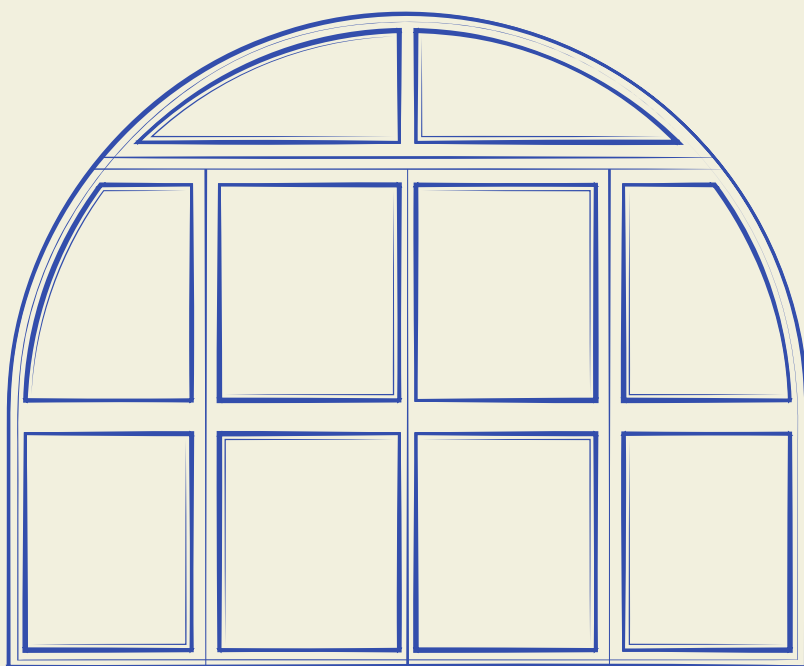




LA CASONA

HOTEL BOUTIQUE



LOS ARCOS

Bienvenidos a Los Arcos *by* La Casona

Desayuna en el salón Los Arcos disfrutando de las hermosas vistas, o celebra tu evento en nuestros jardines junto a la alberca. En Los Arcos, contamos con el espacio perfecto para tu evento.

Con más de 100 años de tradición, Los Arcos *by* La Casona ha sido un sitio de celebración para los momentos especiales de todos los mochtenses.

Selecciona una de nuestras opciones de menu prediseñados o crea tu menu a la carte de la mano de nuestro equipo culinario.

MENU

Desayuno brunch | 8:00 am a 1:00 pm

400.00 MXN por persona

Los desayunos estilo *brunch* se caracterizan por su frescura y simplicidad. Selecciona entre nuestras opciones de baguette, bagel, tostada o chilaquiles, acompañados de café y nuestra selección de panes dulces.

Entrantes

Parfait de yogur griego con coco, granola, miel y frutas de temporada, selección de panes dulces de la casa al centro, café y té, jugos naturales de frutas de temporada

Principales

Bagel California

Bagel artesanal relleno de frescas lascas de salmón ahumado y tiras de crujiente tocino en una cama de queso crema, aguacate y arúgula. Acompañado de ensalada de tomates cherry y sweet mini peppers.

Baguette Italiano

Pan artesanal relleno de carnes frías italianas (salami, jamón york, chorizo, serrano, manchego) en una cama de aguacate y espinacas frescas. Acompañado de papas en gajo.

Baguette Mexicano

Pan recién horneado relleno de lascas de pollo a la plancha y queso manchego en una cama de guacamole mexicano. Acompañado de papas en gajo.

Avo Toast

Tostada de pan de arándanos y vino tinto con champiñones salteados, huevo estrellado (o al gusto) y un toque de salsa macha. Acompañado de ensalada de lechugas frescas.

Chilaquiles Sinaloa

Tortillas de maíz doradas a la perfección, bañadas en una salsa de chiles chipotle y crema. Acompañadas de huevo al gusto y frijoles.

Bon Appétit

*El precio por persona incluye agua, refrescos, servicio completo de vajilla, cubertería, tazas, copas y vasos, mantelería, meseros, mesas y sillas. Cualquier servicio extra o ajuste tiene un costo adicional. El salón Los Arcos tiene una capacidad máxima de 100 personas. La capacidad de las áreas abiertas dependerá del evento a cotizar. El mínimo requerido para contratar nuestros servicios es de 50 invitados o un mínimo de 20,000 MXN consumibles.

Comida y Cena | 2:00 pm a 7:00 pm

450.00 MXN por persona

Disfruta de nuestra selección de menús diseñados para satisfacer tus sentidos con una experiencia gastronómica auténtica con un toque internacional.

Menu Ibérico

Entrada

Bruschetta de tomate al pesto

Pan de masa madre recién horneado con ensalada fresca de tomates cherry en vinagreta de pesto de albahaca y queso parmesano rallado encima.

Plato Fuerte

Pechuga Cordon Bleu

Pechuga de pollo rellena de queso manchego y jamón de pierna york, bañada en una crema de champiñones silvestres. Acompañada de puré de papa al pesto y ensalada de arúgula.

Menu Cordillera

Entrada

Crema de elote

Suave crema de elote dulce acompañada de pan de masa madre artesanal a las finas hierbas.

Plato Fuerte

Lomo y vegetales

Lomo de res cocinado a fuego lento bañado en una salsa dulce de ciruelas, acompañado de puré de papas y espárragos salteados al olio.

Bon Appétit

*El precio por persona incluye agua, refrescos, servicio completo de vajilla, cubertería, tazas, copas y vasos, mantelería, meseros, mesas y sillas. Cualquier servicio extra o ajuste tiene un costo adicional. El salón Los Arcos tiene una capacidad máxima de 100 personas. La capacidad de las áreas abiertas dependerá del evento a cotizar. El mínimo requerido para contratar nuestros servicios es de 50 invitados o un mínimo de 20,000 MXN consumibles.