



THOMPSON
PLAYA DEL CARMEN

BANQUETE MENÚS

DESAYUNO BUFFET



DESAYUNO CONTINENTAL

Mínimo: 20

- Jugo de naranja y toronja recién exprimido
- Los jugos de frutas de temporada
- Rodajas de fruta de temporada
- Surtido de Cereales con leche entera y desnatada
- Repostería recién hecha:
 - Pan de plátano, pan de nuez, molletes del arándano, croissants, caramelizados soplo, Palos de pastelería, Baguettes y de girasol pan de centeno, Bagels
- Conservas caseras de frutas y Miel Orgánica de Tulum, mantequilla y queso crema
- Café recién hecho y una selección de tés aromáticos.

NATURALMENTE SALUDABLE

Mínimo: 20

- Zumos recién exprimidos:
 - naranja, toronja rosada, zanahoria, manzana y jugo verde Chaya
- Smoothies de fruta fresca con leche de soya (dos tipos)
- Frittata de clara de huevo de granja con verduras orgánicas de temporada
- Fruta de temporada y bayas con poca grasa individuo orgánico y fruta Yogures
- Rebanadas de toronja con albaricoques secos
- Granola casera
- Pan del día:
 - Croissants multicereales, panecillos de limón sin azúcar, pastel de All Bran y pasas, Galletas de linaza, Pan de centeno y semillas de girasol.
- Parfait de Yogurt griego bajo en grasa con moras.
- Leche descremada (2%) y leche de soya
- Café recién hecho, café descafeinado, tés frutales y de hierbas.



THOMPSON
PLAYA DEL CARMEN

Todos los alimentos y bebidas precios están en dólares americanos y están sujetas al 16% de impuestos y 15% de servicio. Opciones de menú y precios están sujetos a cambios.

DESAYUNO BUFFET



LOCAL

Mínimo: 25

- Jugo del día: naranja y toronja
- Smoothie de fruta de temporada con guayaba, fresa, piña y chaya.
- Fruta de temporada en rodajas
- Surtido de cereales con leche entera y descremada
- Pan Mexicano recién hecho:
 - Conchas, Orejas, chokolatines, pan de plátano, pan de maíz, polvorones, pan de frutos secos, pan de 7 granos, pan rústico y bolillos.
- Conservas caseras de frutas de temporada
- Surtido mexicano de queso y ates de frutas
- Huevos revueltos estilo mexicano con tomate, Chile xcatic, cebollas y cilantro
- Huevos de granja revueltos servidos con chorizo de Valladolid y patatas fritas bañado en salsa holandesa de chipotle
- Frijoles negros refritos
- Chilaquiles: chips de tortilla de maíz hechas en casa en salsa verde o roja
 - Servido con pollo asado desmenuzado y cubierto con crema agria, queso Chiapas, cilantro, rábano y cebolla.
- Tamal tradicional de Yucatán
- Tinga de pollo con chipotle, tomate asado y Salsa de guajillo, cebolla, cilantro
- Chocolate Mexicano caliente, café de olla y Tés

DESAYUNO ESPECIALES COMPLEMENTONS

Thompson Playa del Carmen recomienda agregar uno o más de los siguientes artículos a su selección de desayuno buffet:

- Palanqueta Mexicana tradicional casera
- Smoothies energéticos de coco o leche de almendra caseros
- Banderillas de fruta fresca y moras
- Selección de barritas energéticas saludables
- Guacamole tradicional con salsa de tomates asados y tostadas
- Bircher muesli, manzana seca, leche descremada, avena, almendras, semillas de girasol
- Surtido de donas
- Salmón chileno con crema de queso, cebolla roja, tomate, alcaparras y panecillos caseros
- Yogurt orgánico de vainilla con bayas, bajo en grasa

PLATILLOS DE LA CASA

Chef's craving signature items

- Ostras 6 piezas y copa de Prosecco
- Almejas gigantes con pepino y chile habanero mignonette 6 piezas
- Ceviche del día
- Pan francés, estilo brioche, ciruelas curadas, requesón de limón y miel de maple
- Pancakes, crème fraiche de coco, mermelada de jengibre, miel de maple
- Waffles de linaza, plátano, jarabe de piloncillo, cacao espolvoreado
- Huevos Benedict con salsa holandesa
- Pa amb tomàquet
- Pan rústico con tomate y jamón Ibérico
- Croissant con caviar, crema fresca y huevos
- Pan tostado con huevos y queso parmesano
- Huevo frito con foie gras braseado, reducción de oporto y cebollin

Todos los alimentos y bebidas precios están en dólares americanos y están sujetas al 16% de impuestos y 15% de servicio. Opciones de menú y precios están sujetos a cambios.



THOMPSON
PLAYA DEL CARMEN

COMPLEMENTOS ESTACIONES DESAYUNO

Ofrecemos una o más de las siguientes estaciones de cocina, en vivo, como una adición al buffet de desayuno seleccionado.



ESTACIÓN DE HUEVOS DE GRANJA FRESCOS Y OMELET

Mínimo: 15

Chef requerido, \$80 por chef por hora

(Thompson Playa del Carmen recomienda un cocinero por 25 personas)

- Omelet hecho en el momento con huevos de granja frescos, clara de huevo o batidores de huevo, y se puede añadir:
Champiñones, cebollín, espinacas, espárragos verdes, pimientos dulces, tomate, jamón Selva Negra, salmón Noruego ahumado, Tocino Ahumado, chorizo de Valladolid, queso de cabra, queso manchego, queso cheddar, queso suizo.
- “Huevos rancheros” con salsa verde o roja, queso crema y crema agria.

ESTACIÓN MEXICANA

Mínimo: 15

Chef requerido, \$80 por chef por hora

(Thompson Playa del Carmen recomienda un cocinero por 25 personas)

Opcional: persona encargada de elaborar las tortillas: \$80 por hora

- Quesadillas con tortilla de harina o de maíz hechas en casa con elección de:
- Pollo a la parrilla, Arrachera, Chorizo, flor de calabaza, verduras de temporada, champiñones o camarón
- Flautas de pollo ahumado, empanadas de maíz rellenas de Queso Oaxaca ahumado
- Guacamole, crema agria, “pico de gallo”, salsas mexicanas roja o verde y chile jalapeño

ESTACIÓN DE PAN FRANCES, CREPAS Y WAFFLES

Mínimo: 15

Chef requerido, \$80 por chef por hora

(Thompson Playa del Carmen recomienda un cocinero por 25 personas)

- Panqueques, Belgian Waffle y pan francés con vainilla de Oaxaca
- Servido con moras frescas, salsas de frutas, Crème Fraiche, crema batida, salsa de caramelo con nuez, miel de maple, cajeta o Nutella

ESTACIÓN DE JUGOS Y SMOOTHIES

Mínimo: 15

Chef requerido, \$80 por chef por hora

(Thompson Playa del Carmen recomienda un cocinero por 25 personas)

- Naranja, toronja, Chaya, zanahoria, piña, papaya, manzana, plátano, sandía, melón, mango, pepino, apio, espinaca, menta, perejil, albahaca, miel orgánica, miel de agave, Spirulina, hierba de trigo, proteína en polvo, linaza, leche descremada orgánica, leche entera y yogur



THOMPSON
PLAYA DEL CARMEN

Todos los alimentos y bebidas precios están en dólares americanos y están sujetas al 16% de impuestos y 15% de servicio. Opciones de menú y precios están sujetos a cambios.

BREAKS

30 Minutos



SALUDABLE

Mínimo: 20

- Jugo de zanahoria-naranja, jugo verde de chaya
- Pinchos de fruta fresca, Dip de yogur de mango
- Muffins de jengibre con manzana
- Smoothies de plátano con leche de soya
- Agua de pepino limón
- Barras de granola
- Café recién hecho, café descafeinado, chocolate caliente
- Selección de té

PANADERÍA Y PASTERÍA

Mínimo: 20

- Mini shortcakes de fresa con crema de vainilla
- Cupcakes de arándanos con glaseado de limón
- Mini smoothies de mango y naranja
- Mini tarta de limón con crema de lavanda
- Fresas bañadas en chocolate
- Mini tarta de chocolate con avellanas
- Café recién hecho, café descafeinado, chocolate caliente
- Selección té

SALADO Y SABROSO

Mínimo: 20

- Surtido de las papas fritas: Parmesano, Romero y trufa
- Sándwiches de queso a la parrilla: Cheddar, manchego y Chihuahua
- Verduras crudas, humus y dip de queso azul
- Té helado y bebidas no alcohólicas
- Café recién hecho, café descafeinado, smoothies, Nespresso y selección de té

INDULGENCIA

Mínimo: 20

- Helado de vainilla, fresa y chocolate
- Crema batida, chocolate, caramelo y salsa de frutos
- Plátano, chispas de chocolate, M & Ms, galletas Oreo, Snickers, Reese's, mantequilla de maní y cerezas
- Galletas, recién horneadas, de chispas de chocolate, galletas de avena-mantequilla de maní, galletas de pasas
- Café recién hecho, café descafeinado, selección de té

AUTÉNTICA MERIENDA MEXICANA COMPLEMENTOS

Mínimo: 20

- Hibisco / jengibre con sabor a lima y agua / agua con sabor a cilantro
- Guacamole tradicional, pico de gallo, fuego asado Salsas de tomate
- Horno tostadas de maíz tostado, chips de tortilla
- Empanadas de queso Oaxaca
- Esquites tradicionales de maíz con crema agria, el polvo de Chile y de la cal
- Churros con cajeta y salsa de chocolate mexicano



THOMPSON
PLAYA DEL CARMEN

Todos los alimentos y bebidas precios están en dólares americanos y están sujetas al 16% de impuestos y 15% de servicio. Opciones de menú y precios están sujetos a cambios.

ALMUERZO BUFFET

MEXICANO



MEXICANO

Mínimo: 20

BARRA DE ENSALADAS

- Guacamole, salsa Mexicana, tomatillo asado y salsa de tomate, chips de tortilla
- Jícama, ensalada de piña y pepino, pimientos triturados, Vinagreta de Limón
- Ensalada de Nopal, orégano, cebolla roja, tomate, limón y cilantro
- Ensalada César, aderezo césar, anchoas, crotones, queso Cotija

CEVICHE (POR FAVOR SELECCIONE DOS)

- Camarón mexicano y Ceviche de Mero, ceviche de pulpo de Yucatán, ceviche caribeño de callo de hacha y pargo.

SOPA

- Sopa de tortilla, tiras de tortilla crujiente, aguacate, chile guajillo, crema agria

PODRÁ ELEGIR ENTRE: ANTOJITOS O TACOS

ANTOJITOS (POR FAVOR SELECCIONE DOS)

- Barbacoa y tamales de salsa verde
- Sopes de maíz con Camarones Al Ajillo, con frijoles negros y cebolla en escabeche
- Quesadillas Queso Manchego y Flor de la calabaza, pollo y chorizo
- Flautas con salsa roja y verde

TACOS (POR FAVOR SELECCIONE DOS)

- Pescado a la parrilla estilo Baja
- Camarones fritos
- Arrachera a la parrilla
- Fajitas de champiñones Portobello marinados y pimientos s

Tortillas de maíz hechas a mano, una variedad de Salsas mexicanas, Frijoles Negros Refritos, arroz al cilantro, crema agria, queso Chihuahua

TLAYUDAS (POR FAVOR SELECCIONE UNO)

- Tortilla de maíz oaxaqueña a la parrilla con frijoles negros refritos, queso Oaxaca
- Adobo de tres chiles, cebollas en escabeche y su elección de pollo, arrachera o camarón

POSTRES

- Pastel "Tres Leches"
- Arroz con leche con fresas
- Churros con salsa de caramelo
- Tiramisú de "Café de la Olla"

Todos los alimentos y bebidas precios están en dólares americanos y están sujetas al 16% de impuestos y 15% de servicio. Opciones de menú y precios están sujetos a cambios.



THOMPSON
PLAYA DEL CARMEN

ALMUERZO BUFFET

SAPORI D'ITALIA



SAPORI D'ITALIA

Mínimo: 20

BARRA DE ENSALADAS (POR FAVOR SELECCIONE DOS DE CADA UNO)

- Ensalada Caprese: Tomates maduros, mozzarella fresca, albahaca, arugula, aceite de oliva extra virgen y vinagre balsámico.
- Verduras de temporada, marinadas y asadas: espárragos, pimientos, berenjena, hinojo
- Mezcla verde orgánica y lechuga romana, tomates cherry, pepinos, zanahorias, cebolla morada, elote dulce, betabel, crotones de ajo, vinagre balsámico,
- Vinagreta de semilla de mostaza y aderezo César, aceite de oliva extra virgen y variedad de vinagres

ANTIPASTI

- Pecorino, Gorgonzola, Asiago y queso parmesano
- Jamón serrano de Parma, Bresaola, Soppresatta, salami
- Aceitunas y anchoas
- Surtido de Panes Artesanales

SOPA

- Sopa minestrone

PASTA Y PIZZA (POR FAVOR SELECCIONE DOS DE CADA UNO)

- Lasaña boloñesa, fettuccine al Pesto, Penne con salsa cremosa de champiñones, ravioli de espinacas y ricotta, Capellini con almejas y salsa de vino blanco
- Pizza Margarita, pizza de jamón serrano con arugula, Pizza di Mare, Pizza de pepperoni, pizza di Carciofi y Pomodoro

POSTRES (PLEASE SELECT TWO OF EACH)

- Tiramisú, Torta di Mele, Zuppa Inglesa, biscottis



THOMPSON
PLAYA DEL CARMEN

Todos los alimentos y bebidas precios están en dólares americanos y están sujetas al 16% de impuestos y 15% de servicio. Opciones de menú y precios están sujetos a cambios.

ALMUERZO BUFFET

DELI



DELI

Mínimo: 20

SOPA (POR FAVOR SELECCIONE UNO)

- Sopa cremosa de tomate, crotones de pan Brioche-parmesano y pesto de albahaca
- Sopa de coliflor, trufa, pan integral de centeno crujiente
- Sopa fría de aguacate, aceite de chipotle, tortilla crujiente
- Crema de calabacita yucateca, setas, Crème Fraiche

ENSALADAS (POR FAVOR SELECCIONE DOS)

- Mezcla verde orgánica, pepino, vinagre balsámico
- Corazón de lechuga romana, aderezo cesar, pan de queso parmesano
- Pasta penne, cremoso de cilantro, pimientos asados y queso crema
- Mozzarella, tomates cherry rojos y amarillos, Pesto de albahaca
- Lechuga iceberg, tomate, cebolla morada, gorgonzola, tocino ahumado de casa, aderezo de queso azul

SELECCIÓN GOURMET DELI CARNE (ELIJA CUATRO)

- Jamon selva negra, top Sirloin roast beef, pechuga de pollo con hierbas, Lomo de cerdo ibérico, jamón ibérico, pechuga de pavo ahumada en casa, conserva de atún artesanal, salmón chileno curado en casa

GOURMET QUESOS SELECCIÓN (ELIJA CUATRO)

- Mozzarella fresca, Manchego añejo, Cheddar añejo, Chihuahua, Monterrey Jack, Gruyere, queso suizo, Brie, Camembert, Gorgonzola

WRAPS (POR FAVOR SELECCIONE DOS)

- Champiñones Portobello marinados, queso de cabra y tomates asados, con reducción de balsámico
- Turkey club, tocino ahumado, Romana, Tomates, aguacate, mayonesa de albahaca
- Griego, arugula, queso feta, cebolla morada, aceitunas Kalamata, emulsión de orégano
- Ensalada de atún picante, apio, cebolla morada, aguacate y lechuga

GUARNICIONES

- Verduras a la Parrilla, surtido de lechugas, tomates, pepinillos, mayonesa de albahaca, tomate secado al sol y alioli de chipotle, Hummus
- Selección del Chef de panes rústicos y saludable:
 - Siete granos, Ciabatta, Focaccia, baguettes franceses

POSTRES (POR FAVOR SELECCIONE DOS)

- Dulce de Leche Puff Cream
- Tartaletas de fresa y limón
- Pastel esponja de chocolate y mermelada de frutas
- Tartas de manzana - canela con merengue crujiente de avellanas

Todos los alimentos y bebidas precios están en dólares americanos y están sujetas al 16% de impuestos y 15% de servicio. Opciones de menú y precios están sujetos a cambios.



THOMPSON
PLAYA DEL CARMEN

ALMUERZO BUFFET

BBQ



BBQ

Mínimo: 20

ENSALADAS (POR FAVOR SELECCIONE DOS)

- Ensalada mixta verde con aceitunas, aderezo Ranch
- Ensalada de papa a la mostaza, perejil
- Ensalada de col
- Ensalada de pasta Penne, pimientos asados, aderezo cremoso de cilantro

A PARTIR DE LA PARRILLA (POR FAVOR SELECCIONE DOS)

- Costillas de Miel-Chipotle BBQ
- Salchichas argentinas artesanales, a la parrilla
- Briskets estilo Texas
- Pinchos de camarones Citrus
- Pollo a la Parrilla

GUARNICIONES (POR FAVOR SELECCIONE DOS)

- Papa al horno, tocino, crema agria, queso cheddar, cebollín
- Elote entero
- Verduras de temporada a la parrilla
- Frijoles cocidos

POSTRES (POR FAVOR SELECCIONE DOS)

- Pie de manzana
- Tarta de lima
- Postre de duraznos
- Cóctel de fruta de verano



THOMPSON
PLAYA DEL CARMEN

Todos los alimentos y bebidas precios están en dólares americanos y están sujetas al 16% de impuestos y 15% de servicio. Opciones de menú y precios están sujetos a cambios.

ALMUERZO BUFFET

INSPIRADO EN CATCH



INSPIRADO EN CATCH

Mínimo: 20

APERITIVOS (POR FAVOR SELECCIONE DOS)

- Ensalada de algas marinas
- Ensalada de pulpo
- Ensalada tailandesa de pollo con aderezo de cacahuete
- Camarón crujiente, mayonesa de Chipotle
- Rollo de verano de verduras crujientes
- Dumplings de pollo y cerdo, vinagre chino

SOPA (POR FAVOR SELECCIONE UNO)

- Sopa de pollo al coco-curry
- Miso Shiro, wakame, cebollín, tofu

ROLLOS

- Atún picante, Estilo de California, rollo de verduras

SURTIDO DE NIGIRI SUSHI

- Atún de aleta amarilla, camarón, pescado blanco, anguila, salmón
Wasabi, jengibre en vinagre, soya y salsa de tamarindo

PLATOS PRINCIPALES (POR FAVOR SELECCIONE DOS)

- Pollo y camarones Pad Thai
- Fideos dulce picante con carne y verduras crujientes
- Vegetales fritos
- Akimeshi: arroz chino tradicional de puerco frito

POSTRES (POR FAVOR SELECCIONE DOS)

- Pudín de mango con mousse de chocolate
- Pastel de jengibre con hierba de limón y glaseado cítrico.
- Tartaleta de Arroz con leche de coco y moras
- Sushi Rolls de chocolate y frutas

Artículos adicionales sashimi y sushi están disponibles.



THOMPSON
PLAYA DEL CARMEN

Todos los alimentos y bebidas precios están en dólares americanos y están sujetas al 16% de impuestos y 15% de servicio. Opciones de menú y precios están sujetos a cambios.

ALMUERZO POR PLATILLO



ALMUERZO POR PLATILLO

Tres Curso o Cuatro Curso

SOPAS (SELECCIONE UNO)

- Sopa de elote dulce, queso Cotija, limón, cilantro
- Sopa cremosa de cebolla caramelizada, Trufa, tostada de gruyere
- Sopa fría de aguacate, aceite de chipotle aceite, cebolla crujiente
- Sopa de tomate asado, crotones de queso parmesano, pesto de albahaca
- Sopa de pollo estilo Yucatán, pimientos asados, tiras de pollo y tortilla crujiente

ENSALADAS (SELECCIONE UNO)

- Espinaca, Jamón Serrano, Manchego, hinojo, almendras, aderezo de oliva
- Lechuga iceberg, tomates, roquefort, tocino ahumado, cebolla morada, aderezo de buttermilk
- Mezcla orgánica del campo, sandía, queso Feta, menta, cebollas morada encurtida, vinagreta de balsámico
- Mezclum Mix, manzanas, arándanos, queso de cabra, piñones, Vinagreta de Cítricos
- César, anchoas blancas, chips de tortilla, aderezo de ajo chipotle

APERITIVOS FRÍOS (SELECCIONE UNO)

- Atún de aleta amarilla sellado, frijoles, huevos, aceitunas, tomates, arugula
- Carne New York en tiras, papas Cambay, hinojo, arugula, aderezo de ajo asado
- Tartar de Salmón, aderezo de serrano-cítricos, espuma de aguacate y cilantro, tortilla crujiente
- Carpaccio de hongos Portobello, vinagreta de piñones, parmesano, ensalada de berros

APERITIVOS CALIENTES (SELECCIONE UNO)

- Callo de hacha sellado, hinojo, elote dulce asado, reducción de toronja
- Pastel de cangrejo, emulsión de Jícama- Habanero, Ensalada del brotes
- Chile poblano relleno de tinga de pollo, salsa de tomate ahumado, carpaccio de chayote y calabaza
- Risotto salvaje de champiñones, Grana Padano, trufa negra

ENTREÉS (SELECCIONE DOS)

- Mero, al horno, Tikin Xic, arroz de coco, brotes de cilantro y Achiote
- Filete de lubina horneado, habas, Farro, mantequilla de hierbas, jamón serrano
- Filete a la plancha, papa confitada, chorizo, hinojo, chimichurri de perejil
- Costillas BBQ de res, camote, judía, cebolla crujiente
- Pechuga de pollo glaseada con salsa de tamarindo-Chipotle, puré de papa con poblano y zanahorias a la parrilla

POSTRES (SELECCIONE DOS)

- Crème Brulee de pistache con cerezas Amarena
- Mouse de queso y guayaba rosada, jalea de frambuesa con naranja y sorbete de yogurt
- Brownie de chocolate con compota de frutos rojos y helado de caramelo
- Bizcocho de chocolate con mantequilla de maní, mousse de chocolate y helado de café
- Pie rustico de Manzana y canela con merengue de avellanas tostadas y helado de vainilla
- Compota de mascarpone y frutos rojos con balsamico, migas de galleta Graham, helado de fresas con crem

Todos los alimentos y bebidas precios están en dólares americanos y están sujetas al 16% de impuestos y 15% de servicio. Opciones de menú y precios están sujetos a cambios.



THOMPSON
PLAYA DEL CARMEN

RECEPCIONES

Una Hora



PASSED HORS D'OUVRES

Elementos mínimos: 7 por persona

Mínimo: 10

Thompson Playa del Carmen recomienda al menos 2 elementos caliente y 2 fríos por huésped. Los precios son por artículo.

FRÍO

- Tostada de maíz azul con atún y alioli de chipotle
- Sopa fresca de aguacate con tortilla crujiente
- Rollo de jícama con carne de cangrejo y verduras, corte juliana, en vinagre
- Pincho de queso mozzarella marinado en vinagre balsámico y tomate cherry con shot Gazpacho
- Ceviche mexicano de mariscos
- Coctel de camarón con aguacate cremoso
- Carpaccio de ternera, trufa de Remoulade, pan tostado de cebolla
- Salmón curado en casa, crema citrica e Ikura
- Tlayuda a la parrilla, queso de cabra envejecido de Ensenada, pesto de epazote y elote
- Tartar de langosta del Caribe con mojito de menta
- Atún, mousse de aguacate, cebollin, galletas de arroz
- Paleta de Foie Gras, nueces caramelizadas y reducción de balsámico
- Caviar Sevruga con papas asadas y crema fresca
- Tataki de res, aguacate, tomatillos en salmuera y brotes de rábano
- Gazpacho fresco y almendras tostadas

CALIENTE

- Sope, a base de maíz, de Confit de pato en escabeche
- Los buñuelos de risotto setas
- Camarones al coco con salsa de mango-Habanero
- Empanadas de costillitas, con glasé de tamarindo-Chipotle
- Gorditas de maíz y chaya, puerco, lechuga, crema y salsa verde
- Pinchos de arrachera con aguacate y salsa de tomate verde
- Empanada de camarones con Alioli de serrano-Cilantro
- Tacos crujientes de pollo con salsa de chipotle, verde
- Rollo primavera de mariscos con salsa agridulce
- Braseado de foie gras, reducción de Pedro Ximenez y polvo de almendra
- Tortitas de cangrejo con alioli picante
- Asado de pechuga de pato, cilantro, chiles rojos, mole dulce, tostadas de maíz
- Brochetas de pollo a la parrilla, adobo de chile pasilla - Miel
- Sopes de maíz, camarones al ajillo, frijoles negros, cebollas en escabeche



THOMPSON
PLAYA DEL CARMEN

Todos los alimentos y bebidas precios están en dólares americanos y están sujetas al 16% de impuestos y 15% de servicio. Opciones de menú y precios están sujetos a cambios.

ESTACIONES ALMUERZO

Una Hora



ESTACIÓN BARRA CRUDA

Mínimo: 20

- Camarones jumbo frescos de Ensenada, mejillones negros del Pacífico, almejas chocolate
- Manitas de cangrejo de Baja y ensalada de Langosta caribeña
- Tiradito de atún aleta amarilla y de salmón fresco chileno
- Ceviche mexicano de pesca del día
- Selección de salsas frías, mignonettes, Remoulade, Ponzu y Salsa Rosa

ESTACIÓN DE SUSHI

Mínimo: 20

1 Chef requerido por cada 50 personas, \$80 por el chef por hora

(POR FAVOR, SELECCIONE TRES)

La selección de rollos de sushi que debe incluir:

- Sambal Roll (anguila de agua dulce, aguacate y carne de cangrejo)
- Estilo California Roll (cangrejo azul, aguacate y pepino)
- Tekka roll (atún de aleta amarilla)
- Atún picante (atún, pepino y ajonjolí tostado)
- Piel de salmón crujiente (salmón asado a la parrilla)
- Tempura de camarón, ajonjolí tostado
- Rollo de vegetales
- Surtido de sushi nigiri que puede incluir:
 - Hamachi, salmón, atún de aleta azul, camarón, anguila

Todo sushi es servido con wasabi, jengibre curtido, salsa de soya.

Adicionalmente, rollos de sashimi, nigiri y sushi están disponibles. Por favor, pregunte.

ESTACIÓN DE CAVIAR

Mínimo: 20

Con 5 días de anticipación

Por favor seleccione su preferida de caviar:

- Beluga
- Sevruga
- Osetra
- California Estate
- Kaluga
- California Estate Osetra

- Se sirve con aderezos tradicionales como: mantequilla Blinis, mini tostadas de pan Brioche, crema fresca, cebollín, alcaparras, cebolla, huevo cocido picado.

Todos los alimentos y bebidas precios están en dólares americanos y están sujetas al 16% de impuestos y 15% de servicio. Opciones de menú y precios están sujetos a cambios.



THOMPSON
PLAYA DEL CARMEN

ESTACIONES ALMUERZO

Una Hora



ESTACIÓN RISOTTO

Mínimo: 20

Un cocinero requerido por cada 50 personas, \$80 por el chef por hora

(ESCOGE DOS)

- Risotto salvaje de hongos, mascarpone y queso Grana
- Risotto de mariscos, tomate-Hinojo y Salicornia
- Risotto de espárragos, espárragos verdes y blancos y queso parmesano
- Risotto de calabacita asada, queso de cabra y tocino crujiente
 - con guarnición de foie gras salteado
 - con guarnición de langosta a la parrilla
 - con guarnición de trufa negra rallada

ESTACIÓN DE PASTA

Mínimo: 20

Un cocinero requerido por cada 50 personas, \$80 por el chef por hora

ELECCIÓN DE DOS DE LAS SIGUIENTES PASTAS:

- Espagueti, rigatoni, orecchiete, Cavatelli, Penne, fettuccine, raviolos de champiñones silvestres, raviolos de queso de cabra, tortellini de espinaca con ricotta

ELECCIÓN DE TRES DE LOS SIGUIENTES SALSAS:

- Boloñesa, Alfredo, marinara, carbonara de ajo asado con champiñones silvestres, carbonara, salchicha italiana y almejas en salsa de vino blanco, Puttanesca, salsa de trufa negra, Osso Buco y Cipolini de cebolla ragú, tomate fresco con pesto de albahaca, salsa de tomate secado al sol con pesto de albahaca.

- Selección del Chef de surtido de panes rústicos italianos

ESTACIÓN MEZZE

Mínimo: 20

- Ensalada de tabulé, ensalada de Fatoush
- Humus, Babaganoush
- Almendras ahumadas, dátiles, aceitunas
- Pita y frituras de Lavash
- Ful, Kibbeh, Falafel
- Cordero, Cous cous tajine

Todos los alimentos y bebidas precios están en dólares americanos y están sujetas al 16% de impuestos y 15% de servicio. Opciones de menú y precios están sujetos a cambios.



ESTACIONES ALMUERZO

Una Hora



“PIB” TRADICIONAL MAYA, CERDO ASADO

Mínimo: 20

- Cerdo marinado en achiote con naranja, cocinado al horno cocinado, envuelto en hojas de plátano y servido tradicionalmente con “Xni-pek”, cebollas curtidas, Habanero Tamulado, Frijoles Negros Refritos y Tortillas hechas a mano, ensalada cítrica de pepino y rábano

ESTACIÓN DE SOPES Y TLAYUDAS

Mínimo: 20

LA ELECCIÓN DE LOS DOS

- Pizzas:
 - Pomodoro, arugula, queso mozzarella fresco, Parigiano Regiano
 - Pepperoni, Pomodoro y Mozzarella
 - Asado de hongos silvestres, aceite de trufa y salsa de crema trufa
 - Camarones Diabola, ajo, limón, Pomodoro picante
 - De la granja a la mesa, tomates, champiñones, calabacín, berenjena, albahaca fresca y mozzarella
 - Margarita
- Tlayudas:
 - Su elección de Arrachera a la parrilla, pechuga de pollo a la parrilla o camarones, Frijoles negros refritos, queso manchego, salsa de adobo, guacamole, cilantro, crema fresca y cebollas en escabeche

SHAVE ICE STATION

Mínimo: 20

Se requiere un chef, \$80 por el chef por hora

- Hielo raspado con su selección de jarabe tradicional y de temporada, puede incluir:
 - Guayaba
 - Mango
 - Limón
 - eche azucarada con Canela
 - “Picocito” Limón y chile en polvo
 - “Chamoy” Frutas y Salsa de Chile
 - fruta de la pasión
 - fresas



THOMPSON
PLAYA DEL CARMEN

Todos los alimentos y bebidas precios están en dólares americanos y están sujetas al 16% de impuestos y 15% de servicio. Opciones de menú y precios están sujetos a cambios.

ESTACIONES ALMUERZO

Una Hora



ESTACIÓN CEVICHE

Mínimo: 20

Un cocinero requerido por cada 50 personas, \$80 por el chef por hora

ESCOJA UNO

- Ceviche mixto a la mexicana de camarones y mariscos, tomates, cebolla morada, cilantro y jugo de limón
- Coctel Caribeño de camarón al estilo Acapulco
- Haga su propio Ceviche: pesca del día, camarón, pulpo, callo de hacha, atún, tomate, aguacate, cebolla morada, pepinos, setas, mango, papaya, sandía, melón, elote, cilantro, menta, perejil, edamames, chiles jalapeños, ajo frito, jugo de Limón, leche de tigre amarilla, salsa ponzu, aceite de oliva extra virgen aceite de ajo

ESTACIÓN DE TACOS

Mínimo: 20

Un cocinero requerido por cada 50 personas, \$80 US por el chef por hora

ESCOGE DOS

- Maíz o harina (Elección de tres):
- Tacos estilo Baja de pescado a la plancha, col morada
- Tomates y mayonesa de chipotle
- Tacos fritos a base de masa de cerveza, pico de gallo y alioli de cilantro-Serrano
- Filete de arrachera a la parrilla, rajas de pimiento poblano, cebollas cambray a la parrilla y salsa de tomates ahumados
- Pato confitado, cebolla, cilantro y mole agridulce
- Carnitas de cerdo, salsa de aguacate
- Champiñones Portobello, marinados y a la parrilla y con cremoso de chile poblano

ESTACIÓN TRADICIONAL DE TACOS AL PASTOR

Mínimo: 20

Un cocinero requerido por cada 50 personas, \$80 US por el chef por hora

- Filete de cerdo asado, marinado en Axiote "Al pastor" con piña y cebolla a la parrilla
- Habanero y salsa de tomatillo, cilantro fresco
- Tortillas de maíz hechas a mano



THOMPSON
PLAYA DEL CARMEN

Todos los alimentos y bebidas precios están en dólares americanos y están sujetas al 16% de impuestos y 15% de servicio. Opciones de menú y precios están sujetos a cambios.

CENA BUFFET

NOCHE YUCATECA



NOCHE YUCATECA

Mínima: 20

APERITIVOS

- Dzik Salpicón de carne de res
- Ceviche de pulpo y caracol de mar estilo Yucatán
- Salsa Tzi Kil Pac y Tlayudas a la parrilla
- Guacamole preparado en el momento

ANTOJITOS

- Empanadas fritas de langosta con achiote Mayo
- “Pescadillas” de pescado crujiente con salsa chiltomate
- “Panuchos” de pollo ahumado
- Mérida Kebeh con Habanero Xnipec

ENTRADAS MAYAS

- Mero marinado en achiote envuelto en hoja del plátano
- Cerdo yucateco en “Achiote” Pibil”
- Pollo a la parrilla en salsa blanca
- Brocheta de camarón con salsa agridulce de Habanero - naranja

GUARNICIONES

- Tortillas de maíz hechas a mano
- Tamales de pollo con salsa de tomate asado
- Arroz verde
- Frijoles Negros Yucatecos
- Calabaza local frita

POSTRES

- Pastel de “Lima” y crema
- Flan de caramelo
- Arroz con leche
- Tostada de limón y fresa



THOMPSON
PLAYA DEL CARMEN

Todos los alimentos y bebidas precios están en dólares americanos y están sujetas al 16% de impuestos y 15% de servicio. Opciones de menú y precios están sujetos a cambios.

CENA BUFFET

NOCHE MEXICANA



NOCHE MEXICANA

Mínima: 20

APERITIVOS

- Dip de semillas de calabaza Tziki y Tlayudas a la parrilla
- Jícama y pepino con chile piquín en polvo
- Guacamole con salsa mexicana y tortillas crujientes
- Ensalada verde mixta, chayote, tomate verde, fritura de plátano macho y aderezo cremoso de cilantro
- Ensalada de calabaza local y queso de cabra
- Ensalada César con queso Cotija

CEVICHE

- Ceviche de la pesca del día
- Ceviche de camarón
- Ceviche de pulpo y callo de hacha
- Ceviche de atún

TACOS

- Tacos de tinga de pollo ahumado y de carne
- Tacos crujientes de papas y chorizo
- Tacos de langosta y adobo de guajillo
- Empanadas crujientes de maíz rellenas de queso y flor de calabaza
- Salsa verde, salsa roja y salsa roja de chiles secos
- Crema fresca, queso fresco, marinado de cebolla morada y guarnición tradicional
- Tortillas de maíz hechas a mano

ENTRADAS

- Fajitas de arrachera
- Granja pechuga de pollo con Mole Criado
- Filete de mero con Tres Chiles Aioli

GUARNICIONES

- Chiles poblanos, locales, asados con elote y crema fresca
- Arroz verde con cilantro fresco, cebollas asadas y Cactus
- Frijoles negros refritos

POSTRES

- Pastel de elote, churros con dip de salsa de chocolate
- Flan de vainilla y caramelo
- Volteado de piña
- Pastel mexicano de tres leches
- Pastel de chocolate con mermelada de guayaba

Todos los alimentos y bebidas precios están en dólares americanos y están sujetas al 16% de impuestos y 15% de servicio. Opciones de menú y precios están sujetos a cambios.



THOMPSON
PLAYA DEL CARMEN

CENA BUFFET

NOCHE DEL CARIBE



NOCHE DEL CARIBE

Mínima: 20

BARRA DE ENSALADAS

- Mezclado de hojas verdes y lechuga romana, tomates cherry, pepinos, zanahorias, cebollas moradas, elote dulce, aceitunas, espárragos verdes, brotes de betabel y Cactus, huevos cocidos de codorniz, crotones de ajo, queso parmesano, queso de cabra desmenuzado y queso Feta con vinagreta de balsámico, vinagreta de mostaza, vinagreta de chile dulce y aderezo César, aceite de oliva extra virgen y surtidos vinagretas

APERITIVOS

- Langosta de arrecife y ceviche de camarón
- Tiradito de callos de hacha, mango, cilantro y jalapeño

SOPA

- Sopa de limón y coco

ESTACIÓN DE PESCADOS

- Pargo rojo del Caribe con Mango-Curry
- Mero
- Pincho de camarones y piña

ESTACIÓN DE CARNE

- Costillas al coco con curry
- Lomo de cerdo condimentado con relish de piña
- Pollo

GUARNICIONES

- Dirty Rice
- Sautéed Potatoes and Scallions with Chilli and Garlic Oil
- Fried Yucca with Garlic Mojo
- Vegetable Sancocho

POSTRES

- Mousse de Maracuyá con jalea de mango
- Pie de limón con merengue
- Pastel de chocolate y plátano
- Tartaletas de frutas



THOMPSON
PLAYA DEL CARMEN

Todos los alimentos y bebidas precios están en dólares americanos y están sujetas al 16% de impuestos y 15% de servicio. Opciones de menú y precios están sujetos a cambios.

CENA EN PLATILLO

APERITIVOS

Basándonos en un menú de 3 platillos
** Creaciones vegetarianas

SELECCIONE UN APERITIVO FRÍO O CALIENTE O SOPA O ENSALADA, DESPUÉS SELECCIONE EL PLATO PRINCIPAL Y LUEGO EL POSTRE



CENA EN PLATILLO

APERITIVO FRÍO (ESCOJA UNO)

- Tiradito de salmón chileno, edamame y ensalada de algas, salsa Don Julio y ponzu
- Ceviche caribeño verde de pargo, carpaccio de aguacate, ensalada, shoot de leche verde
- Tarta de queso de cabra, cebollas, salsa picante de tomate, arugula salvaje **
- Capaccion de Portobello, pimientos asados, tomate asado, ensalada de Ricotta **
- Tofu de jengibre, lechuga, mantequilla, fideos soba, aderezo de zanahoria con especias **
- Tatakí de atún con ajonjolí, wakame, pepino, pera asiática, aguacate y Chipotle- ponzu
- Camarones jumbo, mango y papaya, albahaca de Yucatán, rábanos dulces-picantes
- Gazpacho de camarones gigantes, tomates, pepinos, pimientos, aceite de perejil
- Tomates, burrata, albahaca, Foccacia de romero **
- Terrina de Foie Gras, anguila BBQ, brioche tostado, glaseado de granada, ensalada
- Medallones de langosta, aguacate, toronja, berro, vinagreta de azafrán

APERITIVO CALIENTE (ESCOJA UNO)

- Callos de hacha braseados, alcachofas, calabaza, mezcla de brotes mixtos de Tulum y aceite de oliva extra virgen
- Pastel de cangrejo azul, berros mexicanos, alioli de chipotle ahumado
- Terrina de pato confitado, trigo, naranja, tomillo
- Risotto de cebolla dulce, setas, queso mascarpone, aceite de trufas **
- Risotto de maíz tostado, cebollin, chalotes crujientes, Parmigiano-Reggiano **
- Croquetas de papa, chorizo, pimiento asado, salsa de romesco
- Spanakopita de queso de cabra y espinacas, yogur con menta Labneh **
- Croqueta de coliflor, salsa picante de tomate y cardamomo, piñones tostados **
- Camarones de agua dulce, judías blancas y endivias, crema de ajo tostado

SOPA (ESCOJA UNO)

- Sopa de tomate, parmesano, pesto de epazote
- Caldo picante de coco, camarones, tortilla crujiente, pimientos y limón
- Chilpachole de mariscos, tocino ahumado, cebollin
- Sopa de elote dulce, queso cotija, limón, cilantro, tortilla crujiente
- Sopa de tortilla, queso fresco, Crema, aguacate y chile guajillo
- Sopa de frijoles negros, crema fresca, pesto de cilantro
- Sopa fría de aguacate, aceite de Chipotle, chalotes crujientes **
- Gazpacho de tomate, pulpa de cangrejo y ensalada de pepino **

ENSALADA (ESCOJA UNO)

- Arugula, queso de cabra, betabel, pistachos acaramelados, vinagreta de balsámico blanco **
- Frisée, tocino ahumado, queso azul, apio, chalotas crujientes, vinagreta de nuez
- Tomates, mozzarella Buffalo, balsámico añejo, aceite de albahaca **
- César, lechuga romana, tortilla crujiente, aderezo de ajo-cotija **
- Arugula, sandía, queso feta, cebollas moradas en vinagre, menta, vinagreta de perejil **
- Espinaca, Jamón Serrano, Manchego, hinojo, almendras, emulsión de aceite de oliva
- Lechuga iceberg, tomates, roquefort, tocino ahumado, cebollas moradas, aderezo de mantequilla
- Jícama, pepino y ensalada de mango; jugo de limón, cilantro y pimiento en trozos **

Todos los alimentos y bebidas precios están en dólares americanos y están sujetas al 16% de impuestos y 15% de servicio. Opciones de menú y precios están sujetos a cambios.



THOMPSON
PLAYA DEL CARMEN

CENA POR PLATILLO

PLATO PRINCIPAL & POSTRES

Basándonos en un menú de 3 platillos Por favor, añada \$12 para un adicional 1st o 2nd curso.

** Creaciones vegetarianas

SELECCIONE UN APERITIVO FRÍO O CALIENTE O SOPA O ENSALADA, DESPUÉS SELECCIONE EL PLATO PRINCIPAL Y LUEGO EL POSTRE



PLATED DINNER

PLATO PRINCIPAL

- Pargo salteado, pure de plátano macho, tomate asado y sofrito de cebolla
- Filete de atún aleta amarilla sobre costras de pimiento verde, setas asadas, papas y tomate
- Filete de mero asado, gazpacho de tomate, cebollas encurtidas, focaccia crujiente
- Pesca del día al horno Tikin Xic , arroz de coco, brotes de cilantro y achiote Beurre Blanc
- Langosta escalfada a la mantequilla, pure de elote, con chaya al ajo y achiote Beurre Blanc
- Salmon chileno sellado, glase de piloncillo y chile ancho, elote y chile poblano tostado, chips de piel de salmon
- Confit de pato, mole poblano, arroz al cilantro y plátano frito
- Pollo libre de rancho, asado; elote tostado Polenta, cebolla, jugo de trufa
- Vegetales orgánicos, arroz basmati con infusión de cardamomo, curry rojo, leche de almendra **
- Risotto de chayote y nuez moscada, filetes de portobello asados, Sage **
- Risotto salvaje de hongos, queso Grana Padano, champiñones asados y aceite de trufa **
- Filetes de New York, elote asado, limón, queso cotija, puerros asados
- Chuletas de cordero a las brasas, alcachofas asadas, frijoles blancos, chile pasilla, salsa verde
- Costilla asada, glase de tamarindo, puré de papa ahumada, chalotes crujientes
- Filete de ternera premium, croquetas de patata y puerro, alcachofas a la parrilla, tomate confitado

Cualquiera de nuestras opciones principales de cursos podrían cambiarse por:

- Cola de langosta
- Camarones jumbo del Caribe
- Wagyu New York Steak
- Callos de hacha
- Filete Premium
- Costillas braseadas

POSTRES (ELIJA DOS)

- Chocolate en cinco expresiones: Ganache cremoso de Venezuela, Flan de chocolate blanco, maíz y cacao Tierra, pastel esponja de chocolate mexicano con cacao y helado de tortilla
- Mouse de queso y guayaba rosada, jalea de frambuesa con naranja y sorbete de yogur
- Sorbete de piña colada cubierto con chocolate blanco y coco caramelizado en un bizcocho esponjoso de ron Malibu
- Bizcocho esponjoso de mantequilla de maní con chocolate, mousse de chocolate y helado de café.
- Tarta tatin de manzana canela Manzana y canela Tarta con merengue de avellanas tostadas y helado de vainilla.
- Compota de mascarpone con balsámico de frutos rojos, migas de Graham Cracker y fresas y helado.
- Nuestro Sampler, Thompson Playa del Carmen Servido estilo familiar, que incluye:
 - Cheesecake de chocolate y naranja
 - Pastel de zanahoria con betún de queso crema
 - Tiramisu
 - Tartaletas de fresa
 - Macarones de piña

Todos los alimentos y bebidas precios están en dólares americanos y están sujetas al 16% de impuestos y 15% de servicio. Opciones de menú y precios están sujetos a cambios.



THOMPSON
PLAYA DEL CARMEN

FINALES DE LA ESTACIÓN DE LA NOCHE



FINALES DE LA ESTACIÓN DE LA NOCHE

ESTACIÓN MEXICANA (ESCOGE DOS)

Mínimo: 20

- Quesadillas de maíz o harina
- Pollo asado, queso Manchego, flor de calabaza, champiñones asados
- Tacos fritos de tinga de pollo con salsa verde y queso fresco
- Empanadas crujientes de maíz
- Guacamole, crema acida, “pico de gallo” , salsa roja y verde
- Chiles jalapeños

ESTACIÓN DE HOT DOGS (ESCOGE DOS)

Mínimo: 20

- Bollos de res y pollo en pan hecho en casa de semillas de ajonjolí con aderezos tradicionales.
- Frankfurt Hot Dogs
- Papas a la francesa de trufa o queso parmesano
- surtido de mostaza, condimentos, encurtidos y cebolla asada



THOMPSON
PLAYA DEL CARMEN

Todos los alimentos y bebidas precios están en dólares americanos y están sujetas al 16% de impuestos y 15% de servicio. Opciones de menú y precios están sujetos a cambios.