

## SERVICIOS DE CHEF PRIVADO

En Villa Tayrona, la experiencia de chef privado está dirigida por el Chef Fernando, cuyo trabajo refleja un equilibrio entre técnica, creatividad y tradición. A continuación encontrarás una lista de sus menús. Cada menú funciona como un paquete con múltiples platillos, todos servidos al centro de la mesa, estilo familiar. Las comidas se disfrutan en nuestra terraza a la hora de tu preferencia. El precio incluye todos los ingredientes, el tiempo del chef, meseros y personal de cocina necesarios para brindar una experiencia gastronómica fluida y memorable.



### Consideraciones:

- **Los precios son por persona y en pesos mexicanos.**
- Los niños de 3 a 9 años pueden pedir medias porciones con un 50% de descuento. Los niños de 2 años o menores no tienen costo.
- Los precios consideran servicio estilo familiar para grupos de 10 adultos o más.
- Se prepara un paquete por comida, aunque los menús pueden adaptarse a restricciones alimenticias (consulta la nota sobre menús infantiles y las preguntas frecuentes).
- Aplican cargos adicionales para horarios extendidos o menús especializados.
- Los pagos pueden realizarse por transferencia bancaria, Zelle o en efectivo. En caso de requerir factura se agrega el IVA.
- Los menús y precios pueden variar ligeramente de un año a otro.
- **Los ingredientes, servicios del chef y meseros están incluidos;** la propina no está incluida.

## DESAYUNO

### AVO

\$360

- Fruta de temporada
- Avena con complementos
- Tosta de aguacate con ensalada verde
- Tocino y salchicha
- Café, té y agua de temporada

### PAN FRANCÉS

\$360

- Fruta de temporada
- Yogurt
- Pan francés con salsa de guayaba
- Huevo revuelto
- Café, té y agua de temporada

### ENFRIJOLADAS

\$380

- Fruta de temporada
- Yogurt
- Enfrijoladas rellenas de huevo con chorizo, crema y queso
- Ensalada de quelites
- Café, té y agua de temporada

### PITA

\$340

- Fruta de temporada
- Huevos pochados con salsa libanesa de yogurt
- Pan pita
- Guacamole
- Ensalada de garbanzo
- Café, té y agua de temporada

### CHILAQUILES

\$290

- Fruta de temporada
- Chilaquiles rojos con huevo frito, crema y queso
- Frijoles refritos con queso
- Café, té y agua de temporada

### ELOTE

\$350

- Fruta de temporada
- Yogurt
- Hotcakes de elote con mermeladas
- Huevos a la mexicana
- Café, té y agua de temporada

### OMELET

\$390

- Fruta de temporada
- Parfait de frutas con coco crujiente
- Omelet de queso rellenos de espinaca, champiñones, jamón, chorizo o vegetales\*
- Papas con salsa de poblano
- Café, té y agua de temporada

### BAGEL

\$360

- Fruta de temporada
- Yogurt
- Bagel relleno de huevo revuelto con jamón, tocino y aguacate
- Papas hash brown
- Café, té y agua de temporada

• Si gustan agregar jugo de naranja, el costo es de \$140 pesos por litro (el litro rinde unas 5 porciones).

# COMIDA

## CEVICHE

\$500

- Ceviche de pescado estilo Nayarit
- Ceviche de camarón con adobo de tres chiles
- Tacos dorados de papa
- Salsas de la casa
- Agua fresca del día

## TINGA

\$440

- Hummus tradicional
- Tinga de col
- Ensalada mixta con tofu crujiente y aguacate
- Pan pita
- Agua fresca del día

## AREPAS

\$470

- Ensalada verde
- Arepas rellenas de pollo con mole
- Arroz a la mexicana
- Salsa de la casa
- Agua fresca del día

## FAJITAS

\$470

- Ensalada verde
- Fajitas de res, pollo o camarón\*
- Quesadillas
- Frijoles refritos
- Guacamole y salsas de la casa
- Agua fresca del día

## EMPANADAS

\$490

- Sashimi de pescado
- Empanadas fritas estilo Nayarit de camarón o marlín ahumado\*
- Papas cambray a las finas hierbas
- Salsa de la casa y salsa de aguacate
- Agua fresca del día

## HAMBURGUESAS

\$490

- Ensalada de papa / ensalada de lechugas mixtas / papas francesa \*
- Mini hamburguesas
- Hot dogs envueltos en tocino
- Ejotes con tocino
- Relish de pepino, cebolla caramelizada, y guarniciones
- Agua fresca del día

## TACOS

\$490

- Tacos de carne asada
- Frijoles charros
- Vegetales al grill
- Salsa de la casa y pico de gallo
- Agua fresca del día

## BBQ

\$520

- Ensalada coleslaw
- Costillas BBQ
- Puré de papa
- Elote amarillo y vegetales al grill
- Agua fresca del día

\* Todos los elementos marcados con asterisco indican una opción a elegir.

## CENA

### ZARANDEADO

\$630

- Ensalada mixta con vegetales asadas
- Pescado zarandeado estilo Nayarit
- Tacos de frijoles al grill
- Arroz verde
- Guacamole con salsa tatemada
- Crepas dulces
- Agua fresca del día

### PASTOR

\$600

- Ensalada César con aderezo casero
- Mini trompos de pastor
- Guacamole
- Frijoles estilo oaxaqueños
- Tortillas y salsas
- Tapioca de vainilla con helado de fruta tropical
- Agua fresca del día

### ENCHILADAS

\$550

- Ensalada mexicana con nopales
- Enchiladas de queso local
- Champiñones al ajillo sobre frijoles
- Arroz con leche de coco
- Agua fresca del día

### TAQUIZA

\$580

- Tacos de res, pollo y champiñones
- Guacamole
- Pico de gallo y salsas de la casa
- Tortillas de maíz y de harina
- Pastel de tres leches
- Agua fresca del día

### LASAGNA

\$600

- Ensalada de lechugas mixtas con variedad de tomates y vinagreta de albahaca
- Lasaña de res o vegetariana
- Pan con ajo
- Croquetas de papa con cangrejo
- Panna cotta con chocolate blanco y nuez
- Agua fresca del día

### KEBABS

\$600

- Ensalada de betabel con queso de cabra, arúgula, reducción de balsámico
- Kebabs de res con vegetales al grill
- Tabbouleh
- Frijoles de la olla
- Brownie con helado de vainilla
- Agua fresca del día

### MARISCOS

\$650

- Ensalada verde arugula, kale, espinaca con tomate deshidratado y vinagreta del día
- Pasta de mariscos (camarón, mejillón, calamar) en salsa beurre blanc
- Gazpacho de jitomate asado con albahaca
- Tarta de limón congelada
- Agua fresca del día

### SURF & TURF

\$900

- Ensalada de lechugas mixtas con alcachofa y aderezo de jamaica
- Filete de res con jus y camarones a la mantequilla
- Puré de papa
- Vegetales baby rostizados
- Lava cake de chocolate con helado de vainilla
- Agua fresca del día

## OPCIONES PARA NIÑOS

Los niños de 2 años o menores comen gratis. Los niños de 3 a 9 años pueden pedir medias porciones, las cuales cuestan 50% menos que el menú regular. Si hay 3 o más niños en su grupo, pueden **cambiar el plato fuerte por alguna de estas opciones más amigables para niños:**

- Hotcakes
- Huevos revueltos con jamón
- Quesadillas (sencillas / res / pollo)
- Milanesas de pollo empanizadas
- Nuggets de pollo con papas fritas
- Pizzas
- Macarrones con queso
- Pescado a la parrilla con verduras al vapor
- Espagueti con salsa de tomate y pollo
- ¡Sugiere tu propia opción!

Nota: Recuerda que estamos preparando porciones específicas para los pequeños. Si quieres que hagamos suficiente para los "niños grandes", avísanos y con gusto agregaremos porciones adicionales a la cotización.

## TABLAS DE BOTANAS

Muchos de nuestros huéspedes eligen agregar tablas de botanas durante su estancia. Son especialmente disfrutadas entre el check-in y la cena, o durante eventos especiales.

Toma en cuenta que estas opciones están pensadas como **botanas ligeras y no sustituyen una comida completa**. Durante el día, las tablas pueden montarse en el área del bar, lobby o junto a la alberca. También pueden dejarse en el refrigerador para disfrutarlas cuando gusten.

Los precios están en pesos mexicanos por porción (considerando grupos de 10 adultos o más) e incluyen el costo de ingredientes y el tiempo del chef. El servicio de meseros no está incluido, ya que estas tablas están diseñadas para disfrutarse de manera relajada y autoservicio.

### Salsas & Guac

\$190

Guacamole recién hecho, salsa de tomatillo, salsa rústica, salsa de chile morita ahumado, totopos y tostadas crujientes

### Fruit & Veg

\$150

Brochetas de fruta de temporada con, paletas de sandía con Chamoy y Tajin, crudités: zanahoria, apio, pepino y aderezo ranch

### Ceviche Selection

\$240

Ceviche de pescado estilo Vallarta, ceviche de camarón, tostadas crujientes y totopos

### Quesadillas

\$220

Tortillas de harina con queso, carne de res o pollo\* salsa roja y salsa mexicana

### Charcuterie

\$320

Charcutería y quesos. Selección de quesos (parmesano, manchego, panela, queso de cabra), jamón serrano, hummus, uvas frescas, nueces mixtas y crostini

### Dessert Bar

\$190

Mini postres de Tres leches, brownie con chispas de chocolate, frutas de temporada y dátiles rellenos nuez y chocolate

## PREGUNTAS FRECUENTES

### ¿Cómo funciona el servicio de chef?

Nuestros huéspedes eligen sus menús y reservan al chef aproximadamente un mes antes de su llegada mediante comunicación con Elly. Después, el chef compra los ingredientes y contrata al personal necesario para preparar los menús solicitados en la Cocina Ginger. Las comidas se sirven al centro de la mesa, estilo familiar, en el área de la terraza a la hora que ustedes elijan.

### ¿Por qué cobran por persona? ¿Cómo se compara el precio con salir a comer?

Normalmente recibimos grupos de entre 15 y 24 huéspedes, lo que significa que se necesita un equipo de personas para preparar y servir los platillos. Además, para grupos grandes, organizar menús desde cero puede ser laborioso para quienes coordinan las comidas. Por eso, hemos encontrado que “empaquetar” opciones de menú hace que tanto la planeación como la ejecución sean mucho más sencillas para todos. Nuestros precios son más accesibles que comer estos mismos platillos en un restaurante, y por supuesto la comodidad y el servicio son incomparables. Aun así, definitivamente recomendamos salir a comer también para disfrutar una variedad de experiencias. Consulta nuestra guía para recomendaciones de restaurantes locales.

### ¿Cómo manejan las restricciones alimenticias?

Nuestro equipo está formalmente capacitado para manejar de manera segura una amplia variedad de restricciones alimenticias. Para la(s) persona(s) con restricciones, el chef preparará platillos separados pero similares al menú seleccionado (por ejemplo, usando un steak de coliflor en lugar de pescado, pero marinando ambos con la misma salsa). Cuando un grupo tiene más de dos restricciones alimenticias importantes, será necesario contratar un sous chef adicional y/o ingredientes especiales, lo cual incrementa los costos. Este costo se calculará caso por caso y se agregará a la cotización antes de su llegada.

### ¿Qué tanto puedo personalizar los menús? ¿Puedo proponer el mío?

Nos encanta cuando nuestros huéspedes proponen sus propios menús. Nuestro chef tiene formación en alta cocina y disfruta la oportunidad de ser creativo. Puedes adaptar un menú

existente, combinar menús o crear uno completamente nuevo. Con gusto te enviaremos una cotización personalizada basada en el costo de los ingredientes.

### **¿Este servicio está disponible para eventos especiales?**

No recomendamos el servicio estilo familiar para eventos especiales. En su lugar, sugerimos un menú tipo tapas para disfrutar alrededor de la alberca, o una cena emplatada en la terraza superior (o incluso una combinación de ambas experiencias). Contáctanos para conocer nuestro menú de eventos.

### **¿Se pueden preparar comidas para llevar?**

¡Claro! Solo avísanos cuáles comidas deseas para llevar y te compartiremos opciones de menú empaquetadas.

### **¿Con cuánto tiempo de anticipación se deben organizar los servicios de comida?**

Los huéspedes normalmente organizan sus servicios de comida aproximadamente un mes antes de su llegada. En ese momento, Elly les enviará una cotización para revisar. Si es complicado definir todos los menús con anticipación, no hay problema en elegir únicamente las primeras comidas y definir el resto una vez aquí. Sin embargo, sí es importante reservar al chef con un mínimo de 2 semanas de anticipación para las comidas específicas que desean disfrutar. Los cambios en el número de comidas o personas por comida deben solicitarse con al menos 72 horas de anticipación para actualizar la cotización.

### **¿Cuál es la propina típica?**

En México, la propina típica para servicios de alimentos es del 15%. La propina para el chef y su equipo puede entregarse directamente en efectivo al finalizar su servicio. Esta se divide equitativamente entre todos los miembros del equipo del chef. (La propina para nuestro personal de la casa es una consideración aparte.)

### **¿En qué horarios están disponibles los servicios de chef?**

Las comidas pueden programarse entre las 8am y las 8pm. Si se servirán las tres comidas del día, pedimos que se programen entre 9am y 7pm para que la jornada laboral del equipo sea más manejable. El servicio de comida dura aproximadamente entre 1 y 2 horas desde que se sirve la comida hasta que se retiran los platos.

### **¿Cómo puedo pagar los servicios de chef?**

El pago puede hacerse en efectivo en MXN o USD, o a Elly vía Zelle o Wise. El valor en USD se calcula la semana del servicio utilizando el tipo de cambio de compra de Citibanamex ("compra"), visible [aquí](#). Les pedimos que los pagos sean reunidos por un solo miembro del grupo y realizados en una sola exhibición para coincidir con la cotización proporcionada. Si el pago se realiza vía Zelle o transferencia bancaria, deberá hacerse un día antes del check-in. Si se realiza en efectivo, deberá pagarse a la mitad de la estancia.