

LE GRILL

BBQ

PREMIER SERVICE

Ensalada de manzana (Salade de pommes)
Salade de betteraves (betteraves cuites, laitue, jicama, oranges en quartiers, grenade et vinaigrette au citron vert)
Pain de maïs
Elote asado Mexicanos (Mais a la mayonnaise épicée)

DEUXIEME SERVICE

Polenta a la fleur d'ail et parmesan	Espadon
Camaromes al al ajillo (Crevettes grillées a l'ail)	Légumes marinés grillés

TROISIEME SERVICE

Frioles puercos (purée de fèves)	Cotes levées
Légumes marinés grillés	Chorizo
Cochinita pibli (Porc mariné cuit dans feuille de banane)	Filet d'épaule mariné
Pollo al apstor (pilons de poulet marinés)	Sauce BBQ et sauce Molé

QUATRIÈME SERVICE

Riz au lait a la cannelle
Tartelette au sucre
Pot de chocolat/bière
Churros

\$85 par personne
\$42,5 pour les enfants de 6 à 12 ans



LE GRILL

BBQ

FIRST SERVICE

Apple Salad
Beet Salad (Cooked beets, lettuce, jicama, orange
wedges, pomegranate, and lime vinaigrette)
Cornbread
Mexican grilled corn with spicy mayonnaise)

SECOND SERVICE

Garlic Scape and Parmesan Polenta
Garlic Shrimp

Swordfish
Grilled Marinated Vegetables

THIRD SERVICE

Frijoles Puercos (Mashed beans)
Grilled Marinated Vegetables
Cochinita Pibil (Marinated pork slow-
cooked in banana leaves
Pollo al pastor (Marinated chicken
drumsticks)

Beef Short Ribs
Chorizo
Marinated Pork Shoulder
BBQ Sauce and Mole
Sauce

FOURTH COURSE

Cinnamon Rice Pudding
Sugar Tart
Chocolate & Beer Pot de Crème
Churros

\$85 per person
\$42,5 for children from 6 to 12

