



MESTIZA

RAÍCES LATINAS

BY GRUPO ROSANEGRA

Bienvenidos a Mestiza, un rincón donde las raíces latinas se mezclan con una vibrante pasión por la vida. Aquí, cada visita es una celebración de la cultura, la alegría y la energía contagiosa que caracteriza a América Latina, convirtiendo a Mestiza en uno de los mejores restaurantes de México.



ENRAIZADO EL ALMA LATINA



MENÚ 01

PRIMER TIEMPO

a elegir

GUACAMOLE

Aguacate martajado norteño • pico de gallo • cilantro • queso panela a las brasas

EMPANADA DE CARNE

Horneada, acompañada de casse de tomate 1 pieza

SOPA DUO DE ELOTE

Crema de maíz amarillo, crema de huitlacoche, maíz rostizado.

SEGUNDO TIEMPO

a elegir

TACOS DE CAMARÓN AL JOSPER

Aguacate, cebolla encurtida, cilantro, alioli de chiltepín.

TACOS DE FILETE

Con chicharrón de la Ramos.

QUESABIRRIAS

Res en cocción lenta por 18 hrs , queso Oaxaca, caldo de birria.

TERCER TIEMPO

a elegir

LA GULA

Brownie de chocolate • galleta de chispas de chocolate • helado de dulce de leche salado • fresas menta

GELATO DIVINO

Helado de pistache , preparado en casa , pistaches tostados, aceite de oliva extra virgen, sal negra.

\$790 PESOS

IMPUESTOS INCLUIDOS, 15% DE SERVICIO NO INCLUIDO



MENÚ 02

PRIMER TIEMPO

a elegir

CHICHARRÓN DE LA RAMOS

Acompañado de aguacate
martajado y tortillas

CARPACCIO DE PORTOBELLO

Láminas de hongo portobello •
burrata • reducción de balsámico

ENSALADA KULTURA

Tomates cherry • queso de cabra
hecho en casa • aceite de tomillo
albahaca • preparada en la mesa

SEGUNDO TIEMPO

a elegir

FILETE MANCHEGO

En salsa de queso manchego
curado • acompañado de
pimientos de padrón y espárragos
servido en mesa

CAMARONES ZARANDEADOS

Aderezo de chipotle con piloncillo •
ensalada de aguacate y tomate
cherry

TERCER TIEMPO

a elegir

LA GULA

Brownie de chocolate • galleta de
chispas de chocolate • helado de
dulce de leche salado • fresas
menta

SUNDAE XOCHIMILCO

Pay de nuez pecana • helado de
camote artesanal • galleta Tulip •
nueces tostadas • salsa de melaza

\$1,350 PESOS

**IMPUESTOS INCLUIDOS, 15% DE
SERVICIO NO INCLUIDO**



MENÚ 03

PRIMER TIEMPO

a elegir

TIRADITO DE QUESO PANELA

Queso panela a las brasas • sobre gazpacho de jalapeño • cancha cebolla morada

EMPANADA DE CARNE

Horneada • acompañada de cassé de tomate • 1 pieza

ENSALADA MESTIZA

Queso feta • pepino • chiles fresnos amarillos • pimientos de padrón • aceitunas negras • albahaca • eneldo

SEGUNDO TIEMPO

a elegir

POLLO AL LIMÓN CON HABANERO

Hinojo a las brasas • limoneta con habanero orégano • 700g

SALMÓN

Papas cambray • salsa mestiza aceite de oliva • 220g

PASTA ORZO CON COSTILLA

Costilla horneada por 12 horas • queso azul • aceite de trufa pasta 200 g • costilla 120 g

TERCER TIEMPO

a elegir

AMAZÓNICO

Cheesecake de plátano • salsa de caramelo salado • palomitas de cacahuete

PECADO ORIGINAL

Pudin de manzana • helado de vainilla • salsa caramelo • nueces tostadas

PASIÓN CARIBEÑA

Pastel de mousse de maracuyá • frutos del bosque • merengue • tuil • ajonjolí

\$1,500 PESOS

IMPUESTOS INCLUIDOS, 15% DE SERVICIO NO INCLUIDO



CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

Los precios de los menús grupales ya incluyen impuestos.

No incluye el **15%** del servicio.

Los platillos incluidos en el menú pueden ser cambiados por platillos vegetarianos, veganos, sin gluten y sin lactosa, a petición de cualquier invitado que sufra de alergias o intolerancias. | El montaje se realizará a solicitud del cliente, en mesas de hasta **15 personas como máximo**. | El mobiliario y decoración del restaurante, no puede ser modificado. Pantallas, micrófonos o iluminación, que alteren el ambiente del restaurante, no están permitidos. | Cualquier solicitud para ingreso de material decorativo, debe ser revisado con anticipación. | Por política de la empresa no manejamos descorches, para **BUY OUT** es necesario solicitarlo al ejecutivo de ventas para consultar disponibilidad y tarifas.

FORMA DE PAGO:

Para confirmar la reservación se requiere el **50%** de anticipo. | Las formas de pago son directo en sucursal en efectivo, tarjeta de crédito o bien por transferencia bancaria y PayPal. | En el caso de llegar comensales adicionales a los contratados, se cobrará al precio de carta. No se realizarán devoluciones o reembolsos sobre personas que no asistan, o sobre platillos y/o bebidas no consumidas.

El **50%** del finiquito debe ser pagado 48 horas antes de la fecha del evento, con la confirmación final de la cantidad de invitados. Los adicionales se pagarán al finalizar el evento. | Toda cancelación o cambio de fecha con menos de 4 días de anticipación no será reembolsable el anticipo.

LAS PROPINAS NO SON FACTURABLES

GRUPO
ROSANEGRA

ULTRA HIGH END ENTERTAINMENT RESTAURANTS

CANCUN · TULUM · CDMX · CABOS · ISLA MUJERES · MADRID