



MENÚ DE EVENTOS
POLANCO

ESTIMADO CLIENTE:

VILLA MARÍA AGRADECE DE ANTEMANO SU PREFERENCIA PARA ORGANIZAR SU PRÓXIMO EVENTO EN NUESTRAS INSTALACIONES. POR TAL MOTIVO HEMOS PREPARADO 15 DIFERENTES MENÚS DE LOS CUALES PODRÁ ELEGIR UNO PARA SU EVENTO. ESPERAMOS SEAN DE SU AGRADO.

DEPENDIENDO DEL NÚMERO DE PERSONAS EN EL EVENTO, SE LE INFORMARÁ QUE ÁREAS DEL RESTAURANTE SE LE PUEDEN ASIGNAR, YA QUE NO CONTAMOS CON SALONES PRIVADOS.

EN CASO DE REQUERIR INFORMACIÓN ADICIONAL,
NOS ENCONTRAMOS A SUS ÓRDENES
EN EL TELÉFONO: 5552030306





MENÚS

* MENÚ 1 *

Botana Mixta (2 piezas)

Un sope y una infladita de champiñón con queso y huilacoche.

Caldillo de frijol y Perlas de masa

Al chipotle con queso y cilantro.

El Rey de los Moles

Pierna y muslo (o pechuga) en su mero mole, con ajonjolí tostado.

Flan de queso de los condes

Bañado en cajeta y espolvoreado de nuez.

Café americano o té

..... \$587.00

* MENÚ 3 *

Nopalitos Domingueros

Queso y aguacate engalanan su sabor con vinagreta de orégano.

Sopa Seca Pueblerina

Fideos al chipotle con queso fresco y su toque de crema.

Cecina del tianguis de Yecapixtla

Servida con torre de maíz bañada de Mole, crema y queso chiapas.

Pastel de la hermana En- Gracia

De elote bañado con salsa de rompopo.

Café americano o té

..... \$632.00

* MENÚ 2 *

Ensalada de la Tierra del Sol

Rodajas de jitomate con queso oaxaca deshebrado y vinagreta de cilantro.

Sopa de Tortilla Malitzin

Con auténtico sabor a epazote prehispánico

Rollitos de plátano Macho

Con tortilla de maíz, salseados al mole Xico con frijoles y brisa de queso fresco.

Pastel Angelical

Tres leches entres suspiro y suspiro.

Café americano o té

..... \$500.00

* MENÚ 4 *

Ensalada verde con cacahuzintle

Variedad de lechugas mixtas, jícama, zanahoria, aguacate y picosita vinagreta

Consome de Pueblito

Pollo, arroz del día, garbanzo, aguacate, cilantro, cebolla y chile verde

Pollo de la Monja Carmelita

Pechuga con flor de calabaza y quesos en cremosa salsa de chipotle con arroz

Buñuelos

Rellenos de queso mascarpone y manzana bañados con cajeta

Café americano o té

..... \$597.00



MENÚS

* MENÚ 5 *

Chalupitas (2 piezas)

Una delicia. Con crema y salsa, cubiertas de chicharrón de pollo

Sopa de Hongos de María Sabina

Variación de hongos aromatizados al epazote y toque de chile canica

Pollo Poesía de la Mesa

Ramón López Velarde
Pechuga rellena de frutas y nueces bañada con salsa de almendra

Pastel de chocolate

Para los amantes del chocolate

Café americano o té

..... \$636.00

* MENÚ 7 *

Ensalada de la Tierra del Sol

Rodajas de jitomate con queso oaxaca deshebrado y vinagreta de cilantro.

Sopa Seca Pueblerina

Fideos al chipotle con queso fresco y su toque de crema.

Corazón de filete al ajonjolí

Salseado y servido con papas doraditas.

Pastel de la hermana En- Gracia

De elote bañado con salsa de rompopo

Café americano o té

..... \$624.00

* MENÚ 6 *

Chalupitas (2 piezas)

Una delicia. Con crema y salsa, cubiertas de chicharrón de pollo

Sopa de Flor de Calabaza al Poblano

Aromatizada al epazote con dados de queso, elote y su toque de crema

Cazuela de Cochinita Pibil

Servida en hoja de plátano acompañada de tortillas de harina.

Pastel de chocolate

Para los amantes del chocolate

Café americano o té

..... \$606.00

* MENÚ 8 *

Ensalada verde con cacahuazintle

Variación de lechugas mixtas, jícama, zanahoria, aguacate y picosita vinagreta

Caldillo de frijol y Perlas de masa

Al chipotle con queso y cilantro

Fantasia Tabasqueña

Carne asada sobre hoja de plátano, rajas a la crema, plátano macho y frijoles

Tarta de manzana

Crujiente tarta de manzana, rubaibo y piña servida con helado de nuez

Café americano o té

..... \$629.00

MENÚS

* MENÚ 9 *

Botana Mixta (2 piezas)

Un sope y una infladita de champiñón con queso.

Sopa de Flor de Calabaza al Poblano

Aromatizada al epazote con dados de queso, elote y su toque de crema.

Medallones al Tequila

Tiernos y jugosos filetitos de res con cremosa salsa de cilantro al tequila

Pastel Angelical

Tres leches entres suspiro y suspiro

Café americano o té

..... \$617.00

* MENÚ 11 *

Botana Mixta (2 piezas)

Un sope y una infladita de champiñón con queso.

Caldillo de frijol y Perlas de masa

(Al chipotle con queso y cilantro.

Arrachera norteña ¡Arriba Juárez!

Servida con nopales tiernos, cebollitas, chiles toreados, guacamole y salsa de molcajete.

Flan de queso de los condes

Bañado en cajeta y espolvoreado de nuez.

Café americano o té

..... \$615.00

* MENÚ 10 *

Nopalitos Domingueros

Queso y aguacate engalanan su sabor con vinagreta de orégano.

Sopa de Tortilla Malitzin

Con auténtico sabor a epazote prehispánico

Platillo favorito del Patrón

Prepare sus tacos de Prime Rib (importado) con salsa molcajete al lado

Flan de queso de los condes

Bañado en cajeta y espolvoreado de nuez.

Café americano o té

..... \$732.00

* MENÚ 12 *

Tostadas de atún con salsa chicatana

Receta prehispánica de Oaxaca a su mesa (2 piezas)

Consome de Pueblito

Pollo, arroz del día, garbanzo, aguacate, cilantro, cebolla y Chile verde

Filete de Res en salsa de Flor de Calabaza

Coronado de col morada rostizada, y maíz cacahuazintle

Pastel de la Hermana en Gracia

De elote bañado con salsa de rompopo

Café americano o té

..... \$692.00





MENÚS

* MENÚ 13 *

Ensalada de la Tierra del Sol

Rodajas de jitomate con queso oaxaca deshebrado y vinagreta de cilantro

Sopa de Flor de Calabaza al Poblano

Aromatizada al epazote con dados de queso, elote y su toque de crema.

Pescado a la Talla. Estilo Barra Vieja

Filete de huachinango doradito a las brasas y servido con arroz blanco

Flan de queso de los condes

Bañado en cajeta y espolvoreado de nuez.

Café americano o té

..... \$704.00

* MENÚ 14 *

Botana Mixta (2 piezas)

Un sope y una infladita de champiñón con queso.

Sopa Seca Pueblerina

Fideos al chipotle con queso fresco y su toque de crema.

Huachinango al tamarindo

Con su arroz blanco y coronado con chiles secos

Pastel de la hermana En- Gracia

De elote bañado con salsa de rompopo.

Café americano o té

..... \$697.00

* MENÚ 15 *

Infladitas placeras (2 piezas)

Quesadilla de crujiente masa de papa rellenas de champiñón con queso y elote con rajas.

Sopa de Tortilla Malitzin

Con auténtico sabor a epazote prehispánico.

Huazontles en Mole Poblano

Rellenos de queso fresco bañados en su delicioso mole especialidad de la casa.

Pastel Angelical

Tres leches entres suspiro y suspiro

Café americano o té

..... \$544.00



BEBIDAS

❁ TEQUILA ❁

1800 Añejo 750 ml	\$ 1,610
Cazadores Reposado 1 Lt.	\$ 1,422
Jimador Reposado 1 Lt.	\$ 1,422
Herradura Reposado 1 Lt.	\$ 2,142
Herradura Blanco 1 Lt.	\$ 1,602
Don Julio Reposado 750 ml.	\$ 1,470
Cuervo Tradicional 750 ml.	\$ 1,386
Don Julio 70 750 ml.	\$ 2,366
Maestro Dobel Diamante	\$ 2,058

❁ RON ❁

Bacardi Blanco 1 Lt.	\$ 1,314
Bacardi Añejo 1 Lt.	\$ 1,350
Bacardi Solera 750 ml.	\$ 1,106
Havana 7 Años 750 ml.	\$ 1,162
Matusalem Clásico 750 ml.	\$ 1,218
Zacapa 23	\$ 2,730
Zacapa Ambar	\$ 1,946
Matus Platino	\$ 1,162

❁ BRANDY ❁

Azteca De Oro 750 ml.	\$ 1,190
Torres 10	\$ 1,526
Torres 20	\$ 2,702

❁ WHISKY ❁

Macallan 700ml	\$ 3,486
Glenfiddich 750ml	\$ 2,702

❁ BEBIDAS LIGERAS ❁

Agua mediana 355ml	\$ 35
Cerveza	\$ 62
Refresco	\$ 43
Refresco Dietético	\$ 43
Limonada o Naranjada	\$ 49
Magna Margarita	\$ 145

❁ BEBIDAS IMPORTADAS ❁

VODKA

Absolut Azul 750 ml.	\$ 1,358
Absolut Citron 750 ml.	\$ 1,358
Stolichnaya 750 ml.	\$ 1,330
Wiborowa	\$ 1,246
Smirnoff 1 Lt.	\$ 1,602
Smirnoff 750 ml.	\$ 1,246
Grey Goose 750 ml.	\$ 2,086

GINEBRA

Beefeater 750 ml.	\$ 1,526
Bombay 750 ml.	\$ 1,610

WHISKY

Etiqueta Roja 750 ml.	\$ 2,450
Etiqueta Negra 750 ml.	\$ 1,890
Old Park 700 ml.	\$ 2,310
Buchanans 750 ml.	\$ 2,086
Chivas Regal 750 ml.	

COGNAC

Martell Medallon V.S.O.P 700 ml.	\$ 2,758
Hennessy V.S.O.P 700 ml.	\$ 3,010
Courvoisier V.S.O.P 700 ml.	\$ 2,646
Hennessy XO	\$ 9,730

CONDICIONES GENERALES PARA CONTRATACIÓN DE EVENTOS

Forma de Pago: Para la contratación del evento se requiere de un **50 % de anticipo**, sobre el total de menús contratados. El saldo deberá ser liquidado al finalizar el evento.

Precios: Nuestros precios incluyen 16% IVA.

Garantía: **Villa María** se compromete a reservar los lugares contratados por el cliente mas un 10% adicional en caso necesario. En caso de que sea a la carta se hará un cargo de \$150 por persona no asistente considerando el mismo margen. Si tiene menú contratado se aplicará el precio del mismo.

Cancelaciones: Cualquier cancelación **deberá efectuarse con 48 hrs. de anticipación**, de lo contrario perderá su anticipo.

Descorche: En eventos de 40 personas en adelante, el cliente podrá traer su propia bebida, para tal efecto **Villa María** hará un cargo de descorche por persona el cual será indicado por el gerente más 15% de servicio por persona. **Toda la bebida deberá contar con marbete codificado de la SHCP y deberá entregarla a Villa María con 24 hrs. de anticipación.** Como un beneficio adicional en caso de contratar las bebidas con nosotros, le ofrecemos las botellas cerradas que incluye servicio completo con 5 refrescos medianos por botella. Si usted lo prefiere, su evento puede cobrarse por copeo consumido.

Música: Los músicos con los que cuenta **Villa María** se encuentran amenizando al restaurante en genreal en diferentes horarios, por lo cual si usted requiere música de tiempo completo, deberá contratarla de manera independiente, previa autorización por parte de Villa María.

Servicio: **Villa María** efectuará un cargo de 15% adicional del total de la cuenta por concepto de servicio (propina)

* Precios sujetos a cambio sin previo aviso *

“ Comer
beber y amar
que lo demás
es *lujuría.*”

VILLA  MARIA



R E S T A U R A N T E

INFORMES Y CONTRATACIONES

55203 0306