

ITINERARIO GASTRONÓMICO: VERANO STATE (27 DIC – 3 ENE)

Chef Ejecutivo: Francisco Salgado

Este itinerario ha sido diseñado para ofrecer una experiencia de alta cocina diaria, respetando estrictamente las preferencias de variedad, balance nutricional y estructura de tiempos solicitada.

ESTRUCTURA DIARIA DEL DESAYUNO (9:00 AM)

Servicio completo que incluye los siguientes elementos fijos en mesa:

1. **Estación de Fruta:** Selección de fruta de temporada (piña, sandía, melón, papaya) cortada a mano.
2. **Lácteos y Cereales:** Yogurt griego natural, granola artesanal con frutos secos y miel de abeja local.
3. **Proteína de Acompañamiento:** Tocino ahumado premium preparado extra crujiente.
4. **Panadería:** Canasta de pan dulce mexicano (conchas, orejas) recién horneado.
5. **Bebidas:** Café de grano artesanal, té y jugos naturales (Naranja y Verde).



CALENDARIO DETALLADO

Sábado 27 de Diciembre: Bienvenida

- **Desayuno:** (Llegada de huéspedes).
- **Almuerzo:** (Llegada de huéspedes).
- **Cena (3 Tiempos - Noche Mexicana):**
 - **Entrada:** Taquitos dorados de queso panela sobre cama de lechuga y crema de rancho.
 - **Plato Fuerte:** Tradicional Mole Poblano con pechuga de pollo, acompañado de arroz a la mexicana y arrachera y chile relleno
 - **Postre:** Flan de la casa con caramelo suave y berries.

Domingo 28 de Diciembre

- **Desayuno:** Waffles clásicos con mantequilla y miel maple. **Especialidad Mexicana:** Chilaquiles rojos con crema y queso, acompañados de **Huevos Rancheros** montados sobre tortilla frita con salsa ranchera martajada.
- **Almuerzo (Buffet Piscina):**
 - **Proteínas:** Tostadas de pollo marinado y Ceviche de pescado estilo Vallarta.
 - **Carbohidratos:** Ensalada de nopales con tomate y cebolla, y Crema de calabaza de castilla.
- **Cena (3 Tiempos - Noche de Parrillada):**
 - **Entrada:** Ensalada "Love" (Mix de lechugas, fresas frescas, nuez caramelizada y aderezo

balsámico).

- **Plato Fuerte:** Parrillada Selecta (Cortes de carne premium y Chorizo argentino), acompañados de papas al horno con sour cream y vegetales asados al grill.
- **Postre:** Churros calientes con helado de vainilla y canela.

Lunes 29 de Diciembre

- **Desayuno: Hotcakes** esponjosos con chispas de chocolate. **Especialidad Mexicana:** Frijoles refritos negros con queso, acompañados de **Huevos con Jamón** picado fino y pan dulce local.
- **Almuerzo (Buffet Piscina):**
 - **Proteínas:** Filete de pescado fresco al grill y Brochetas de res con pimientos.
 - **Carbohidratos:** Arroz silvestre aromatizado y Espárragos salteados a la mantequilla.
- **Cena (3 Tiempos - Noche Italiana):**
 - **Entrada:** Ensalada César Gourmet preparada desde cero con crotones artesanales y parmesano reggiano.
 - **Plato Fuerte:** Lasagna de carne casera con salsa pomodoro artesanal y capas de queso fundido.
 - **Postre:** Tiramisú italiano auténtico con toque de café espresso.

Martes 30 de Diciembre

- **Desayuno: Waffles** con frutos rojos y crema batida. **Especialidad Mexicana:** Estación de **Omelets personalizados** (rellenos de champiñones, espinacas, queso o chorizo) preparados al momento.
- **Almuerzo (Buffet Piscina):**
 - **Proteínas:** Artisan Club Sandwich (Pavo y tocino) y Pechugas de pollo al limón.
 - **Carbohidratos:** Pasta mediterránea fría con aceitunas y Ensalada de Arúgula con parmesano.
- **Cena (3 Tiempos - Snack Night):**
 - **Entrada:** Sopa de tortilla tradicional con aguacate, queso y tiras de chile pasilla.
 - **Plato Fuerte:** Enchiladas Suizas gratinadas rellenas de pollo con salsa verde cremosa.
 - **Postre:** Postre de cajeta con nuez y oblea.

Miércoles 31 de Diciembre: Fin de Año

- **Desayuno: Hotcakes** con plátano y nuez. **Especialidad Mexicana: Huevos Divorciados** (uno en salsa verde y otro en salsa roja) separados por una fila de frijoles refritos.
- **Almuerzo (Buffet Piscina):**
 - **Proteínas:** Salpicón de Res tradicional y Camarones al coco con salsa de mango.
 - **Carbohidratos:** Arroz blanco al vapor y Ensalada de pasta al pesto.
- **Cena (3 Tiempos - Gran Cena de Año Nuevo):**
 - **Entrada:** Ensalada Navideña de manzana, nuez, uvas y crema dulce.
 - **Plato Fuerte:** Lomo de cerdo relleno en salsa de ciruela pasa, acompañado de puré de manzana artesanal.

- **Postre:** Pastel de chocolate decadente con ganache oscuro.

Jueves 1 de Enero: Año Nuevo

- **Desayuno: Waffles** con canela y manzana. **Especialidad Mexicana (Brunch):** Chicharrón en salsa verde picante y **Huevos al gusto** acompañados de frijoles de la olla.
- **Almuerzo (Buffet Piscina):**
 - **Proteínas:** Hamburguesas de Res Premium y Alitas de pollo BBQ.
 - **Carbohidratos:** Gajos de papa sazonados y Ensalada Coleslaw fresca.
- **Cena (3 Tiempos - Snack Night II):**
 - **Entrada:** Crema de elote rostizado con granos de maíz dulce.
 - **Plato Fuerte:** Fajitas mixtas de Pollo y Res con pimientos coloridos y cebollas caramelizadas.
 - **Postre:** Cheesecake de Almendra con coulis de frutos rojos.

Viernes 2 de Enero: Despedida

- **Desayuno: Hotcakes** clásicos. **Especialidad Mexicana: Pan Francés** elaborado con pan de brioche local, servido con berries, acompañado de huevos revueltos con tocino.
- **Almuerzo (Buffet Piscina):**
 - **Proteínas:** Pollo Teriyaki con sésamo y Brochetas de Camarón al ajo.
 - **Carbohidratos:** Arroz al vapor y Vegetales salteados al Wok.
- **Cena (3 Tiempos - Cena de Gala):**
 - **Entrada:** Risotto de hongos silvestres y aceite de trufa.
 - **Plato Fuerte:** Filet Mignon en reducción de vino tinto con guarnición de vegetales miniatura.
 - **Postre:** Peras pochadas al vino tinto con helado de vainilla francesa.

Sábado 3 de Enero: Salida

- **Desayuno: Waffles** de despedida. **Especialidad Mexicana:** Molletes con pico de gallo y queso fundido, acompañados de **Huevos Revueltos** suaves y yogurt con granola.
- **Almuerzo/Cena:** (Salida de huéspedes).

Nota Técnica: Todas las preparaciones utilizan ingredientes orgánicos y locales según disponibilidad estacional. Se ha verificado que no existan repeticiones de menú entre almuerzos y cenas durante toda la semana.