



Azúcar

ES EL SABOR DEL PARAISO



San Carlos



Azúcar
CARIBBEAN CUISINE

Bodas / Weddings
MENÚ | MENU

Canapés a Elegir:

APPETIZERS TO CHOOSE FROM:

Tostadita de Salmón

Con aderezo de maracuyá

Salmon Toast

With passion fruit dressing

Camarones al Coco

Con mermelada de piña

Coconut Shrimp

With pineapple jam

Pulpo a las Brasas

Servido sobre hojuela de plátano con adobo

Grilled Octopus

Served on a plantain flake with adobo sauce

Brocheta de Rib Eye

Con pimientos y cebolla

Rib Eye Skewer

With bell peppers and onion

Crudités

Bastones de zanahoria, pepino y apio con vinagreta de limón / *Carrot, cucumber, and celery sticks with lime vinaigrette*



Bocados de Ensalada Caprese

Servida sobre crotones a las finas hierbas

Caprese Salad Bites

Served on herb croutons

Mini Empanadas

De champiñones al ajillo

Mini Patties

Mushroom with garlic

Tomate Confitado

Servido sobre croton con queso crema

Confit Tomato

Served on a crouton with cream cheese

Tosta de Salpicón de Res / Beef Salad Toast

Canapé de Fresa

Con mermelada, queso y chipotle

Strawberry Canapé

With jam, cheese, and chipotle



Tornaboda

EXTENDED WEDDING

Barra Fría / Cold Bar

Salsa mexicana / *Mexican salsa*

Salsa verde y roja / *Green and red salsa*

Crema / *Cream*

Queso cotija / *Cotija cheese*

Limonos / *Limes*

Guacamole

Guarniciones / Side Dishes

Arroz a la mexicana / *Mexican rice*

Rajas poblanas / *Poblano pepper slices with cream*

Sopas / Soups

Caldo de camarón / *Shrimp broth*

Barra Caliente / Hot Bar

Barbacoa de res o cochinita pibil o carnitas a elegir

Choice of beef barbacoa, cochinita pibil, or carnitas

Para más opciones consulte con la encargada de eventos

For further options, please consult the event coordinator

