



## Eventos de fin de año 2022

Celebra con nosotros estas fiestas y disfruta de nuestro espectacular lugar en el corazón de la colonia Roma donde puedes realizar el mejor y más original evento hecho a tu medida.



CONTÁCTANOS

ROSA MARTHA PADILLA  
5532 459716  
EVENTS@CUINA.COM.MX

TABASCO 46, COL ROMA  
WWW.CUINA.COM.MX  
@CUINA.MX



## Menú Cuina tres tiempos

### Menú Cuina 3 tiempos + Barra libre standard (Incluye cerveza)

BL 3 horas  
\$1,450

BL 4 horas  
\$1,600

BL 5 horas  
\$1,800

- Precios por persona
- Incluye IVA

### Menú Cuina 3 tiempos + Barra libre de vino y cerveza

BL 3 horas  
\$1,400

BL 4 horas  
\$1,570

BL 5 horas  
\$1,750

- Precios por persona
- Incluye IVA

#### Entradas

-Ceviche macho  
Pescado Jurel marinado en leche de tigre y salsa macha, mayonesa de miso y acompañado de chicharrón de cerdo.

-Hummus con papas rostizadas y verduras  
Cremoso hummus de garbanzo, acompañado de zanahoria, betabel y papitas cambray rostizadas en nuestro horno de carbón y acompañado de pan con mantequilla de ajo.

- Ensalada de Jitomate Heirloom y Burrata  
Ensalada de jitomate Heirloom emulsión de aceitunas y naranja, burrata y hojas frescas.

#### Platos fuertes

- Short Rib  
Short Rib glaseado con esquites y verduras al grill.

- Pescado a la brasa con mantequilla de Cajún  
Lubina rayada a la brasa con hoja de plátano, verduritas encurtidas y mantequilla especiada.

- Filete de res con Lemon Gras  
Filete de res acompañado con puré de papa cremosa con queso y bok choi

#### Postres

- Mil hojas  
Hojaldre caramelizado, crema de vainilla, toffee salado, frambuesas y berries, acompañado de sorbete de frutos rojos.

- Pan de elote  
Calientito y servido con crema de whisky y helado de chocolate

- Selva negra  
Bizcocho de chocolate con interior de cereza y crema, acompañado de sorbete de cereza.

- Crema catalana quemada con carquiñolis

#### Café y agua

\$870,00

- Precios por persona
- A elegir un platillo por tiempo antes del evento
- No incluye 15% de servicio



## Menú Navideño tres tiempos

### Menú Navideño + Barra libre standard (Incluye cerveza)

BL 3 horas  
\$1,510

BL 4 horas  
\$1,700

BL 5 horas  
\$1,900

- Precios por persona
- Incluye IVA

### Menú Navideño + Barra libre de vino y cerveza

BL 3 horas  
\$1,500

BL 4 horas  
\$1,670

BL 5 horas  
\$1,850

- Precios por persona
- Incluye IVA

#### Entradas

- Salmón curado

Salmón curado, yuzukosho de hinojo y ensalada de arúgula con cítricos.

- Bun navideño

Pan al vapor con relleno navideño, salsa de ciruela y dátiles con ensalada de col morada.

- Hojaldre de hongos

Hojaldre de hongo cremini y queso brie, tocino y mermelada de tomates.

- Sopa de calabaza de Castilla

Sopa de calabaza de Castilla servida en pan payés, pepitas caramelizadas y queso ahumado.

- Hummus con verduras asadas

#### Platos fuertes

- Empanada de bacalao a la vizcaína.

- Canelones de pato gratinados.

- Short Rib

Short Rib glaseado con esquites y verduras al grill.

- Rock cornish relleno

Pollito relleno, velouté de ave y verduras encurtidas.

- Beef Wellington

Filete Wellington acompañado con zanahorias glaseadas y cebollas caramelizadas.

#### Postres

- Lingote de chocolate en texturas

- Tarta de manzana con crumble de nuez y helado de vainilla

- Tartaleta de almendras, frutos rojos y sorbete de frambuesa

- Crema catalana quemada con carquiñolis

#### Café y agua

\$970,00

- Precios por persona, no incluye 15% de servicio
- A elegir un platillo por tiempo antes del evento



## Menú Tapas

### **Fríos**

- Esquites con camarón
- Tártara de res
- Tostada de sashimi de jurel en verde
- Tostada de ceviche macho
- Tostada de aguachile negro
- Tártara de atún curado y vegetales
- Toast de hummus con vegetales asados
- Toast de salmón curado con aderezo de queso y miel
- Tortilla española sobre pan con tomate

### **Calientes**

- Croqueta de jamón serrano
- Mini hamburguesa vegetariana
- Mini hamburguesa de pulled pork
- Taco de coliflor laqueado y puré de manzana
- Taco de birria (quesabirria)
- Taco de pescado frito
- Fideo de vegetales
- Pulpo zarandeado con guacamole
- Gyozas de requesón
- Patatas bravas

### **Postres**

- Tarta de almendra y frutos rojos
- Pastelito de chocolate Cuina
- Pastelito de praline de almendra
- Red velvet de frutos rojos
- Manzana verde y mousse de yuzu
- Tartaleta de chocolate
- Tarta tatin
- Pastel de crema quemada
- Tarta de limón

Tapas	Barra Libre		
	3 horas	4 horas	5 horas
<b>6 x persona</b>	\$1,200	\$1,400	\$1,500
<b>8 x persona</b>	\$1,300	\$1,500	\$1,600
<b>10 x persona</b>	\$1,400	\$1,600	\$1,800

Precios por persona  
Incluye IVA

# Çuina Restaurant



# Salón Mural



# Bar (Rojo Arcilla)



persona

- Precios por perso
- Incluye IVA



## Barra Libre

	Barra libre standard	Barra libre premium
Tequila	Maestro dobel reposado Centenario plata Cazadores reposado	Maestro Dobel diamante Don Julio Reposado 1800 cristalino
Whiskey	Bushmills Black Rush Etiqueta roja	Buhsfills 10 años Etiqueta negra
Vodka	Absolut Stolichnaya	Grey Goose
Ron	Bacardí Blanco Havana 7 años	Matusalem Reserva 15 años
Ginebra	Boodles Bombay Sapphire	Martin Miller Hendrick's
Mezcal	400 conejos 400 conejos reposado	400 conejos Espadín-Tobalá 400 conejos Espadin - Cuishe
Por 3hrs	\$570,00	\$660,00
Por 5 hrs	\$950,00	\$1,100,00
<i>Hora extra de barra</i>	<i>\$190,00</i>	<i>\$220,00</i>

\* Precios por persona

\* Más 15% de servicio



## Barra Libre

### Barra de cervezas y refresco

Cervezas, refrescos y aguas frescas  
3 horas  
\$360,00  
Hora extra  
\$150,00

### Barra de vino y cerveza

Vino blanco, tinto, cerveza y agua  
3 horas  
\$570,00  
Hora extra  
\$190,00

### Barra de mezcladores

- Coca Cola/Light/Sin Azúcar  
Sprite/0  
Sidral/Light  
Fresca  
- Jugo natural naranja, toronja

\$295,00 / 3 horas

Hora consecutiva \$110 a partir de la 3ª hora

### Descorche

- Vinos y espumosos  
\$350,00  
  
- Destilados y licores  
\$450

\* Precios por persona  
\* Más 15% de servicio

## Talleres de cocina

En nuestro salón de prácticas de Çuina Academy puedes organizar talleres y clases especializadas con nuestros chefs.



## Catas de vino

Organiza catas de vino o talleres de coctelería y pasa un momento inolvidable.

## CONTÁCTANOS

Pregunta por nuestros diferentes espacios y experiencias.

