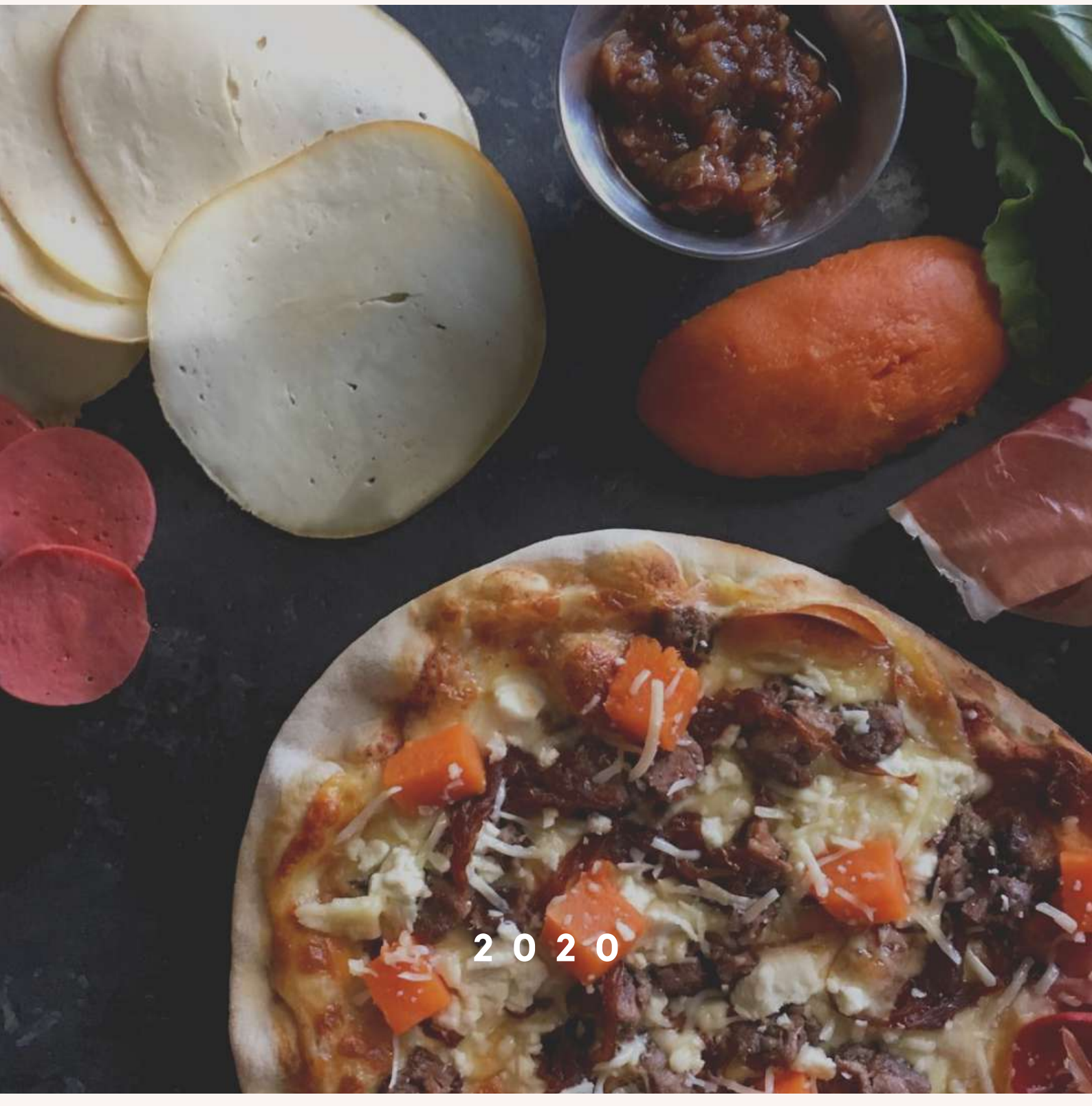


# Rustic Kitchen<sup>®</sup>

BISTRO & BAR

## MENÚ DE EVENTOS



2020





# COCINA ITALO AMERICANA

El concepto de la cocina Italo Americana llega a México con Rustic Kitchen, nacido en Boston por el creador de conceptos gastronómicos Jim Cafarelli (House of Blues - Under the Bridge). Aiko Torga, directora de operaciones y chef es la encargada de integrar recetas internacionales mezcladas con el producto de temporada. Pizzas hechas en horno de piedra y pastas preparadas a diario en casa son las especialidades que ofrece el menú, así como cortes de carne y pescados en diversas presentaciones. La cava aguarda etiquetas importadas de los mejores viñedos de México, España, Italia, Francia y Argentina. Los niños pueden realizar su propia pizza y se tienen opciones especiales para realizar cualquier tipo de evento.

Con sucursal en el norte de la ciudad en el Centro Comercial City Shops Valle Dorado, cada espacio está ambientado para hacer sentir al comensal en casa. Gigantes lámparas elaboradas artesanalmente adornan los techos de sus espacios y su salón privado. Desayunos, comidas y cenas son parte del servicio; en donde nuestra misión es crear una experiencia que involucre y al mismo tiempo enriquezca todos los sentidos de nuestros comensales basada en los ingredientes y técnicas que usamos, los cuales expresen la máxima calidad y frescura en cada uno de nuestros platillos.

# EVENTOS ESPECIALES

Permita que Rustic Kitchen sea el anfitrión de sus eventos dentro de nuestras acogedoras instalaciones.

Cubrimos todas las necesidades ya sea reuniones privadas, presentaciones corporativas, juntas de negocios o cualquier festejo digno de recordarse.

Nuestros paquetes cuentan con la asesoría de nuestro chef para elegir un menú adecuado a las necesidades de su celebración.

## VALLE DORADO

Capacidad:

Wine Room 8 a 16 personas

Área Barra 38 personas

Comedor Principal 102 personas

**"Creamos  
experiencias  
únicas..."**





# CONTRATOS Y POLÍTICAS

---

## RUSTIC KICTHEN

---



Se requiere de un depósito del 50%, un contrato y/o cotización confirmada vía mail para tener un espacio reservado para su evento. La cantidad total de invitados para su evento deberá ser confirmada con 72 hrs de anticipo para así poder garantizar sus alimentos y bebidas. Considere que su evento tendrá una duración máxima de 5 hrs., si requiere de más tiempo puede hablarlo con el gerente. El precio del menú de eventos es a partir de 10 personas, en caso de ser más invitados no aplican promociones. En eventos mayores a 20 personas, se sugiere que el cliente pueda preestablecer la cantidad de platillos del menú para un mejor servicio. Los menús no incluyen bebidas. Es importante mencionar que se considera un 10% de asistencias extras, así como también aplica el 10% de invitados faltantes para futuros ajustes de la cotización. Es necesario que el evento sea liquidado con un día de anticipación o el mismo día del evento.

### **IVA & SERVICIO DE PROPINA**

El I.V.A. ya viene incluido en alimentos y bebidas. Se sugiere el 15% de servicio de propina en eventos.

### **RENTA DE SALONES Y CONSUMOS MÍNIMOS**

No se cobra la renta del espacio, pero será necesario un consumo mínimo para su evento.

### **CANCELACIONES**

Los depósitos serán reembolsados de la siguiente manera: 100% siempre y cuando el cliente cancele su evento 15 días anteriores a la fecha de su evento. 50% en las cancelaciones que se hagan entre los días 14 y 5 previos a su evento; Cancelaciones hechas con menos días de anticipación serán cobradas el 100% de las personas confirmadas a precio de carta.



# HORARIOS & CONTACTO

---

## VALLE DORADO

---

Lunes, Martes & Miércoles de 8 AM a 11 PM  
Jueves, Viernes & Sábados de 8 AM a 12 AM  
Domingos de 8 AM a 10 PM

Centro Comercial City Shops Valle Dorado  
Blvd. Manuel Ávila Camacho 3130 Local 211  
San Lucas Tepetlalcualco Valle Dorado Tlalnepantla Edo. México  
C.P. 54020

TELÉFONOS:  
5379 6772 / 5379 6517 / 5370 2157

# MENÚ 1

PRECIO \$440

## ENTRADAS

### ARANCINI

Bolitas de risotto empanizadas, rellenas de queso mozzarella fresco y servidas con salsa marinara (2 pzas)

### \*CARPACCIO DE SALMÓN

Con vinagreta de limón - eneldo y piñones tostados (60 g)

### \*ENSALADA CÉSAR

Aderézo César, croutones de focaccia, servidos sobre una canasta de parmesano.

## PLATOS FUERTES

### LINGUINI CON ALBÓNDIGAS DE TERNERA

Salsa marinara, albahaca y queso parmesano (4 pzas)

### FETTUCCINE 4 QUESOS

Creмосa Salsa de quesos con un toque de fresa fresca

### PIZZA TROPICAL

Con jamón de pavo, piña caramelizada y romero

### PIZZA ITALIANA

Champiñones, cajún, jamon de pavo, aceitunas y corazones de alcachofa

### HAMBURGUESA RUSTIC KITCHEN

Queso cheddar, jitomate y cebolla, acompañada de papas a la francesa (300 g)

## POSTRES

PASTEL DE ZANAHORIA

PECADO DE CHOCOLATE

PAY DE LIMÓN

MINI BUÑUELO



# MENÚ 2

PRECIO \$ 530

## ENTRADAS

### ARANCINI

Bolitas de risotto empanizadas, rellenas de queso mozzarella fresco y servidas con salsa marinara (2 pzas)

### \*CARPACCIO DE SALMÓN

Con vinagreta de limón - eneldo y piñones tostados (60 g)

### \*ENSALADA CÉSAR

Aderézo César, croutones de focaccia, servidos sobre una canasta de parmesano

CLAM CHOWDER (250 ml)

SOPA MINISTRONE (250 ml)

SOPA DE CEBOLLA (250 ml)

## PLATOS FUERTES

### SALMÓN A LA PLANCHA

Sobre croqueta de papa, crema fresca de eneldo y espinaca salteada (200 g)

### FILETE DE TERNERA CON COSTRA DE PARMESANO

Prosciutto, queso fontina, salsa de jitomate, papa cambray y brócoli salteados (150 g)

### SPAGHETTINI CON CAMARÓN

Pasta cabello de ángel con camarones salteados al limón, mantequilla y un toque de hojuelas de chile (125 g)

### POLLO A LA PARMESANA

Pechuga de pollo empanizada con panko, rellena de queso provolone añejado, bañada con salsa marinara. Acompañada de brócoli, coliflor al ajo y vino blanco (250 g)

## POSTRES

PASTEL DE ZANAHORIA

PECADO DE CHOCOLATE

PAY DE LIMÓN

MINI BUÑUELO

# MENÚ 3

PRECIO \$ 610

## ENTRADAS

### \*TÁRTARA DE SALMÓN

Con cebolla morada, pepino, aguacate, cilantro y salsa agridulce (60g)

### \*TÁRTARA DE ATÚN

Con chile, aguacate, cebolla morada y crujientes de pimienta (60 g)

### ALBÓNDIGAS DE TERNERA

Con salsa marinara, gratinadas y crujiente de parmesano (180 g)

### ENSALADA DE PERA A LA PARRILLA

Suaves peras rellenas de queso gorgonzola, lechugas italianas, vinagreta de manzana - chai, prosciutto y nuez caramelizada

CLAM CHOWDER (250 ml)

SOPA MINISTRONE (250 ml)

SOPA DE CEBOLLA (250 ml)

## PLATOS FUERTES

### ARRACHERA (STERLING SILVER)

Acompañada de ratatouille, chiles toreados y papas a la francesa trufadas (400 g)

### SALMÓN BBQ

Con arancini de elote dulce (200 g)

### RISOTTO DE MARISCOS

Cre moso risotto italiano con calamares, mejillones y camarones (230 g)

### SUPREMA DE POLLO AL AMARETTO

Con salsa de licor de Amaretto, champiñones, risotto de cilantro, almendra fileteada y piñones tostados (250 g)

## POSTRES

PASTEL DE ZANAHORIA

PECADO DE CHOCOLATE

PAY DE LIMÓN

MINI BUÑUELO



# MENÚ 4

PRECIO \$749

## ENTRADAS

### CALAMARES FRITOS

Con arúgula, cuaresmeño, ajo, aderezo de limón pimienta y piñones tostados (125g)

### ALBÓNDIGAS DE TERNERA

Con salsa marinara, gratinadas y crujiente de parmesano (180 g)

### \*TÁRTARA DE SALMÓN

Con cebolla morada, pepino, aguacate, cilantro y salsa agridulce (60 g)

### \*TÁRTARA DE ATÚN

Con chile, aguacate, cebolla morada y crujientes de pimienta (60 g)

CLAM CHOWDER (250 ml)

SOPA MINISTRONE (250 ml)

SOPA DE CEBOLLA (250 ml)

## ENSALADAS

\***ENSALADA CÉSAR:** Aderézo César, croutones de focaccia, servidos sobre una canasta de parmesano

**ENSALADA DE FRESA:** Con vinagreta de tamarindo, fresas frescas, queso de cabra y prosciutto

**ENSALADA DE PERA A LA PARRILLA:** Suaves peras rellenas de queso gorgonzola, lechugas italianas, vinagreta de manzana - chai, prosciutto y nuez caramelizada

## PLATOS FUERTES

### RIB EYE SIN HUESO (STERLING SILVER) (400 g)

Acompañada de ratatouille, chiles toreados y papas a la francesa trufadas

### POLLO PARMESANA (250 g)

Pechuga de pollo rellena de queso provolone ahumado, bañado con salsa marinara

### \*FILETE DE ATÚN CON COSTRA DE AJONJOLÍ (250 g)

Con puré de papa al wasabi y ensalada mixta con vinagreta cítrica

### SALMÓN A LA PLANCHA (200 g)

Sobre croqueta de papa, crema fresca de eneldo y espinaca salteada

## POSTRES

PASTEL DE ZANAHORIA

PECADO DE CHOCOLATE

PAY DE LIMÓN

MINI BUÑUELO