



CHAPULÍN

Un Salto a la Cocina Mexicana...

Restaurante mexicano inspirado por nuestra historia.

Hacemos homenaje a la diversidad y riqueza cultural, aportando nuestro toque de casa.

Somos un concepto que como México, siempre sacará lo mejor de los momentos y lugares donde estemos.

Siempre dispuestos a sorprender y compartir, lo que México tiene para dar.





Privado Mesa del Chef



Privado Espejo de Agua



Terraza Principal





MENU XOCHIMILCO **(3 Tiempos)**

Guacamole al Centro de la Mesa

Los Fideos de Chapulín

Sopa de Fideos con Tomate y Esferas de Quesillo Líquido



Tacos de Lechón (3 piezas)

*Terrina de Lechón Confitado,
Puesta en Tortillas con Polvo de Chicharrón,
Cremoso de Aguacate y Cebolla asada*

ó

Pescado a la Barbacoa

*Pescado Cocinado en Adobo de Chiles,
Hoja de Aguacate acompañado de Pasta de Frijol,
Cremoso de Aguacate, Rábano y Berros*



Espuma de Arroz con Leche

Espuma de Arroz con Leche y Sorbete de Melón

Café ó Té

MENU TEQUILA **(3 Tiempos)**

Guacamole al Centro de la Mesa

Ensalada de Texturas

*Lechuga Sangría e Italiana, Pepino, Cebolla,
Jitomate, Queso de Cabra, Mango,
Almendras Garapiñadas y Vinagreta de Miel*



Pescado a la Talla

*Pescado con Adobo de Chiles y Lacto Mayonesa
Acompañado de Espinacas Salteadas con Aceite de Ajo
y Vinagreta de Plátano Macho*

ó

Rib-eye con Higos (250grs)

*Corte Rib-Eye Cocinado a las Brasas Acompañado con Salsa de
Higo, Higos Rostizados y Puré de Papa*



Buñuelo con Mousse de Quesillo

*Tostada Frita de Harina, Mousse de Quesillo,
Almendras Garapiñadas, Merengue Deshidratado
y Polvo de Almendras Tostadas*

Café ó Té





MENU CHICATANA
(3 Tiempos)

Guacamole al Centro de la Mesa

***Trilogía de Sope con Ciervo Rojo, Esfera de Plátano Frito
y Taco de Zanahoria con Ceviche de Camarón Chintextle***



***Pescado con Suero de Leche de Cabra
y Puré de Coliflor***

*Pescado Cocinado con Suero de Leche, Acompañado de Puré de Coliflor,
Jitomate Cherry y Espinacas*

ó

Pechuga de Pollo con Mole Negro

Pechuga de Pollo Bañado de Mole Negro de Oaxaca con Risotto Blanco



La Delicia del Xocolatl del Chapulín

*Pastel de Chocolate Oaxaqueño, Helado de Fresa con Betabel,
Mousse de Maracuyá, Aceite de Poleo en Polvo,
Flores de Temporada y Brotes*

Café ó Té





MENU MEZCAL (4 Tiempos)

Guacamole al Centro de la Mesa

Sopes con Ciervo Rojo (2 pzas)



Crema de Frijolón con Hierba de Conejo

*Acompañado de Polvo de Tortilla,
Quesillo y Aguacate*



Albóndigas de Camarón

*Camarón Relleno de Espinacas y Piñones, Acompañados con Laminas de
Calabaza y Salsa de Tomate con Chipotle
ó*

Arrachera Poblana

*Arrachera a las Brasas, Champiñones Confitados, Calabaza y Cebolla Asadas
con Puré de Chile Poblano*



Fresas Asadas con Crema

*Fresas con Azúcar, Chile Guajillo,
Canela, pimienta, Chocolate Blanco
y Crema Batida*

Café ó Té





CANAPES

Fríos

Tacos de Zanahoria
Tostada de Pulpo
Aguachile de Pescado



Calientes

Sopes de Venado
Tamales de Frijol
Esferas de Plátano
Torta de Cochinita Pibil



Dulces

Buñuelo de Quesillo
Pastel de Elote
La Delicia de Xocolatl del Chapulín



Orden de 10 piezas





BARRA LIBRE
(mínimo 15 personas)

NACIONAL

RON

Bacardi Blanco, Bacardi Añejo y Solera

VODKA

Absolut Azul

WHISKY

Johnnie Walker Red Label

TEQUILA

Jose Cuervo Tradicional

MEZCAL

BRANDY

Azteca de Oro

CORDIALES

Anís Domecq seco y dulce

CERVEZA NACIONAL

CERVEZA ARTESANAL

VINO

Blanco y Tinto

Refrescos, Agua, Naranjadas y Limonadas

Soda, Water, Orangeade and Lemonade

INTERNACIONAL

RON

Bacardi Blanco, Bacardi Añejo o Appleton State

VODKA

Grey Goose

WHISKY

Johnnie Walker Black Label, JB

TEQUILA

Herradura Reposado, Don Julio Reposado

MEZCAL

BRANDY

Torres 10

CORDIALES

Baileys, Chinchón

CERVEZA NACIONAL

CERVEZA ARTESANAL

VINO

Blanco y Tinto

Refrescos, Agua, Naranjadas y Limonadas

Soda, Water, Orangeade and Lemonade





Si desea más información sobre estas diferentes áreas, algunas sugerencias de vinos o realizar su evento a la carta por favor, no dude en contactarnos.

Nuestro compromiso es brindarle siempre y en todo momento, un servicio de excelente calidad, por lo que estaremos felices de trabajar con y para usted, coordinando todos los detalles de su evento.

¡Gracias por su Preferencia!

Miriam Guridi Echeverría
Gerente de Ventas
Polanco y Santa Fe
Tel: 5327 7700 ext. 6508
miriam_guridi@grupopresidente.com

Eunice Bermeo Rodríguez
Ejecutiva de Ventas
Polanco
Tel: 5327 7700 ext. 6512
eunice_bermeo@grupopresidente.com

