

Fiesta de Fin de Año – Temática “Noche Estrellada”

Horario: de 8:00 p.m. a 1:30 a.m.

Incluye: habitación por una noche para dos personas.

Cena para dos personas

- Cena empapelada de **4 tiempos**
- **Menú post party**
- **Barra de licor nacional**
- **Vino espumoso** para el brindis

Descorche con costo adicional:

- Botella de vino: **\$300 MXN**
- Licor nacional (hasta 1 L): **\$650 MXN**

Entretenimiento y amenidades

- Maztekila y DJ en vivo
- Amenidades y antifaces en la mesa
- Rifas y regalos
- **Código de vestimenta:** formal

Menú de 4 tiempos

1er Tiempo – Ensalada Festín

Ensalada de espinacas con queso de cabra cenizo, manzana caramelizada, pistache, mandarina y frutos rojos, bañada en reducción de balsámico y romero fresco. Acompañada de vinagreta de mandarina servida sobre una canasta crujiente con ajonjolí.

2do Tiempo – Crema Magistral

Crema de bambú y elote con crujiente de jamón serrano, aceite de trufa blanca y semillas de calabaza.

3er Tiempo – Filete Imperial

Filete de res en salsa demi-glace con champiñones y camarón empanizado con costra de chicharrón, servido sobre risotto de espinacas y verduras baby salteadas a las finas hierbas.

4to Tiempo – Fortune

Lingote de chocolate oscuro con relleno de cereza negra sobre base crujiente de almendra.

Menú Post Party

- **Transnochador:** chilaquiles suizos con pollo, crema, queso y cebolla.
- **Menú infantil:** chicken tenders con papas a la francesa, galleta con chispas de chocolate, refresco y agua de sabor.

Bebidas

- Refrescos
- Café
- Barra de licor nacional (vino tinto, whisky etiqueta roja, vodka, ron, tequila y cerveza tradicional)
- **12 uvas y vino espumoso** para el brindis

New Year's Eve Party – “Starry Night” Theme

Schedule: 8:00 p.m. to 1:30 a.m.

Includes: one-night stay for two guests.

Dinner for Two

- Four-course wrapped dinner
- Post-party menu
- National open bar
- Sparkling wine for the toast

Corkage (additional cost):

- Wine bottle: **\$300 MXN**
- National liquor (up to 1 L): **\$650 MXN**

Entertainment & Amenities

- Maztekila and live DJ
 - Table amenities and masquerade masks
 - Raffles and gifts
 - **Dress code:** formal
-

Four-Course Menu

1st Course – Festive Salad

Spinach salad with ash-coated goat cheese, caramelized apple, pistachio, mandarin, and berries, dressed with balsamic and fresh rosemary reduction. Served with mandarin vinaigrette in a crispy sesame basket.

2nd Course – Masterful Cream

Bamboo and corn cream soup with crispy serrano ham, white truffle oil, and pumpkin seeds.

3rd Course – Imperial Filet

Beef filet in demi-glace sauce with mushrooms and breaded shrimp crusted with pork rind, served over spinach risotto and baby vegetables sautéed with fine herbs.

4th Course – Fortune

Dark chocolate bar filled with black cherry, set on a crunchy almond base.

Post-Party Menu

- **Night Owl:** Swiss-style chilaquiles with chicken, cream, cheese, and onion.
 - **Kids' Menu:** Chicken tenders with French fries, chocolate chip cookie, soda, and flavored water.
-

Beverages

- Soft drinks
- Coffee
- National liquor bar (red wine, Red Label whisky, vodka, rum, tequila, and traditional beer)
- **12 grapes** and **sparkling wine** for the toast