

Occidental Cozumel

Coconut Package

Opción # 1

Ensalada de alcachofas

Lechugas tiernas acompañado con alcachofas, aceitunas negras y germen de alfalfa, servido con vinagreta de pimientos

Crema de Espinacas

Servido con crotones de ajo y queso parmesano

Cordón Blue

Pechuga de pollo rellena de jamón y queso, servido con puré de papa, verduras salteadas en salsa de tomate deshidratado

Pastel de Tres leches

Acompañado con tierra de chocolate, frutas de la temporada y salsa de Fresa

Option # 1

Artichoke salad

Tender lettuce with artichokes, black olives, and alfalfa sprouts, served with a roasted pepper vinaigrette.

Spinach Cream Soup

Served with garlic croutons and Parmesan cheese

Chicken Cordon Bleu

Chicken breast stuffed with ham and cheese served with mashed potatoes and sautéed vegetables in a sundried tomato sauce

Tres Leches Cake

Served with chocolate crumble, seasonal fruits, and strawberry sauce

Occidental Cozumel

Coconut Package

Opción # 2

Ensalada de Cesar

Lechugas larga tiernas montada sobre croton, servido con aderezo cesar y queso parmesano

Crema de Queso

Servido con grissinis de ajonjolí negro y queso parmesano

Arrachera

Jugosa arrachera acompañado con guacamole, cebollas cambray asadas en salsa de adobo

Tartaletas de fruta

Rellena de crema pastelera y frutos de la temporada montada sobre espejo de compota de frutos rojos

Option # 2

Caesar Salad

Crisp romaine lettuce served on a crouton, topped with Caesar dressing and Parmesan cheese

Cream Cheese

Served with black sesame grissini and Parmesan cheese

Arrachera Steak

Juicy grilled flank steak served with guacamole and roasted cambray onions in adobo sauce.

Fruit tarts

Filled with pastry cream and seasonal fruits, and served on a mirror of red fruit compote

Occidental Cozumel

Paquete Tangerine & Strawberry

N° 01

Sopa de poblana, champiñones, maíz aromatizado con epazote
Ensalada de vegetales al grill, vinagre balsámico y orégano, servido con
vinagreta de tomate deshidratado

Pechuga de pollo rellena de champiñones y salsa 4 quesos.
Servido con puré de papa al parmesano y vegetales al vapor.

Mousse de chocolate con salsa de fresa.

N° 02

Bísquet de camarón con crotones gratinado con queso parmesano.

Ensalada de espinacas con queso azul,
manzana y vinagreta de balsámico con miel de abeja.

Filete de pescado mahi-mahi al vino blanco con salsa de mariscos.

Fantasía de chocolate blanco con salsa de frutos del bosque.

N° 03

Crema de coliflor y curry con trozos de tocino

Ensalada de sandía parrillada con queso, nuez y ensaladita verde
y vinagreta balsámica.

Combinación de mariscos servido con arroz cremoso con cilantro
con salsa de ajo y salsa rosada.

Sinfonía de chocolate salsa de azafrán.

N° 04

Sopa de mariscos con vegetales aromatizados con licor pernod.

Queso brie empanizado servido con chutney de frutas tropicales
aromatizado con brandi.

Rib eye a la parrilla con puré de papa al ajo
y vegetales asados con salsa de pimienta.

Pastel de queso con crocante de almendra y salsa de chocolate.

Occidental Cozumel

Tangerine & Strawberry Package

No. 1

Poblano soup with mushrooms and corn, aromatized with epazote.

Grilled vegetable salad with balsamic vinegar and oregano, served with a sundried tomato vinaigrette.

Chicken breast stuffed with mushrooms and four-cheese sauce served with Parmesan mashed potatoes and steamed vegetables.

Chocolate mousse with strawberry sauce.

No. 2

Shrimp bisque with croutons gratinated with Parmesan cheese.

Spinach salad with blue cheese, apple, and a honey balsamic vinaigrette.

Mahi-mahi fillet in white wine sauce with seafood.

White chocolate with a mixed berry sauce

No. 03

Cauliflower and curry cream soup with bacon bits.

Grilled watermelon salad with cheese, walnuts, mixed greens, and a balsamic vinaigrette.

Seafood medley served with creamy cilantro rice, garlic sauce, and pink sauce.

Chocolate symphony with saffron sauce

No. 04

Seafood soup with vegetables aromatized with Pernod liqueur.

Breaded Brie cheese served with tropical fruit chutney flavored with brandy.

Grilled ribeye with garlic mashed potatoes and roasted vegetables, served with pepper sauce.

Cheesecake with almond crunch and chocolate sauce.