales cocidos a la sal con cebolla roja, queso fresco de rancho y chips de maíz con chile piquín

Ensalada michoacana con hojas de lechuga mixta, amaranto, fresa, queso de cabra con ceniza, aderezo de margarita con mezcal de pechuga y jícama deshidratada con chile en polvo dulce

Escabeche de perico local con zanahoria y cebolla cambray

Ceviche de mariscos de La Baja al estilo ojo rojo con limón

Salad of nopal cactus cooked in salt, with red onion, farm-fresh cheese and corn chips with piquín chile

Michoacana salad with mixed greens, amaranth, strawberries, goat cheese with ash and margarita dressing with mezcal, dried hibiscus and sweet chile powder

Local parrotfish escabeche with carrots and cambray onions

Baja 'Red Eye' style seafood ceviche with lime

ADEREZOS | DRESSINGS

Vinagreta de orégano, vinagreta de jamaica y aderezo ranchero

Oregano vinaigrette, hibiscus vinaigrette and ranch dressing

SOPA | SOUP

Crema de frijol negro con camarones de La Baja, crema de rancho y queso fresco artesanal

Black bean cream soup with Baja shrimp, farm-fresh cream and artisanal queso fresco

PLATOS FUERTES | MAIN DISHES

Filete de huachinango zarandeado, marinado con adobo y servido con naranja en rebanadas y cebolla roja curtida

Mejillones negros de La Baja con salsa de coco y chile chiltepín

Arrachera gallo marinada

Lechón al pibil (cerdo US Food) con salsa xnipec

Red snapper marinated zarandeado-style with adobo and served with sliced orange and cured red onion

Black Baja mussels with coconut and chiltepín chile sauce

Marinated Gallo skirt steak

US Food suckling pig prepared Pibil-style, served with Xnipec salsa

PLATOS FUERTES VEGETARIANOS | VEGETARIAN MAIN DISHES

Tortellini de espinaca en salsa de vino blanco al pimiento rostizado

Tofu a la plancha con vegetales al wok en salsa de tamarindo al curry rojo

Spinach tortellini in white wine sauce with roasted bell pepper

Grilled tofu with wok-sautéed vegetables in tamarind sauce with red curry

GUARNICIONES | SIDE DISHES

Arroz al huitlacoche

Calabaza con queso regional en salsa de tomate de la siembra de Zacatitos y epazote

Rajas con elote, cebolla y crema de rancho

Huitlacoche rice

Zucchini with local cheese in Zacatitos-grown tomato sauce with epazote

Sliced poblano pepper with corn, onion and farm-fresh cream

PAN HECHO EN CASA Y MANTEQUILLA | HOUSE-BAKED BREAD & BUTTER

Pan de huitlacoche o de mole, y telera con mantequilla

Huitlacoche bread, mole bread, white telera rolls and butter

POSTRES | DESSERTS

Tarta de chocolate y mezcal
Dulce de calabaza
Cocadas
Selección de dulces mexicanos
Chocolate and mezcal tart
Candied pumpkin
Coconut candy (cocadas)
Selection of Mexican sweets

CAFÉ Y TÉ | COFFEE AND TEA

Café gourmet, descafeinado y selección fina de té
Coffee, decaf and selection of aromatic and herbal teas

CB-4. SABOR A MÉXICO | FLAVORS OF MEXICO

ESTACIÓN FRÍA | COLD STATION

Ceviche de pescado perico al estilo Acapulco
Ceviche de mariscos de La Baja marinado en limón con cilantro
Guacamole, salsa de tomate roja, salsa de tomate verde y totopos
Ensalada de frijol negro con elote dulce, camarón de La Baja y vinagreta de mostaza y orégano

Acapulco-style parrotfish ceviche
Baja seafood ceviche with lime and cilantro
Guacamole, red tomato salsa, green tomatillo salsa and tortilla chips
Black bean salad with sweet corn, Baja shrimp and mustard-oregano vinaigrette

ADEREZOS | DRESSINGS

Vinagreta de cítricos, vinagreta italiana y aderezo de mostaza
Citrus vinaigrette, Italian vinaigrette and mustard dressing

SOPA | SOUP

Sopa de tortilla con crema agria, queso panela de rancho, tortilla azul crujiente y chile pasilla frito
Tortilla soup with sour cream, farm-fresh panela cheese, crispy blue corn tortilla and fried pasilla chile

PLATOS FUERTES | MAIN DISHES

Pollo de granja de Miraflores en mole verde y pistaches tostados
Filete de lobina rayada con aceite de chile pasilla y cacahuete tostado, sobre frijol negro de la olla
Arrachera marinada a la parrilla en su jugo natural con cebolla cambray asada
Lomo de cerdo US Food con salsa de tamarindo y chocolate oaxaqueño
Organic Miraflores chicken in green mole with toasted pistachios
Filet of striped sea bass with pasilla chile oil and toasted peanuts served over whole black beans
Grilled marinated skirt steak in its jus, with grilled cambray onions
US Food pork loin with tamarind sauce and Oaxacan chocolate

PLATOS FUERTES VEGETARIANOS | VEGETARIAN MAIN DISHES

Calabacitas con elote y rajas en salsa de tomate gratinadas con queso Oaxaca
Flor de calabaza al tempura en salsa cremosa de huitlacoche
Zucchini, corn, and poblano pepper in tomato sauce, topped with Oaxaca cheese
Tempura zucchini flower in creamy huitlacoche sauce

GUARNICIONES | SIDE DISHES

Arroz al cilantro
Molotes de plátano macho con frijol negro y espejo de mole poblano
Vegetales a la mantequilla de cilantro
Tortillas de harina y maíz
Cilantro rice
Plantain fritters with black beans, served over mole poblano
Vegetables with cilantro butter
Corn and flour tortillas

PAN HECHO EN CASA Y MANTEQUILLA | HOUSE-BAKED BREAD & BUTTER

POSTRES | DESSERTS

Buñuelos
Pastel de cajeta
Pastel de tres leches y canela
Mousse de mango y fruta de la pasión
Variedad de dulces mexicanos
Buñuelo fritters
Cajeta cake
Tres Leches cake with cinnamon
Mango and passion fruit mousse

Assorted Mexican sweets

CAFÉ Y TÉ | COFFEE AND TEA

Café gourmet, descafeinado y selección fina de té

Coffee, decaf and selection of aromatic and herbal teas

CB-5. NOCHES DEL PACÍFICO | *PACIFIC NIGHTS*

ESTACIÓN FRÍA | COLD STATION

Ceviche de dorado marinado al limón y naranja, con cebolla morada, pepino, tomate, chile habanero tatemado y tortilla

Ceviche de mariscos de La Baja con totopos

Ensalada de coco, piña rostizada y camarones de La Baja flameados con licor de naranja, acompañada de arroz blanco con nuez y vinagreta de yozu

Ensalada de pollo al curry amarillo con manzana, apio, arúgula baby y tomates horneados con orégano

Ensalada del Pacífico con callo garra de león macerado en vinagre de arroz, con cilantro y lechugas orgánicas de temporada

Mahi mahi ceviche with lime, orange, red onion, cucumber, tomato and charred habanero chile with tortilla

Salad of coconut, roasted pineapple and Baja shrimp flambéed in orange liqueur, with white rice, pecans and yuzu vinaigrette
Yellow chicken curry salad with apple, celery, baby arugula and roasted tomatoes with oregano
Pacific salad with Lion's Paw scallops in rice vinegar with cilantro and organic seasonal greens

ADEREZOS | DRESSINGS

Vinagreta de frambuesa, vinagreta de cebollín y aderezo roquefort
Raspberry vinaigrette, chive vinaigrette and Roquefort dressing

SOPA | SOUP

Sopa de mariscos estilo Ensenada perfumada al epazote con pan de ajo
Ensenada-style seafood soup scented with epazote, with garlic bread

PLATOS FUERTES | MAIN DISHES

Totoaba de La Baja cocinada a la plancha con relish de papaya, durazno y cilantro
Lobina rayada risolada con mantequilla de tomillo y edamames salteados con ajo
Langostinos con salsa de jalapeño y mango de Rosarito
Lomo de cerdo US Pork en salsa de frutos rojos y vino tinto zinfandel
Grilled Baja totoaba with papaya, peach and cilantro relish
Striped sea bass with thyme butter and edamame sautéed in garlic
Langostinos with salsa of jalapeño and mango from Rosarito
US Pork loin in red berry and Zinfandel sauce

DE LA PARRILLA | FROM THE GRILL

Media cola de langosta con mantequilla clarificada con limón real (una mitad de cola por persona)
New York Angus Prime en salsa de pimienta rosa perfumada con licor de Damiana
Half lobster tail with clarified lemon butter (Half lobster tail per person)
Prime Angus New York Steak in pink pepper sauce scented with Damiana liqueur

PLATOS FUERTES VEGETARIANOS | VEGETARIAN MAIN DISHES

Tortellini de espinaca en salsa de vino blanco al pimienta rostizado
Tofu a la plancha con vegetales al wok en salsa de tamarindo al curry rojo
Spinach tortellini in white wine sauce with roasted bell pepper
Grilled tofu with wok-sautéed vegetables in tamarind sauce with red curry

GUARNICIONES | SIDE DISHES

Arroz con tinta de calamar y camarones de La Baja
Camote rostizado con miel de abeja orgánica y aceite de nuez
Vegetales de temporada orgánicos al vapor con tomillo fresco
Rice with squid ink and Baja shrimp
Roasted sweet potato with organic honey and pecan oil
Steamed organic seasonal vegetables with fresh thyme

PAN HECHO EN CASA Y MANTEQUILLA | HOUSE-BAKED BREAD & BUTTER

POSTRES | DESSERTS

Pay de limón
Tarta de plátano con chocolate de leche
Pay de crema de coco con zarzamora
Mousse de plátano y chocolate
Lemon pie

Banana tart with milk chocolate
Coconut cream cake with blackberries
Banana mousse with 70%-cocoa dark chocolate

CAFÉ Y TÉ | COFFEE AND TEA

Café gourmet, descafeinado y selección fina de té
Coffee, decaf and selection of aromatic and herbal teas

CB-6. DELEITES ROMANOS | ROMAN DELIGHTS

ANTIPASTI

Ensalada de queso mozzarella di búfala campana y tomate heirloom, bañada con pesto de cilantro
Ensalada de pasta rigatoni con peperonata, aceite de oliva, albahaca y queso parmesano reggiano
Ensalada de lechugas mixtas con atún aleta amarilla del Pacífico, ejotes, papa, huevo duro y aderezo italiano
Cerdo US Pork horneado con salsa de atún, cebolla, anchoas y alcaparras
Salad of mozzarella di bufala and heirloom tomatoes with cilantro pesto
Rigatoni pasta salad with peperonata, olive oil, basil and parmesano reggiano
Mixed green salad with Pacific yellowfin tuna, green beans, potato and hardboiled egg, with Italian dressing
US Pork loin oven-roasted with tuna, onion, anchovy and caper sauce

ADEREZOS | DRESSINGS

Vinagreta balsámica, vinagreta italiana y aderezo de roquefort
Balsamic vinaigrette, Italian vinaigrette and Roquefort dressing

SOPA | SOUP

Minestrone con pasta orzo / Minestrone with orzo pasta

ESTACIÓN DE PASTA | PASTA STATION

Penne, fusilli, farfalle y espagueti con una gran variedad de complementos: salsa de pesto, salsa de tomate y ajo, crema de champiñones o aceite de oliva; camarones del Pacífico, pulpo, callo garra de león o tocino mezquite de manzana; hojuelas de chile, aceitunas, tomates cherry, pimientos mixtos, ajo, cebolla, aceituna kalamata y queso parmesano

Penne, fusilli, farfalle and spaghetti with a grand variety of additions, including: pesto, tomato and garlic sauce, mushroom cream, olive oil, Pacific shrimp, octopus, Lion's Paw scallops, apple mesquite bacon, chile flakes, olives, parmesan cheese, cherry tomatoes, mixed peppers, garlic, onions and Kalamata olives

PLATOS FUERTES | MAIN DISHES

Dorado del Pacífico frito al sartén con salsa de anchoas y aceituna kalamata

Lasaña de mariscos del Pacífico gratinada con queso mozzarella

Mejillones negros del Pacífico con salsa cremosa al vino blanco y peperoncino

Medallón de res Angus Prime con salsa de vino Oporto

Pan-fried Pacific mahi mahi with anchovy and Kalamata olive sauce

Pacific seafood lasagna topped with mozzarella cheese

Black Pacific mussels with creamy white wine and peperoncino sauce

Medallion of prime Angus beef with port wine sauce

PLATOS FUERTES VEGETARIANOS | VEGETARIAN MAIN DISHES

Calabacitas con elote y rajas en salsa de tomate gratinadas con queso Oaxaca

Flor de calabaza al tempura en salsa cremosa de huitlacoche

Zucchini, corn, and poblano pepper in tomato sauce, topped with Oaxaca cheese

Tempura zucchini flower in creamy huitlacoche sauce

GUARNICIONES | SIDE DISHES

Arroz negro con tinta de calamar, almeja chirla y perejil

Puré rústico de papa russet de La Baja con ajo y poro

Verduras de temporada mediterráneas a la mantequilla, perfumadas con hierbas de La Baja

Portobello con vino blanco del Valle de Guadalupe

Black squid ink rice with chirla clams and parsley

Rustic mashed Baja russet potatoes with garlic and leeks

Seasonal Mediterranean vegetables with butter, scented with Baja herbs

Portobello mushroom with white Valle de Guadalupe wine

PAN HECHO EN CASA Y MANTEQUILLA | HOUSE-BAKED BREAD & BUTTER

Selección fresca de pan focaccia, pan chapata y pan pita con mantequilla o mantequilla con queso panela y trufa blanca

Fresh selection of focaccia, ciabatta and pita bread with plain butter and white truffle panela cheese butter

POSTRES | DESSERTS

Panna cotta de vainilla de Papantla con pimienta rosa, cubierta de fruta de la pasión

Tarta de queso ricota e higos

Tiramisú exótico

Pastel de queso y limón

Papantla vanilla panna cotta with pink pepper, covered with passion fruit

Ricotta and fig tart

Exotic Tiramisu

Lemon and cheese cake

CAFÉ Y TÉ | COFFEE AND TEA

Café gourmet, descafeinado y selección fina de té

Coffee, decaf and selection of aromatic and herbal teas