

CENAS PRIVADAS

PRIVATE DINNERS

CHABLÉ MAROMA





Precios en pesos mexicanos, incluyen 16% de IVA
 15% de servicio aplicable en alimentos y bebidas
 Se requiere reservacion
 Actividades y precios sujetos a cambios

*Prices are in mexican pesos, including 16% tax
 15% service charge applicable in food and beverage products
 Reservation is required
 Activities and prices are subject to changes.*



POLÍTICAS

- Los eventos deberán ser reservados con un mínimo de 12 horas de anticipación.
- En caso de no cancelar en las seis horas previas al evento se cubrirá el cargo por montaje.
- Las condiciones climatológicas deben ser consideradas y confirmar en tiempo cambios de fecha y/o locación.
- Los servicios de proveedores externos serán cubiertos por el cliente en caso de no realizar la cancelación en tiempo y forma.

Precios en pesos mexicanos, incluyen 16% de IVA
15% de servicio aplicable en alimentos y bebidas
Se requiere reservación
Actividades y precios sujetos a cambios

POLICIES

- *The events must be reserved at least with 12 hours in advance.*
- *In case of not canceling six hours prior to the event, a set-up fee will be charged.*
- *The weather conditions have to be considered and changes of date or location must be confirmed on time (12:00pm).*
- *Services of external providers will be covered completely by the client in case of not making the cancellation on time.*

*Prices are in mexican pesos, including 16% tax
15% service charge applicable in food and beverage
products
Reservation is required
Activities and prices are subject to changes.*



MENU 1

Chile ancho relleno de arroz salvaje y salsa de nuez
Pesca del día, salsa de tomatillo rojo y vegetales rostizados
Mousse de frutos rojos y crocante de chocolate

MENU 2

Tamal de hongos con recado negro en mole poblano
Lasagna de verduras en pipián verde, tomates rostizados y
ensalada de verdolagas
Plátano caramelizado con miel de agave, crema de horchata,
crumble de cacao sin gluten y puré de mucilago

MENU 3

Sopa de mariscos y lima ahumada
Filete Mignon con pulpo, puré de papa con longaniza de
Valladolid y vegetales en escabeche
Bizcocho de betabel esponjoso, salsa de jamaica, helado piña de
rostizada y merengue deshidratado

CENAS PRIVADAS | PRIVATE DINNEPS

\$2,420 MXN por persona | per person

Ancho chili stuffed with wi/d rice and wa/nuts sauce
Catch of the day, red tomato sauce and roasted vegetables
Red fruit mousse and chocolate crisp

\$2,180 MXN por persona | per person

Mushrooms "tamal" with black "recado" in "poblano mole"
Vegetables lasagna in green "pipian", roasted tomatoes and purslane
salad
Caramelized plantain with agave honey, horchata cream,
cocoa crumble gluten free and mucilage purée

\$2,660 MXN por persona | per person

Smoked lime and seafood soup
Mignon fil/et with octopus, mashed potatoes with longaniza
from Valladolid and pickled vegetables
Beet cake, hibiscus flower sauce, roasted pineapple ice cream
and dehydrated meringue

MENU 4

Ceviche de mariscos
Filete de res con puré de coliflor y espárragos
Mousse de limón amarillo con helado de miel

MENU 5

Ensalada César
Cerdo con salsa gravy, puré de chícharo y vegetales en escabeche
Tarta de limón con salsa de frutos rojos y helado de piloncillo

MENU 6

Ensalada de calabaza local, pipián y queso de cabra
Tostada de pesca del día con salsa macha y cremoso de aguacate
Rib eye con mole blanco, ensalada mixta y vegetales rostizados
Pastel de chocolate con especias y sorbete de frutos rojos

\$2,420 MXN por persona / per person

Seafood ceviche
Beef fil/et with cauliflower purée and asparagus
Lime mousse with honey ice cream

\$2,180 por persona / per person

Caesar salad
Pork in gravy sauce, pea purée and pickled vegetables
Lime tart with red fruit sauce and piloncillo ice cream

\$2,900 por persona / per person

Local pumpkin salad, "pipián" and goat cheese
Catch of the day tostada with “macha” sauce and avocado mousse
Rib eye with white mole, mixed salad and roasted vegetables
Chocolate cake with spices and red fruit sorbet





PARRILLADA

\$2,420 MXN por persona

- Ensalada de lechuga al grill, chips de vegetales y puré de camote y betabel
- Arroz a la Tumbada
- Pescado a la talla o zarandeado
- Pulpo Rib eye
- Camarones
- Plátanos al grill con helado de dulce de leche

GRILL

\$2,420 MXN per person

- Roasted lettuces salad, vegetables chips with sweet patato and beetroot purée
- "A la tumbada" rice
- "A la talla" or "zarandeado style fish
- Octopus
- Rib eye
- Shrimps
- Grilled plantain with caramel ice cream

PAQUETE
FAMILY STYLE

LOCACIONES Y
MONTAJE
LOCATIONS AND SET UPS



CAVA

2 - 12 personas / people

Montaje de mesa \$3,025 MXN
Recomendado de 6 a 12 personas

Table set up \$3,025 MXN
Recommended for 6 to 12 people



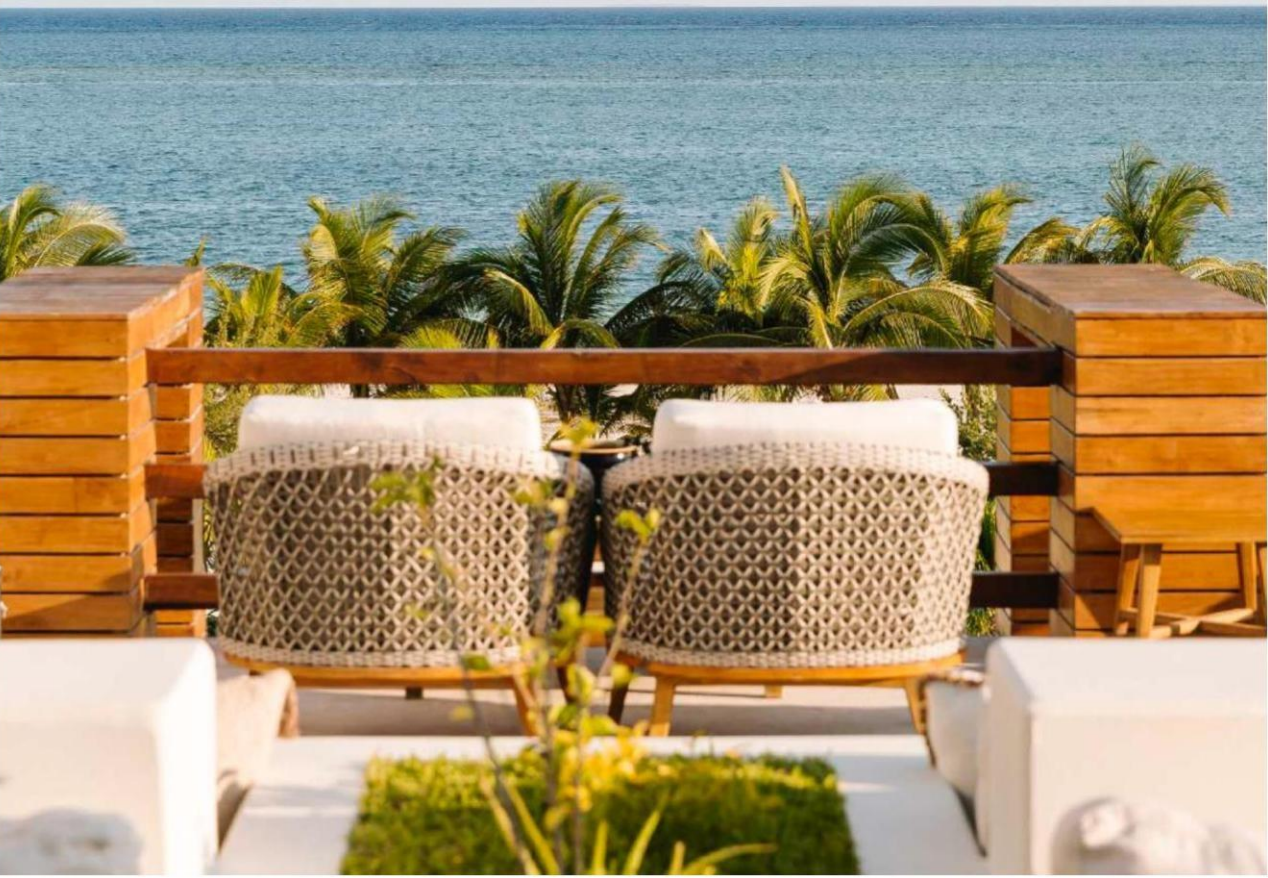
TERRAZA

BU'UL

2 - 12 personas / people

Montaje de mesa
\$2,420 MXN De 2 a 5 personas
\$4,840 MXN de 6 a 12 personas

Table set up
\$2,420 MXN from 2 to 5 people
\$4,840 MXN from 6 to 12 people



RAW BAR
DESAYUNO | BREAKFAST

2 - 4 personas / people
\$6,570 MXN

Montaje de mesa
Botella de Champagne
Alimentos a la carta de Kaban

Table set up
Bottle of Champagne
Meals a la corte menu from Kaban



PERGOLA

2 - 10 personas / people
\$1,815 MXN

Montaje de mesa
Table set up

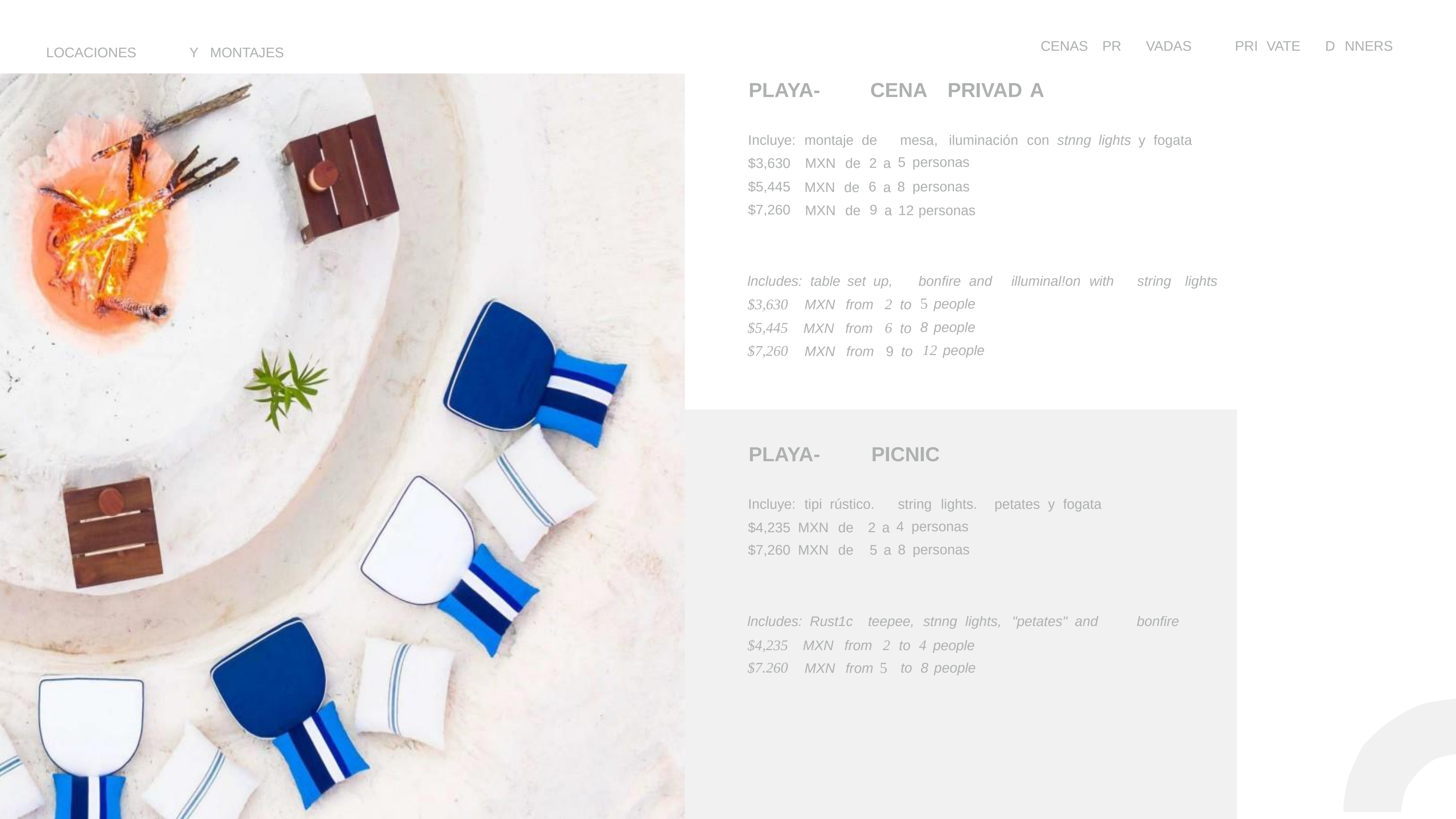


PALAPA

2 - 12 personas / people
\$2,420 MXN

Montaje de mesa
Recomendado de 6 a 12 persona

Table set up
Recommended for 6 to 12 people



PLAYA- CENA PRIVADA

Incluye: montaje de mesa, iluminación con *string lights* y fogata

\$3,630	MXN	de 2 a 5 personas
\$5,445	MXN	de 6 a 8 personas
\$7,260	MXN	de 9 a 12 personas

Includes: table set up, bonfire and illumination with string lights

\$3,630	MXN	from 2 to 5 people
\$5,445	MXN	from 6 to 8 people
\$7,260	MXN	from 9 to 12 people

PLAYA- PICNIC

Incluye: tipi rústico. string lights. petates y fogata

\$4,235	MXN	de 2 a 4 personas
\$7,260	MXN	de 5 a 8 personas

Includes: Rustic teepee, string lights, "petates" and bonfire

\$4,235	MXN	from 2 to 4 people
\$7,260	MXN	from 5 to 8 people

ADD-ONS

SERVICIO DE VINO

Sugerimos agregar alguna etiqueta de nuestra selección de vinos

We suggest adding a /abe/ from our wine selection

menu.chablemaroma.com

Cargo por descorche \$1,210 MXN por botella

Uncork charge \$1,210 MXN per bottle

CANASTA DE MALVAVISCOS

Canasta de malvaviscos, frutos rojos y chocolates para fogata.

\$2,420 MXN para 2 - 4 personas

Marshmallows, berries, and chocolate for the bonfire

\$2,420 MXN 2 to 4 people

MUSICA EN VIVO

Dueto Cubano | *Cuban Duet*

90 minutos 90 minutes

\$8,228 MXN

Trío de Jazz | *Jazz Trio*

90 minutos 90 *minutes*

\$12,700 M X N

NOTAS

El servicio es de 3 horas. Los horarios disponibles son entre las 18:00 y 20:00 horas.

Descuento en Alimentos y Bebidas **no aplica**
en montajes ni descorche.

Todos los precios incluyen 16% de IVA y los productos de alimentos y bebidas están sujetos a 15% de servicio.

Reservar con 24 horas de anticipación mediante prepago.

Todos los menús incluyen cocktail de bienvenida.

NOTES

Service is for 3 hours. Available schedules between 18:00 and 20:00 hours.

*Food and beverage discounts **are not applicable** in set ups or uncorks.*

All prices include 16% tax and are subject to 15% service charge.

*Please reserve with 24 hours of anticipation
by prepayment.*

All our menus include a welcome cocktail.

