



GRAND VELAS®
BOUTIQUE HOTEL
LOS CABOS

KIT DE BANQUETES

BANQUET KIT



 VELAS RESORTS
MÉXICO

MEETINGS & INCENTIVES

DINNER MENU

MENÚ DE CENAS

3-course plated lunch and dinner
Up to 80 people

Comida y cena servidas en 3 tiempos
Máximo 80 personas

FRENCH MENU
MENÚ FRANCÉS

SALAD | ENSALADA

Endive salad | *Ensalada de endibias*   

With prosciutto, orange, grapefruit, asparagus, honey vinaigrette, and sherry vinegar
Con prosciutto, naranja, toronja, espárragos, vinagreta de miel y vinagre de jerez

SOUP | SOPA

Onion soup | *Sopa de cebolla*

Veal broth with caramelized onion, campaign bread, and gratinéed emmental cheese
Caldo de ternera con cebolla caramelizada, pan de campaña y queso emmental gratinado

APPETIZER | ENTRADA

Foie gras escalope | *Escalope de foie gras*

Duck liver on French bread with apple compote, veal and orange sauce
Hígado de pato sobre pan francés con compota de manzana y salsa de ternera y naranja

MAIN DISH | PLATO FUERTE

Beef Wellington | *Filete Wellington*

With carrot puree, seasonal vegetables, and veal demi-glace sauce
Con puré de zanahoria, verduras de temporada y salsa demi-glace de ternera

Homemade bread and butter
Pan hecho en casa y mantequilla

DESSERT | POSTRE

Baba au rum

Rum-soaked sponge cake served with pastry cream and vanilla Chantilly cream
Bizcocho remojado con almíbar al ron, servido con crema pastelera y Chantilly a la vainilla



FAMILY STYLE
ESTILO FAMILIAR

GRILL FARM TO TABLE | *DE LA GRANJA A LA MESA*

SALADS | ENSALADAS

Mango salad | *Ensalada de mango*

Served with asparagus, basil, mint, cilantro, pumpkin seeds, and coconut-yuzu vinaigrette
Servida con espárragos, albahaca, menta, cilantro, pepita de calabaza y vinagreta de coco y yuzu

Tuna salad | *Ensalada de atún* With 'jocoque', couscous, quinoa, avocado and pesto *con jocoque, cuscús, quinoa, aguacate y pesto*

Flower salad | *Ensalada de flores*

With goat cheese, pollen, radish and carrot slices, flower variety, tarragon, dill flowers, and honey-lavender vinaigrette
Con queso de cabra, polen, láminas de rábanos y zanahorias, variedad flores, estragón, flores de eneldo y vinagreta de miel y lavanda

MAIN DISHES | PLATOS FUERTES

Grilled baby chicken | *Pollo de leche a la parrilla*

Cabrilla

Roasted cauliflower | *Coliflor rostizada*

Complements | *Complementos*

Grilled organic vegetables, baby carrots, colorful beets or Brussels sprouts
Vegetales orgánicos a la parrilla, zanahorias baby, betabeles de colores o coles de Bruselas

Homemade bread and butter
Pan hecho en casa y mantequilla

DESSERT | POSTRE

Apple pie | *Tarta de manzana*

Granny Smith apple cooked in caramel and butter, served on puff pastry with smoked vanilla Chantilly cream
Manzana Granny Smith cocida en caramelo y mantequilla, servida sobre pasta hojaldre y acompañada de crema Chantilly a la vainilla ahumada



LACTOSA
LACTOSE



GLUTEN



NUECES
NUTS



LIBRE DE GLUTEN
GLUTEN FREE



VEGETARIANO
VEGETARIAN

MEXICAN MENU
MENÚ MEXICANO

SOUP | SOPA

Tortilla soup | Sopa de tortilla   

Tomato broth with crispy corn, avocado, and guajillo chili rings
Caldo de tomate con crocante de maíz, aguacate y aros de chile guajillo

APPETIZER | ENTRADA

Beef tongue 'tetela' | Tetela de lengua de res   

Corn 'empanada' stuffed with beef stew, cactus salad, and pickled red onion
Empanada de maíz rellena de estofado de res, ensalada de nopales y cebolla morada encurtida

MAIN DISH | PLATO FUERTE

Oaxacan black mole | Chichilo negro oaxaqueño   

Beef fillet cooked at low temperature with Oaxacan black mole, roasted plantain, and hoja santa 'chochoyotes'

Filete de res cocido a baja temperatura con mole negro oaxaqueño, plátano macho rostizado y chochoyotes de hoja santa

Homemade bread and butter
Pan hecho en casa y mantequilla

DESSERT | POSTRE

Corn cake | Panqué de elote  

Accompanied by smoked English cream and mamee ice cream
Acompañado de crema inglesa ahumada y helado de mamey



ITALIAN MENU
MENÚ ITALIANO

SOUP | SOPA

Tomato capuccino | *Capuchino de tomate*   

Roasted tomato soup with grana padano foam, garlic, and parmesan grissini
Sopa de tomate rostizado con espuma de grana padano, grissini de ajo y parmesano

APPETIZER | ENTRADA

Ravioli  

Beef cheek filling with butter sauce and demi-glace sauce
Relleno de cachete de res con salsa de mantequilla y salsa demi-glace

or | o

Gnocchis    

Fresh potato pasta with creamy truffle sauce
Pasta fresca de papa con salsa cremosa de trufa

MAIN DISH | PLATO FUERTE

Mushroom risotto | *Risotto de hongos*   

Arborio rice with mushrooms variety, butter, and grana padano cheese
Arroz arborio con variedad de hongos, mantequilla y queso grana padano

Homemade bread and butter
Pan hecho en casa y mantequilla

DESSERT | POSTRE

Cannoli    

Stuffed with ricotta cheese, orange peel, and pistachio, served with amaretto ice cream
Relleno de queso ricotta, piel de naranja, y pistacho servido con helado de amaretto



SEA OF CORTEZ MENU
MENÚ MAR DE CORTÉS

SALAD | ENSALADA

Tuna carpaccio | *Carpaccio de atún*

With basil puree, kalamata olive, avocado puree, cucumber, heirloom tomato, smoked burrata foam, yellow lemon peel and extra virgin olive oil

Con puré de albahaca, aceituna kalamata, pepino, tomate heirloom, espuma de burrata ahumado, cáscara de limón amarillo y aceite de oliva extra virgen

MAIN DISH | PLATO FUERTE

Totoaba fillet | *Filete de totoaba*



Pan-seared Baja totoaba fillet with pepper puree, virgin caper sauce, almonds, fine herbs, and extra virgin olive oil

Filete de totoaba de La Baja con puré de pimientos, salsa virgen de alcaparras, almendras, hierbas finas y aceite de oliva extra virgen

Homemade bread and butter

Pan hecho en casa y mantequilla

DESSERT | POSTRE

A glass of zabaione of Ensenada white wine, and raspberries and strawberry sorbet with yuzu  
Copa de zabaione de vino blanco de Ensenada y sorbete de fresa y frambuesas con yuzu

COFFEE AND TEA | CAFÉ Y TÉ

Gourmet coffee, decaf, and selection of fine teas

Café gourmet, descafeinado y selección fina de tés

