



SENZIA
CATERING
COMER. VIVIR. CONECTAR.

Menu
2026





CANAPÉS

Una cuidada selección de pequeños bocados diseñados para despertar los sentidos y dar inicio a la celebración con una explosión de texturas y sabores.

Tapas

- Tapita de arrachera
- Tapita de chistorra
- Tapita de salmón con queso crema y alcaparras
- Tapita de charcutería
- Tapita de jamón serrano
- Tapita de queso de cabra e higo glaseado
- Tapita de champiñón y queso
- Tapita mediterránea
- Tapita de queso manchego y mermelada de fresa y chipotle
- Tapita de durazno asado
- Tapita de camembert con uva verde
- Tapita de crema y nuez
- Tapita de carpaccio de betabel
- Tapita de carpaccio de portobello

Brochetas

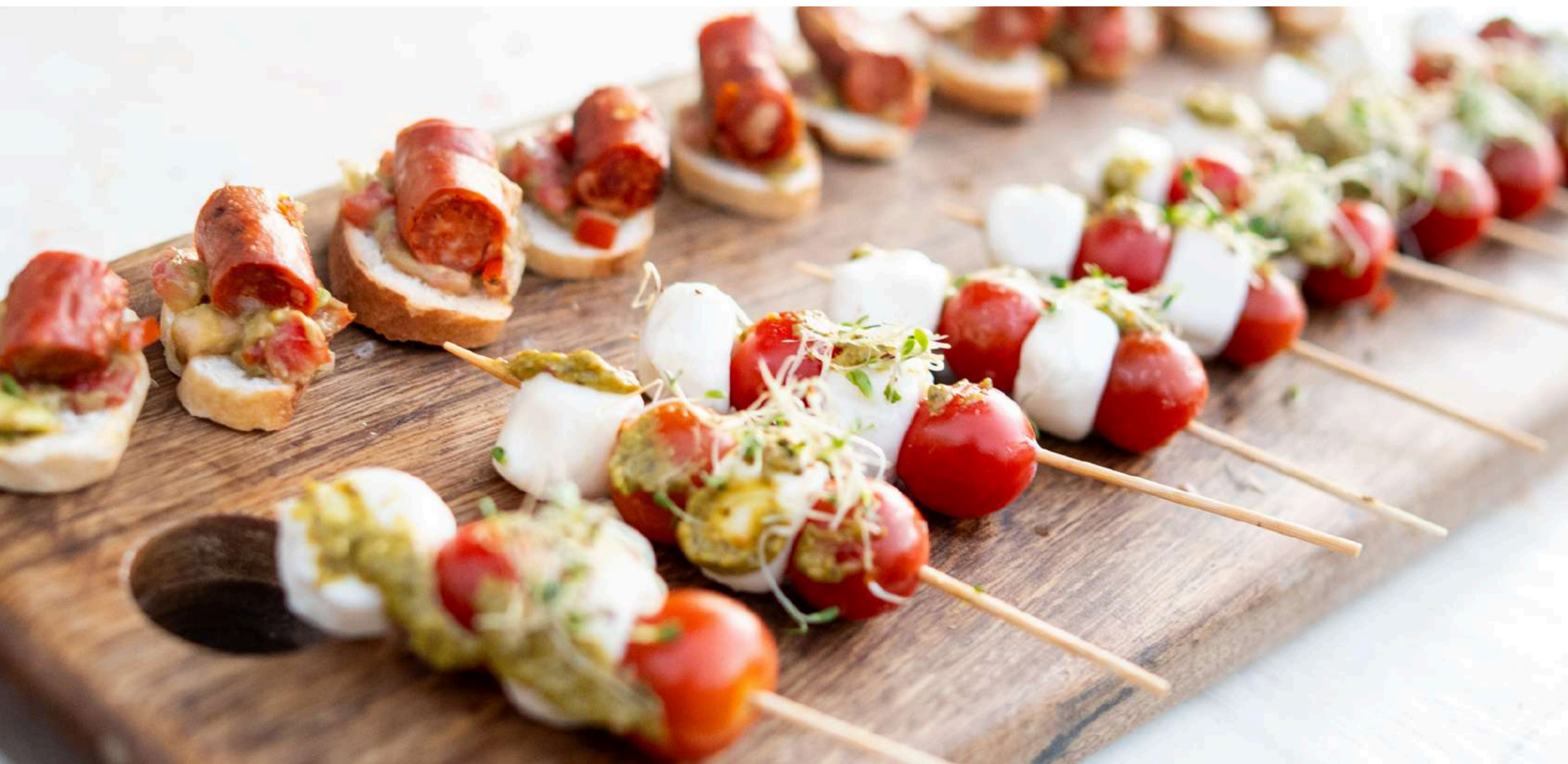
- Brocheta de camarón empanizado
- Brocheta de cerdo con pimiento al BBQ
- Brocheta de verduras asadas
- Brocheta de pollo teriyaki y verduras
- Brocheta caprese tradicional
- Brocheta de camarón, pimiento y cebolla
- Brocheta de arrachera, pimiento y cebolla
- Brocheta de perla de melón con jamón serrano
- Brochetita de uva al queso con nuez
- Brochetita de uva al queso con pistachos
- Brochetita de uva al queso con almendra

Empanadas, croquetas y salados

- Empanadita argentina
- Empanadita de espinaca y queso
- Empanadita de atún
- Empanadita de mole con pollo
- Empanadita de champiñón
- Empanadita de chorizo argentino
- Empanadita de elote tierno (choclo)
- Croqueta de papa y jamón serrano
- Croqueta de papa con salsa chipotle
- Croqueta de atún
- Croqueta de papa y pollo
- Rollito de jamón serrano relleno de arúgula y jitomate cherry
- Hojaldrado de chistorra

Tostaditas, canastitas y vol au vents

- Tostadita de atún en salsa ponzu
- Tostadita de ceviche de pescado
- Canastita de wonton con camarón a la diablo
- Canastita de guacamole
- Vol au vent de champiñones
- Vol au vent de queso con espinaca
- Vol au vent de pollo al curry





COCKTAIL DE BIENVENIDA

El brindis perfecto para recibir a sus invitados.
Refrescantes combinaciones que preparan el paladar
para la experiencia culinaria.

Mixología Mexicana (Margarita o Mezcalita)

- Mango
- Limón
- Jamaica
- Naranja
- Fresa
- Tamarindo
- Frutos del bosque
- Maracuyá

Coctelería Tropical & Botánica

- Mojito clásico
- Mojito de frutos rojos
- Mojito de maracuyá
- Mojito de mango
- Mojito de fresa
- Piña colada clásica
- Gin & Tonic clásico
- Gin & Tonic con frutos rojos
- Gin & Tonic con maracuyá
- Gin & Tonic con mango

Bodega de Verano

- Clericot de frutas
- Sangría tradicional
(Blanca o Tinta)
- Sangría cantinera
- Tinto de verano
- Kalimotxo





ENTRADAS CALIENTES

Sabores reconfortantes y preparaciones con carácter que celebran la riqueza de nuestra cocina a través de técnicas clásicas y toques contemporáneos.

Clásicos de la casa

- **Pastel azteca:** Milhojas de tortilla y pollo en salsa de tomatillo al gratín
- **Fideo seco en salsa de tres chiles:** Con crema, aguacate y tropezos de queso panela
- **Chile ancho en salsa blanca:** Relleno de papa con chorizo
- **Empanada rellena de elote:** Con salsa poblana

Crepitas y Especialidades

- Crepita de flor de calabaza
- Crepita de poblano
- Coliflor asada en salsa pomodoro
- Croqueta de tocineta y puré de papa en espejo de salsa de vino blanco

ENTRADAS FRÍAS

Propuestas ligeras y vibrantes que resaltan la frescura de los ingredientes naturales y los tesoros del mar, ideales para un inicio elegante.

Del mar

- **Dúo de mini tostaditas de ceviche peruano** en espejo de cremoso de aguacate
- **Ceviche de pesca del día** curtido en limón con aderezo fresco de cilantro
- **Aguachile tropical de pescado** con cebolla, pepino, mango y piña en salsa de habanero asado y mango
- **Aguachile verde de pescado** con láminas de pepino y rábano

Del huerto

- **Ceviche de portobello** sobre cama de pepino con poro frito y adornado con flor de jamaica
- **Tartar de jitomate** en canasta de pasta filo con cama de espinaca
- **Carpaccio de betabel** con arúgula y queso de cabra





ENSALADAS

Una sinfonía de frescura donde el huerto se encuentra con la fruta para crear platos balanceados, llenos de color y texturas crujientes.

Dulces y frutales

- **Ensalada de fresas silvestres y uvas** con vinagreta de frutos rojos al vino tinto y lluvia de nuez
- **Ensalada de manzana gala y arándanos** con aderezo de miel y mostaza antigua
- **Ensalada de espinaca baby y manzana verde** con reducción de balsámico y láminas de almendra tostada
- **Mix de verdes de temporada** con supremas de cítricos y emulsión de naranja y miel

Clásicos internacionales

- **Ensalada César artesanal** con láminas de parmesano, crutones al ajo y aderezo de la casa
- **Ensalada Caprese** con perlas de mozzarella, jitomate cherry y aceite de albahaca infusionado

PASTAS

La esencia del confort en cada bocado. Pastas sedosas y salsas ricas en matices que rinden homenaje a la tradición italiana con un toque de autor.



Clásicas y cremosas

- **Fetuccini Alfredo** en salsa sedosa de parmesano con mantequilla y queso madurado
- **Spaghetti a los tres quesos** con un toque de pimienta blanca
- **Pasta Carbonara** con tocineta crujiente, pimienta negra quebrada y tocino dorado
- **Fettuccine al funghi** con crema de champiñones al tomillo, esencia de trufa y láminas de hongos al grill

Frescas y del huerto

- **Fusilli al pesto de albahaca y nuez** con aceite de oliva virgen y lluvia de nuez tostada
- **Penne al pomodoro rústico** con albahaca fresca y un toque de ajo
- **Spaghetti al pimiento rostizado** con salsa de morrones asados, queso de cabra desmoronado y un toque de almendra fileteada

CREMAS Y SOPAS

El abrazo de una textura perfecta. Recetas que combinan la calidez de la tradición con presentaciones sofisticadas y sabores profundos.



Cremas

- **Crema de elote tierno:** Con granos tatemados a la mantequilla y lluvia de chile de árbol
- **Crema de queso manchego madurado:** Con uvas verdes, nuez y un toque de vino blanco
- **Crema de champiñones al tomillo:** Con salteado de hongos silvestres y esencia de ajo rostizado
- **Crema bicolor de pimiento morrón:** Con almendra tostada y germinado de alfalfa
- **Crema de chile poblano y elote:** Con tropezos de elote tatemado y cubos de queso panela
- **Crema de jitomate rostizado al orégano:** Con crutones al pesto y reducción de balsámico
- **Crema de zanahoria al jengibre:** Con un toque de leche de coco y ralladura de cítricos
- **Crema de chicharrón:** Con un toque de chile morita, queso fresco y lluvia de chicharrón crujiente
- **Crema fría de melón verde y menta:** Con virutas de jamón serrano y un toque de aceite de oliva virgen

Sopas y caldos

- **Sopa azteca tradicional:** Con juliana de tortilla crujiente, aguacate, queso panela y chile pasilla
- **Caldo tlalpeño artesanal:** Con pollo deshebrado, aguacate y chipotle ahumado
- **Sopa de milpa:** Con flor de calabaza, elote tierno, champiñón y puntas de epazote fresco
- **Sopa de lima yucateca:** Con tiras de tortilla, pollo y supremas de cítricos
- **Sopa de ajo tradicional:** Con láminas de ajo dorado, crutones al pimentón y esencia de tomillo





PLATO FUERTE

El protagonista de la mesa. Una cuidadosa selección de proteínas preparadas con maestría y acompañamientos diseñados para una experiencia gastronómica completa.

Suprema de ave

- **Suprema rellena de jamón y queso** en salsa de pimiento rostizado con aroma de tocino, acompañada de puré de papa rústico al romero y atado de verduras de la estación
- **Suprema rellena de champiñones al ajillo** en salsa de chipotle con un toque ahumado, acompañada de papas a la crema y ejotes salteados a la mantequilla
- **Suprema rellena de frutos secos** en salsa de ciruela pasa con reducción de vino tinto, acompañada de puré de papa sedoso y zanahorias baby al grill
- **Suprema rellena de queso crema** en salsa stroganoff con champiñones y esencia de paprika, acompañada de soufflé de papa y espárragos al grill
- **Suprema en salsa de mango y habanero** con un toque agridulce, acompañada de puré de camote al jengibre y calabacitas al grill con finas hierbas





Especialidades de cerdo

- **Lomo de cerdo en salsa mignon** con pimienta negra quebrada y esencia de brandy, acompañado de puré de papa sedoso y elote tatemado a la mantequilla
- **Pierna de cerdo en adobo de chiles secos y naranja agria** acompañada de papas cambray al ajo y romero con vegetales salteados al olivo
- **Lomo de cerdo en salsa rústica de chile ancho y pimientos asados:** Acompañado de papa al gratín y brocheta de vegetales al grill
- **Lomo de cerdo en reducción de vino tinto y tamarindo** acompañado de puré de papa rústico y espárragos salteados al ajo
- **Estofado de cerdo a la antigua:** Cocción lenta en su propio jugo con vino blanco y finas hierbas, acompañado de puré de papa y zanahorias baby glaseadas
- **Lomo de cerdo en salsa de frutos rojos y chipotle** con un toque agridulce y ahumado, acompañado de milhojas de papa y espinacas salteadas al ajo

Filete de Res

- **Filete Chemita** con puré de zanahoria y cebollitas cambray al grill
- **Filete a las tres pimientos** con soufflé de papa y espinacas a la crema
- **Filete en salsa de cerveza oscura** con puré de papa rústico y zanahorias baby glaseadas al tomillo
- **Filete en salsa jamaica, vino tinto y morita** con puré de papá al romero y atado de ejotes con tocino
- **Filete en salsa mezcal y naranja con chipotle** con puré de camote y esquites tatemados al epazote
- **Filete de res en salsa de vino tinto y romero** con papas cambray al ajo y espárragos con parmesano
- **Filete de res en salsa de tres chiles** acompañado con papas a la crema y espárragos salteados

Del mar

- **Salmón en costra de pistache** en reducción de salsa de maracuyá con arroz jazmín y espárragos al grill
- **Salmón en salsa de cítricos** con cuscús al limón y ejotes al vapor con mantequilla de ajo
- **Salmón al grill con finas hierbas** con papas torneadas al limón y jitomates cherry confitados
- **Salmón al pastor con pico de gallo tropical** con arroz al cilantro y abanico de aguacate
- **Salmón en reducción de xoconostle** con puré de calabaza de castilla y ensalada de nopales baby
- **Atún al grill a las finas hierbas** con puré de papa al pesto y brócoli rostizado al ajo
- **Atún en costra de ajonjolí** sobre salsa de vino blanco con verduras baby asadas y arroz salvaje





POSTRES

El cierre sublime. Una colección de tentaciones dulces que van desde la calidez de la tradición hasta la sofisticación de la repostería fina.

Tradición y Sabores de Casa

- Arroz con leche cremoso y mini churro artesanal
- Flan a la antigua con frutos del bosque
- Imposible de elote tierno y cajeta envinada
- Ate de membrillo con queso manchego y nuez
- Buñuelos de rodilla con salsa de manzana y canela

Repostería y Tartas

- Tarta cítrica de limón y merengue tostado
- Tarta fina de crema pastelera y frutos de estación
- Tarta artesanal de fresas silvestres y crema montada
- Strudel de manzana y canela con helado de vainilla
- Brownie de chocolate oscuro con helado de vainilla
- Panqué de plátano con sedosa salsa de crema irlandesa
- Pay de queso de rancho con coulis de fresa

Texturas y Frutos

- Mousse de chocolate semiamargo flambeado al mezcal
- Panna cotta de vainilla con reducción de maracuyá
- Peras al vino tinto con especias y canela
- Camelado

TORNABODA

El festín continúa. Sabores clásicos y auténticos diseñados para recargar energías y celebrar hasta el último momento.

- **Chilaquiles tradicionales (verdes, rojos o de salsa negra):** Con crema de rancho, queso fresco, cebolla morada y frijoles refritos de la casa
- **Pozole tradicional (verde o rojo):** Con su guarnición clásica de rábano, lechuga, orégano y tostadas crujientes
- **Chilpachole de camarón:** Caldo espeso de chile de árbol y masa de maíz con camarón de costa y epazote
- **Birria estilo Jalisco:** Carne de res de cocción lenta servida con su consomé, cebollitas al vapor y salsa de chile morita
- **Tortas de cochinita pibil:** En pan artesanal con cebolla morada encurtida y habanero
- **Vasito de flautas crujientes:** Rellenas de pollo o res, con salsa verde cruda, crema y queso de aro
- **Tacos de canasta tradicionales:** De chicharrón, papa y frijol acompañados de salsa verde de tomatillo
- **Trilogía de tacos:** Tres tacos (arrachera, bistec adobado y campechano) servidos con cilantro, cebolla asada y salsa
- **Sliders de hamburguesa con queso:** Carne de res seleccionada, queso fundido y aderezo especial de la casa



Menú infantil

Favoritos diseñados para los más pequeños, servidos con el mismo cuidado y calidad para asegurar su alegría en la mesa.

- Dedos de queso
- Slider de res
- Puntas de filete a la plancha
- Nuggets de pollo
- Pizza de queso mozzarella y jamón de pavo

