CASA CUADRANTE · SAN MIGUEL DE ALLENDE

Menús para eventos

Café · Restaurante · Eventos

En nuestra casa en el corazón de San Miguel, con la Parroquia de fondo, armamos el menú a la medida de cada celebración: bodas íntimas, prebodas, cumpleaños, cenas privadas y eventos corporativos. Estas son las opciones; el precio se cotiza por evento según formato, número de personas y bebidas.

🥂 Cóctel de canapés

Bocados que salen todo el tiempo mientras la gente convive. Se eligen hasta 6 canapés.

🍽 Menú banquetero

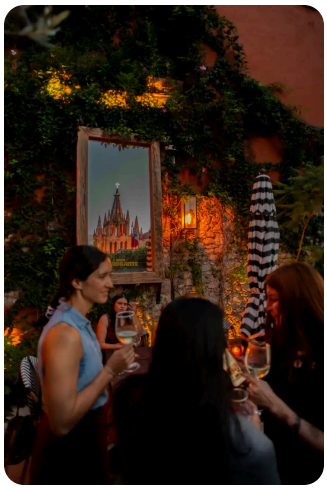
Servicio en la mesa por tiempos: entrada, plato fuerte (hasta 2 opciones para que cada invitado escoja) y postre.

🥘 Family style

Platillos al centro de la mesa para compartir (hasta 6), más platos personales opcionales.

CANAPÉS

Elige hasta 6 para tu cóctel o para recibir a tus invitados.



Tostadita de atún fresco
Con salsa de soya, fruta de temporada y mayonesa de chiles

Coliflor rostizada
Con aderezo de queso gorgonzola y chimichurri de jitomate deshidratado

Mini croqueta de jamón serrano
Con puré de camote y aceite de chiles

Sopecito de cochinita
Con adobo de frijol y alioli de habanero tatemado

Esquite
Con mayonesa de chiles toreados y queso fresco

Tostadita de ceviche de pescado
Con salsa de aguachile negro y fruta de temporada

Mini brocheta de pollo y arrachera
Con verduras, bañada en salsa de tamarindo y cerveza

Quesadillita
Rellena de hongos y mezcla de quesos

Mini hamburguesa
Con carne choice, aderezo de chiles, cebolla caramelizada y queso cheddar con costo extra

Montadito de higo
Con jamón serrano y queso de cabra

Brocheta de queso mozzarella
Con sandía, tomate, queso mozzarella, reducción de balsámico y un toque de albahaca

Croqueta de arroz yakimeshi
Arroz frito con verduras, camarón y salsa de soya; bañada con salsa teriyaki

Dumpling
Relleno de carne de puerco y cebollín, sazonado con soya y jengibre rallado; bañado con salsa teriyaki

Pincho
Salami, queso provolone y uva

MENÚ BANQUETERO

Tres tiempos servidos en la mesa (opción de cuatro con un cóctel de bienvenida).



Entradas

Crema de elote
Elote salteado en mantequilla, poblano asado y hojuelas de tocino

Ceviche de pescado
Con aguachile negro, un toque de mango y fruta de temporada

Tartar de atún fresco
Con salsa ponzu, sandía, pepino y fruta de temporada con un toque de ajonjolí

Ensalada de frutos rojos
Mezcla de lechugas, vinagreta de jamaica, nuez caramelizada y queso feta

Ensalada del huerto
Higo, naranja, mezcla de lechugas, queso de cabra, pepita caramelizada y vinagreta de balsámico

Ensalada verde
Mix de lechugas, uva verde, manzana, vinagreta de cítricos y queso azul

Platos fuertes

Medallón de res con salsa de ciruela y cerveza
Puré de papa rústico y verduras rostizadas

Lechón confitado
Con puré de camote, mole rojo y vegetales rostizados

Salmón en costra de pistache
Puré de coliflor y huitlacoche y salsa de poblano

Medallón de res con salsa de champiñones
Con puré de papa

Postres

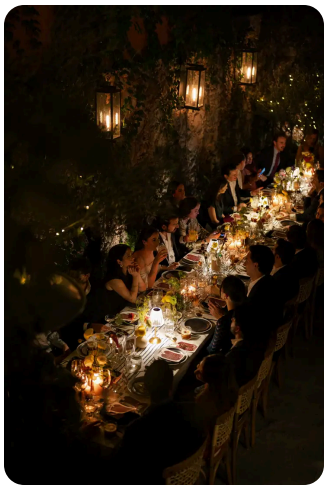
Tarta vasca
Acompañada de frutos rojos y reducción de jamaica

Brownie de chocolate
Con salsa de chocolate, frutos del bosque y helado de queso mascarpone

Tarta de fruta de temporada
Tarta con fruta de temporada

FAMILY STYLE

Para compartir al centro de la mesa. Elige hasta 6.



Ensalada de burrata

Ensalada de arúgula

Orden de tostadas de atún

Coliflor rostizada

Spicy vodka rigatoni

Pasta pesto

Aguachile tatemado

Esquites

Papas trufadas

Guacamole

Steak frites

Platos personales (con costo extra)

Medallón de res con salsa de champiñones y puré de papa
plato personal con costo extra

Salmón en costra de pistache
Puré de coliflor y huitlacoche y salsa de poblano · plato personal
con costo extra

Bebidas: cóctel de bienvenida, barra libre, cerveza de barril o la opción de traer su propio alcohol; lo definimos contigo al cotizar. Adaptamos platillos a alergias y dietas.

Cotiza tu evento en **cuadrante-app.vercel.app/cotizar** · Menús vigentes al 2026-09-29; pueden cambiar por temporada y disponibilidad.