

CENAS Y COMIDAS DE EN-SUEÑO 2026

OPCIÓN 1

CON HABITACIÓN

EN TERTULIA, PATIO SAN MIGUEL, ALBERCA DE LÁGRIMAS

2 días 1 noche precio por habitación en ocupación doble

Master suite \$7,600.00 M.N

Jr. Suite \$7,100.00 M.N

Estándar plus \$6,600.00 M.N

incluye:

- Acceso a cuarto de vapor y jacuzzi exterior
- Desayuno americano
- 2 bebidas bienvenida
- Menú de 3 tiempos (entrada, plato fuerte y postre) a elegir de las opciones incluidas al final de las opciones
- Montaje romántico con velas y pétalos de flores frescas.
- Estacionamiento y valet parking
- 1 hora de música de violín, saxofón o cello
- NO incluye otras bebidas
- NO incluye propinas

OPCIÓN 2

CON HABITACIÓN

EN TERRAZA DE LOS SUSPIROS

2 días 1 noche precio por habitación en ocupación doble

Master suite \$ 8,100.00 M.N

Jr.suite \$7,400.00 M.N

Estándar plus \$6,900.00 M.N

incluye:

- Acceso a cuarto de vapor y jacuzzi exterior

- Desayuno americano
- 2 bebidas bienvenida
- Menú de 3 tiempos (entrada, plato fuerte y postre)
a elegir de las opciones incluidas al final de las opciones
- Montaje romántico con velas y pétalos de flores frescas.
- Estacionamiento y valet parking
- 1 hora de música de violín, saxofón o cello
- NO incluye otras bebidas
- NO incluye propinas

OPCIÓN 3

CON HABITACIÓN Y SPA

EN TERTULIA, PATIO SAN MIGUEL, ALBERCA DE LÁGRIMAS, TERRAZA DE LOS SUSPIROS

2 días 1 noche precio por habitación en ocupación doble

Master suite \$ 9,500.00 M.N.

incluye:

- Acceso a cuarto de vapor y jacuzzi exterior
- Desayuno americano
- 2 bebidas bienvenida
- Menú de 3 tiempos (entrada, plato fuerte y postre)
a elegir de las opciones incluidas al final de las opciones
- Montaje romántico con velas y pétalos de flores frescas.
- Estacionamiento y valet parking
- 1 hora de música de violín, saxofón o cello
- NO incluye otras bebidas
- NO incluye propinas
- 2 masajes tipo A (Anti estrés, aroma terapéutico, sueco)
-

OPCIÓN 4

SIN HABITACIÓN

EN TERTULIA, PATIO SAN MIGUEL, ALBERCA DE LÁGRIMAS

precio sin música en vivo \$3,200.00 M.N

precio con 1 hr. de música de violín, 1 hr. de música de sax o cello (una opción) \$4,200.00 M.N

incluye:

- 2 bebidas bienvenida
- Menú de 3 tiempos (entrada, plato fuerte y postre)
a elegir de las opciones incluidas al final de las opciones
- Montaje romántico con velas y pétalos de flores frescas.
- Estacionamiento y valet parking
- 1 hora de música de violín, saxofón o cello
- NO incluye otras bebidas
- NO incluye propinas

OPCIÓN 5

SIN HABITACIÓN

EN TERRAZA DE LOS SUSPIROS

precio sin música en vivo \$ 3,700.00 M.N

precio con 1 hr. de música de violín, 1 hr. de música de sax o cello (una opción) \$4,700.00 M.N

incluye:

- 2 bebidas bienvenida
- Menú de 3 tiempos (entrada, plato fuerte y postre)
a elegir de las opciones incluidas al final de las opciones
- Montaje romántico con velas y pétalos de flores frescas.
- Estacionamiento y valet parking
- 1 hora de música de violín, saxofón o cello
 - NO incluye otras bebidas
- NO incluye propinas

SELECCIÓN DE MENÚ DE TRES TIEMPOS PARA LOS OPCIONES QUE LO INCLUYEN

1. ENTRADAS, SOPAS O ENSALDAS A ELEGIR (1 opción por persona)

ENTRADAS:

Chalupas poblanas tradicionales en salsa roja y verde, con falda de res y cebolla morada

6 piezas.

Panuchos de maíz cubiertos con salsa mexicana, cecina, nopal, arrachera guacamole y cochinita pibil

3 piezas.

Elotitos tiernos salteados en mantequilla de chiles, acompañado con una espuma de queso ahumado, chapulines, flor de calabaza deshidratada y cilantro criollo.

4 piezas.

ENSALADAS:

Ensalada Xoma: mix de lechugas tiernas, con quelite, quintonil, tocino, queso con ceniza, chapulines y dátiles con vinagre balsámico.

250 G.

SOPAS:

Fideos Negros con pork belly elaborados a base de pasta artesanal ahumada, acompañada de crema, requesón, aguacate y tierra de totemoxtle.

200 G.

Sopa Azteca con queso panela y chicharrón de cerdo

250 ml.

2. PLATO FUERTE A ELEGIR A ELEGIR (1 opción por persona)

Salmón en salsa de maracuyá con arroz al coco y espárragos

200 G.

Filete de res braseado en mantequilla de epazote con tamalito de comino y chile chipotle ahumado

250 G.

Pulpo asado en salsa tarahumara y mantequilla de ajo

250 G.

Mancha manteles con pechuga de pollo con calabacita criolla, tortita de plátano y arroz a la jardinera.

350 G.

Mole rosa tradicional de Taxco Guerrero con Salmón, dulce y ligueramente ahumado, acompañado de un confit de hongos

300 G.

3. POSTRES A ELEGIR (1 opción por persona)

Nieve de maracuyá sobre un crumble de galleta aromatizada con agua de azahar, acompañado de frutos rojos y crocante de merengue seco.

150 G.

Crepas de pinole azul, rellenas de nicuatole, acompañadas con un helado de téjate oaxaqueño y flameadas con licor de naranja.

3 piezas.

Mousse de huitlacoche y chocolate blanco, acompañado sobre un culish de frutos rojos con mezcal y tierra de bizcocho con pinole rojo 150 G.

4. BEBIDAS (1 opción por persona)

Martinis de vodka 237 ml.:

- Cosmopolitan
- Appel sourtini
- Tamarindotini
- Strawberrytini
- Chocotini
- Tangerinetini
- Maracuyatini
- Yellowtini
- Vodka Martini

CLÁSICOS

- Tequila sunrise 180 ml.
- Piña colada 285 ml.
- Clamato natural 270 ml.

MOCTELES (sin alcohol):

- Limonada 270 ml.
- Piñada 255 ml.
- Naranjada 270 ml.
- Conga 210 ml.

5. DESAYUNOS AMERICANOS (1 opción por persona / solo en caso de opción con hospedaje) incluye café o té

OPCIONES:

- Huevos al gusto
- Plato de chilaquiles rojos o verdes con huevo frito y frijoles refritos
- Plato de frutas