



MENÚ



BLUESTAY

BIENVENIDO

Estamos encantados de tenerles como huéspedes.

Nuestro chef ha elaborado cuidadosamente un menú especial para su visita que ofrece a los huéspedes una experiencia culinaria de la Península de Yucatán, México y el resto del mundo.

Con previo aviso, nuestros chefs pueden acomodar la mayoría de los requisitos dietéticos, incluyendo: provisiones vegetariana, vegana, sin gluten y fiestas especiales.

Disfrute de deliciosas comidas con la mejor experiencia, combinando técnicas de cocina nuevas y tradicionales e inscríbase en una clase de cocina o deleite sus sentidos con lujosas experiencias de degustación de alimentos y bebidas.

TIEMPO DE SERVICIO

Desayuno

10:00 am - 12:00 pm

Snack / Lunch

3:00 pm - 5:00 pm

Snack / Cena

7:00 pm - 9:00 pm

DESAYUNO

#1

Café o té

Jugo de naranja fruta de la estación

Huevos revueltos

Bacon

Judías

Patatas al ajillo

Hot cakes

Quesadillas

#2

Café o jugo de naranja

Fruta de temporada

Judías

Quesadillas

Huevos revueltos

Plátano frito

Pan francés

DESAYUNO

#3

Café o el jugo de naranja

Huevos a la mexicana

Panecillos de queso

Judías

Bacon

Quesadillas

#4

Café o té

Jugo de naranja

Fruta de temporada

Chilaquiles con pollo

Huevos estrellados

Frijoles

Tocino

Quesadillas

Pastel caliente

DESAYUNO

#5

Café o té
Jugo de naranja
Fruta de temporada
Huevos motuleños
Plátano frito
Judías
Aguacate
Pan francés
Tocino

#6

Café o té
Jugo de naranja
Fruta de temporada
Tortilla española
Guacamole
Huevo cocido en salsa
Huevos revueltos
Pan tostado

DESAYUNO

#7

Café o té

Jugo de naranja

Fruta de temporada

Yogur griego con plátano y granola

Machaca a la mexicana

Huevos al grito

Frijoles

Plátano frito

#8

Café o té

Jugo de naranja

Batido de frutos rojos

Tortilla de jamón y queso

Aguacate

Bacon

Judías

Patata guisada

DESAYUNO

#9

Café o té

Jugo de frutas

Fruta de temporada

Tacos dorados

Sopas

Salchicha con cebolla

Pan francés

Quesadillas

LUNCH

#1

Ceviche de pescado
Cóctel de gambas con guacamole
Tostadas y tortas

#2

Patatas al ajillo
Hamburguesas al carbón
Hot dog

#3

Alitas
Tiras de pollo
Palitos de verdura
Patatas fritas
Guacamole
Boneless BBQ

LUNCH

#4

Ensalada

Arroz

Tacos de embutido discada

Quesadillas

Salsas

Guacamole

#5

Sushi

Sashimi

Nigiri

Arroz frito

Gambas de roca

Tempura de verduras

#6

Costillas BBQ

Pollo a las hierbas

Patatas asadas

Arroz a la crema

Ensalada verde

LUNCH

#7

Mar y tierra

Gambas

Anillas de calamar

Langosta

Sirlón

Guindillas toreadas

Espárragos

Nopales

Pechuga de pollo

Elotes

Chistorra

Avoado

#8

Estofado francés

Soufflé de patata

Ensalada griega

Camarones cítricos

Arroz verde



LUNCH



#9

Chow mein

Pollo Kung Pao

Cerdo agridulce

Arroz al vapor

Dumpling

Fideos fritos chinos



DINNER

#1

Salmón a las finas hierbas

Patata con nata y ajo

Verduras al vapor

Arroz

Ensalada

Gambas al ajillo

#2

Cortado a su gusto

Arroz verde

Espárragos

Puré de patatas

Pollo con mostaza y miel

Ensalada

#3

Lasaña

Pasta Alfredo

Ensalada Capress

Pasta al ajillo

DINNER

#4

Taquisa
Asado
Pastor
Fajitas
Longanisa
Salsas

#5

Baguette de embutidos
Crudo
Tabla de quesos
Canapés

#6

Pollo asado
Chiles toreados
Arroz
Ensalada



DINNER



#7

Sopa de marisco
Tacos de pescado
Tacos Gobernador

#8

Empanadas de pollo
Tostadas
Gorditas
Enchiladas



MENÚ PERSONALIZADO

Estamos listos para sorprenderte, no dudes en que somos la mejor opción para ti

EL SERVICIO DE COMPRA NO ESTÁ INCLUIDO

El chef cobra el ticket de compra de los ingredientes y se agrega un 15% sobre el monto final por el servicio de ir a recoger los ingredientes.

Incluido si se quiere añadir bebidas con o sin alcohol.

El menú debe ser seleccionado al menos 24 horas antes de su llegada.