



enzo's

Menü Catering

Entradas / Appetizers

Salmon marinado a las finas hierbas con ensalada de espinaca baby, naranja, aceitunas y quenelle de ricota fresco // *Grilled marinated salmon with herbs and baby spinach salad, orange, olives and quenelle of fresh ricotta*

Calamar rostizado sobre cama de chicharos, tocino crujiente y chips de poro // *Roasted squid over peas bed, crunchy bacon and pore chips*

Camarones al tequila con ensalada de arúgula, aguacate, espárragos y tomate cherry // *Shrimps with tequila and arugula salad, avocado, asparagus and cherry tomato*

Tartar de pescado blanco de temporada con brunoise de sandía macerado en tequila 1492 // *Seasonal white fish tartar with watermelon brunoise macerated in 1492's tequila*

Ceviche de pescado con guacamole, pepino y salsa de mango y de soya // *Fish ceviche with guacamole, cucumber, soy and mango sauce*

Pulpo cocido en su propia agua con papas, hongos en salsa verde a la genovesa // *Octopus cooked on his own wáter with potatoes, mushrooms and genovesa Green sauce*

Mil hojas de masa filo con camarones y calabacita italiana con queso mozzarella y aceite de menta // *Millefeuille with shrimps and zucchini with mozzarella cheese and mint oil*

Selección de Carpaccio de mar (salmón, atún, pez espada), con ensalada de temporada y vinagreta de mostaza de Dijon // *Selected Sea Carpaccio (salmon, tuna, swordfish), with seasonal salad and Dijon's mustard vinaigrette*

Carpaccio de res blanqueado con ensalada de arúgula, escamas de parmesano y reducción de vino tinto // *Beef carpaccio whitened with arugula salad, parmesan cheese flakes and red wine reduction*

Tartar de filete de res con corazón de alcachofa rostizados, ajo, menta y escamas de queso pecorino // *Beef Tartar with roasted artichoke hearts, garlic, mint and pecorino cheese flakes*

Fagottino" de pasta fillo con queso de cabra, portobello con salsa de melón perfumada al oporto // *"Fagottino" fillo spaghetti with goat cheese, portobello with melon sauce porto perfumed*

Ceviche vegetariano (aguacate, jícama, cebolla morada, mango y jitomate) // *Vegetarian ceviche (avocado, jicama, purple onion, mango & tomato)*

Vieiras (callos de hacha) con salsa de espárragos y crema de trufa negra // *Vieiras (scallops) with asparagus and black truffle cream*

Flan de Calabaza y tocino ahumado acompañado de una ligera salsa de queso parmesano y aceite de trufa blanca // *Pumpking flan and smoked bacon accompanied with a light parmesan cheese sauce and white truffle oil*

Strudel con queso de cabra, hongos y tomillo con salsa de melón // *Strudel with goat cheese, mushrooms and thyme with melón sauce*

Ensaladas / Salads

Ensalada capresse con ligero pesto de albahaca y perlas de melón al oporto //
Capresse salad with light basil pesto and porto style melon pearls

Ensalada de espinaca baby con radicchio, betabel, palmitos y queso de cabra gratinado //
Baby spinach salad, chicory, beetroot, palmetto & gratin goat cheese

Ensalada verde orgánica con manzanas golden, nueces y queso gorgonzola aderezada con una vinagreta de mostaza en grano y miel //
Organic Green salad, Golden apple, walnuts, gorgonzola cheese, spiced with mustard seeds vinaigrette and honey

Ensalada Berry con fresa y nuez caramelizada, lechuga escarola blue berrys, queso roquefort, arandanos y vinagreta de higo //
Berry salad With strawberry, caramelized walnuts, escarola lettuce, blue berrys, roquefort cheese cranberries and figs vinaigrette.

Lechuga romana servido en cascara de piña con queso roquefort, tocino crujiente, cuadritos de champinones y reducción de vinagreta //
Roman lettuce served on a pineapple peel with roquefort cheese, crunchy bacon, mushrooms squares and vinaigrette reduction

Crema y sopa / Cream & soup

Bisque de camarón con crostini de cabra y puerros fritos //
Shrimp bisque with goat crostini and fried leeks

Crema de hongos mixtos con albóndigas de res y tomillo //
Mixed mushroom cream with beef meatballs and thyme

Crema de espárragos con albóndigas de salmón con anís al perfume de limón //
Asparagus cream with salmon meatballs with lemon anise

Risotto

Risotto con peras, queso gorgonzola y reducción de vino tinto //
Risotto with pears, gorgonzola cheese and red wine reduction

Risotto "frutti di mare" (almejas, mejillones, calamar, camarones, pulpo) //
"Frutti di mare" risotto (clams, mussel, squid, shrimps, octopus)

Risotto con ragú de codorniz, espárragos y cascara de naranja //
Risotto with quail ragout, asparagus and orange shells

Vegano-Vegetariano Vegan -Vegetarian

Quínoa con pesto de hierbas aromáticas y granola de pistache //

Quinoa with aromatic herbs pesto and pistachio granola

Semilla de quínoa cocinada con un pesto de albahaca, perejil y menta, servidos con una granola de pistache // Quinoa seeds cooked with basil pesto, parsley & mint, served with pistachio granola

Hamburguesa portobello // Portobello hamburger

Hongo portobello asado, cebolla caramelizada y queso // Grilled Portobello mushroom, caramelized onion & cheese

"Ratatouille" de verduras con crutones al ajo //

"Ratatouille" vegetables with garlic croutons

Típico plato de la cocina francesa, compuesta de berenjenas, pimientos rojo y amarillo, calabaza, champiñones y albahaca // French cuisine dish made with eggplant, red & yellow pepper, pumpkin, mushrooms & basil

Brochetas de tofu y verduras, ensalada mixta //

Tofu skewers & vegetables, mixed salad

Brochetas asadas de tofu envueltos en calabaza italiana, zanahoria y tomate cherry. Servidas con un ensalada mixta de temporada // Grilled tofu skewers wrapped in zucchini, carrot & cherry tomato, served with seasonal mixed salad

Pastas

"Spaghettoni" di Gragnano con almejas del pacifico y botarga de salmonete //

"Spaghettoni di Gragnano" with Pacific clams and mullet bottarga

Pappardelle rellenas de "cacio y pimienta negra" en salsa de tomate, tocino crujiente y reducción de vinagre balsámico //

Pappardelle filled with "cacio and black pepper" in tomato sauce, crunchy bacon and balsamic vinegar reduction

Ravioli de berenjena a la "parmigiana" con pesto de albahaca y espuma de parmesan //

"Parmigiana" eggplant ravioli with basil pesto and parmesan foam

"Agnolotti" de calabaza con "fonduta de pecorino" y tocino crujiente //

Pumpkin "Agnolotti" with "Pecorino fondue" and crunchy bacon

Canelones de ricotta y espinaca gratinados con salsa aurora (de tomate y salsa blanca-Bechamel) o rellenos de salmón con salsa de vodka // Ricotta cannelloni and spinach gratin with aurora sauce (tomato and White bechamel sauce) or filled of salmon with vodka sauce

Lasaña de pasta fresca con espárragos, hongos y carne de res molida con queso parmesano fundido y azafrán // Fresh pasta lasagna with asparagus, mushrooms and ground meat beef with melted parmesan cheese and saffron.

Plato fuerte de pescado Fish main dish

Filete de pargo con costra de hierbas aromáticas, con sabayón salado (salsa holandesa) y queso cabra // *Pargo fillet with aromatic herb scabs, with salad sabayon (dutch sauce) and goat cheese*

Filete de mero al "cartoccio", con mariscos y espinacas //
"Cartoccio" grouper fillet with seafood and spinach

Pescado tikin chik mero o pargo marinado en jugo de naranja y limón, cocinado en hoja de plátano con achiote, cebolla, ajo, pimienta y especias // *Mero or pargo tikin chik fish marinated in orange and lemon juice cooked in a banana leaf with achiote, onion, garlic, pepper and spices.*

Filete de pez pargo con costra de aceitunas negras al vino blanco //
Pargo fillet with black olives scabs Seasoned with White wine

Sashimi de atún con costra de sésamo y vegetales de temporada al vapor //
Tuna sashimi with sesame scab and seasonal steamed veggies

Atún glaseado con miel y romero con costra de nueces y juliana de cebolla morada //
Glazed tuna with honey and rosemary with walnuts scabs and purple onion julienne

Filete de salmón a la plancha con salsa de champagne y caviar negro //
Seared salmon fillet with champagne sauce and black caviar

Filete de salmón envuelto en hojaldre de papas, almejas y aceitunas con salsa de vino blanco chardonnay // *Salmon fillet wrapped on a potatoe puff pastry, clams and olives with white wine sauce*

Colas de camarón flambeadas con Grand Marnier y chutney de mango //
Shrimp tails flambered with Grand Marnier and mango chutney

Camarones marinados al tequila con ensalada de arúgula, espárragos, aguacate y tomate cherry // *Tequila marinated shrimps with arúgula salad, asparagus, avocado and cherry tomato*

Plato fuerte de carne

Beef main dish

Filet mignon de ternera en salsa de vino prosecco y pimienta verde //
"Mignon" beef wrapped in bacon with Prosecco sauce and green pepper

Rib Eye en salsa de vino tinto y roquefort, arúgula y nueces //
Rib-Eye steak in a red wine roquefort sauce of arugula and pecan.

Filete de res prime envuelto en hojaldre con jamón serrano y paté de foie gras Wellington //
Prime beef fillet wrapped on puff pastry with serrano ham and foie gras Wellington pate

Lomo de cerdo al horno marinado con cerveza y puré de manzana golden aromatizada con licor calvados //
Roast pork loin marinated with beer and mash golden apple aromatized with calvados liquor

Cochinita pibil en hoja de col blanca a la vinagreta con cebolla morada y plátano macho frito
Cochinita pibil on a vinaigrette white cabbage leaf with purple onion and fried plantain

Chile poblano rellenos con carne molida de res con salsa de queso gorgonzola, nueces y granada //
Poblano chillies filled with ground meat beef with gorgonzola cheese sauce, walnuts and pomegranate

Pierna de pollo cocida al vacío con ajo y romero acompañado de chips de papa y catsup de la casa //
Chicken leg vacuum cooked with garlic and rosemary with potato chips and home ketchup

Suprema de pollo rellena de queso de cabra y hongos con ensalada de sandía y aguacate //
Supreme chicken Stuffed with goat cheese and mushroom with watermelon and avocado salad.

Pollo Marnier, pechuga de pollo con salsa de licor Gran Marnier y mandarina //
Marnier chicken, Chicken breast with liqueur Grand Marnier sauce and mandarin.

Postres / Desserts

Pastel sacher con crema a la menta //
Sacher cake with mint cream

Pastel florida (bizcocho de vainilla relleno con crema chantilly y frutas) //
Florida cake (Vanilla sponge cake filled with whipped cream and fruits)

Pastel tres leches // *Tres leches cake*

Bombas de pasta choux rellenas con crema chantilly con salsa de chocolate //
Choux pastry bombs filled with whipped cream with chocolate sauce

Tiramisú al limoncello clásico //
Classic limoncello tiramisu

Mil hojas con crema Chantilly, fresas y chispas de chocolate
Millefeuille with whipped cream, strawberries and chocolate chips

Strudel de pera y nueces con salsa inglesa al ron y canela
Pear and walnuts strudel with cinnamon and rum english sauce

Cappuccino "goloso" (pannacotta de café) acompañado de un baby croissant relleno de helado de vainilla y salsa de chocolate caliente //
"Greedy" cappuccino (coffee pannacotta) with a baby croissant filled with vanilla ice cream and hot chocolate sauce

Cannolo con crema de ricota a la siciliana, coulis de fresa y reducción de vinagre balsámico //
Cannolo with Sicilian ricotta cream, strawberry coulis and balsamic vinegar reduction

"Semifreddo" de turrón de alicante, con salsa de ron y brunoise de pera //
"Semifreddo" Alicante nougat with rum sauce and pear brunoise

Crema catalana al té verde // *Catalan cream green tea*

Profiterol relleno con helado de plátano y crema de chocolate caliente //
Profiterole filled with plantain ice cream and hot chocolate

Nota: todas las proteínas cárnicas de nuestro menú están cocinadas al alto vacío (cocción prolongada a baja temperatura en bolsa de vacío) para preservar inalteradas las características organolépticas de la proteína

Note: all the meat proteins in our menu are vacuum cooked (prolonged cooking to low temperature in a vacuum bag) in order to keep unchanged the organoleptic features of protein.

PLAYA DEL CARMEN, MX
(984) 803 0003