CENACOLO

IL RISTORANTE ITALIANO

MENÚ DE GRUPOS

Por más de 1,000 años los secretos de la Divina Cucina Romagnola han sido preservados por las manos de la familia Amati, artesanos cuyo origen nos lleva a Novafeltria, un pintoresco municipio a 130 kilómetros al sureste de Boloña.

Gracias a su dedicación y exitoso esfuerzo por promover la exquisitez de la cultura italiana en México, nace Cenacolo, un restaurante que preserva la esencia de Novafeltria mediante sabores e historia, cautivando el corazón de mexicanos e italianos desde 1986.

cenacolo.com.mx cenacolo.oficial grupocenacolo

Nos sentimos orgullosos de la dedicación y esmero en la elaboración de nuestras *Pastas Hechas a mano*, únicamente elaborada con la fuerza del hombre, cuchillo y rodillo, el resultado de estecuidadoso y exhaustivo ritual es una pasta de una calidad incomparable.

El vino es un ser viviente que evoca diferentes memorias de diferentes personas que van descubriendo sabores mientras lo toman.

Cada vino pasa por un proceso de selección exhaustivo antes de formar parte de la cava de Cenacolo.
Nuestros sommeliers los seleccionan a cata ciega y somos orgullosos de tener 100 de los mejores vinos italianos.

PLAZA LA ISLA

PLAZA LA ISLA

CAPACIDAD SALA:

53 personas

CAPACIDAD TERRAZA:

32 personas

HORARIO:

12:00 pm a 12:00 am

TIPO DE COCINA:

Italiana tradicional (Romagnola)

CÓDIGO DE VESTIR:

Casual/Elegante

UBICACIÓN:

Blvd. Kukulcán Km 12.6, Centro comercial.

Para la reservación de un área exclusiva se requiere un consumo mínimo de alimentos y bebidas garantizados dependiendo el día de la semana y horario.

BUY OUT: 70 PAX

**Solicita tu cotización.*

LAYOUT CENACOLO RESTAURANT

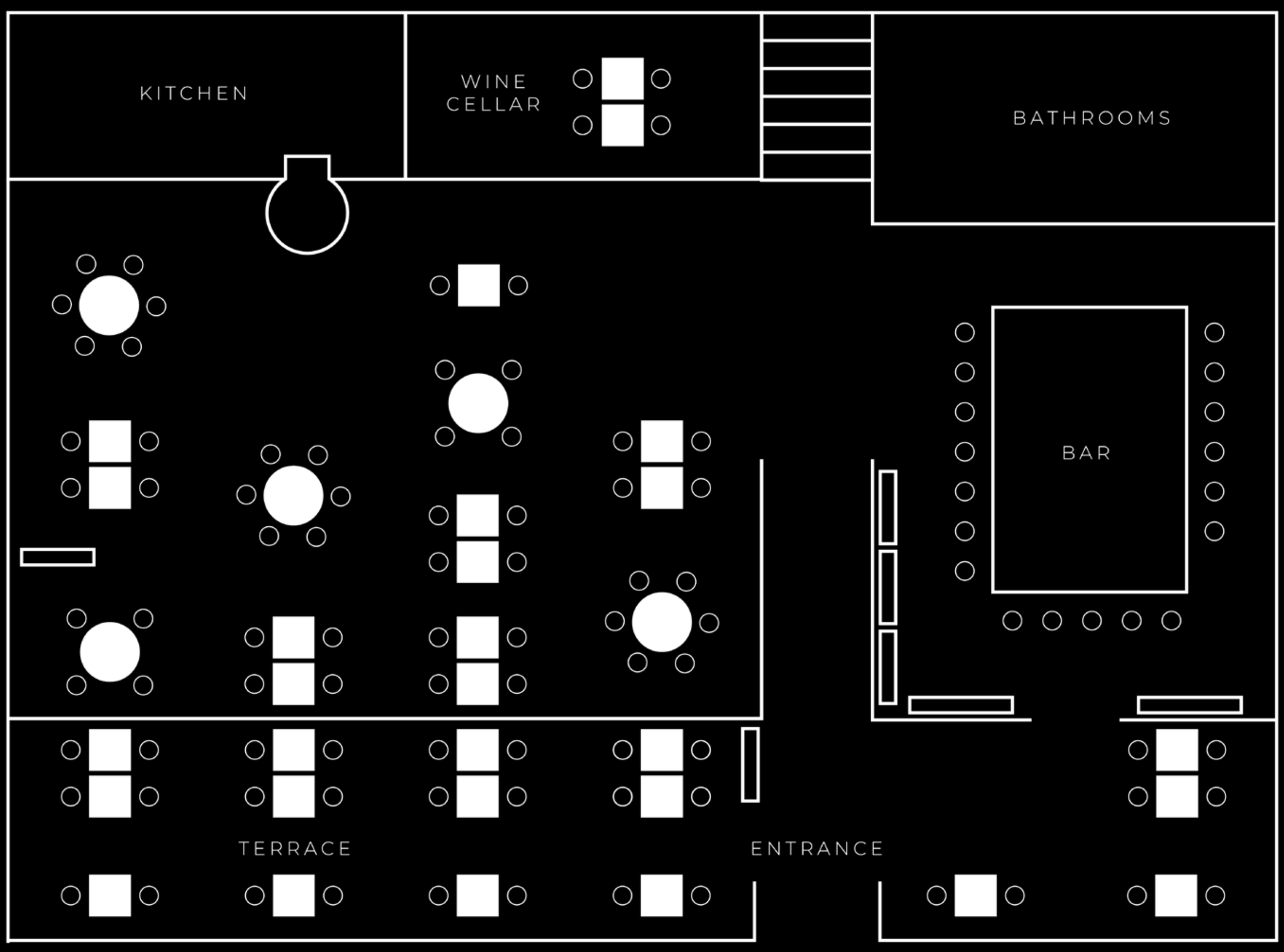


*TABLE ARRANGEMENT CAN BE MODIFIED

MARINA PUERTO CANCÚN

MARINA
PUERTO CANCÚN

CAPACIDAD SALA:

70 personas

CAPACIDAD TERRAZA:

60 personas

HORARIO:

1:30 pm a 11:30 pm

TIPO DE COCINA:

Italiana tradicional (Romagnola)

CÓDIGO DE VESTIR:

Casual/Elegante

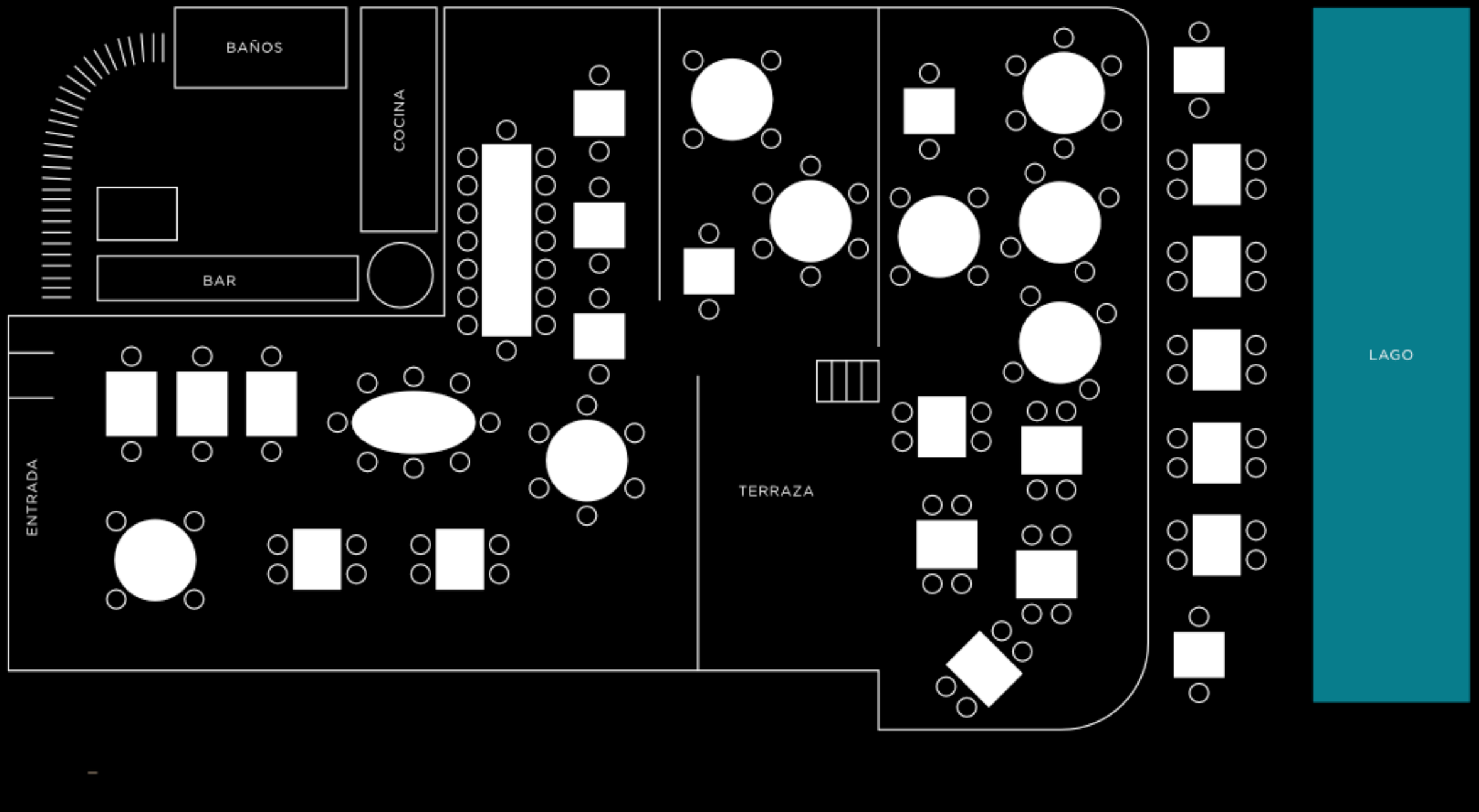
UBICACIÓN:

Blvd. Kukulcán Km 1.5, Centro Comercial.

Para la reservación de un área exclusiva se requiere un consumo mínimo de alimentos y bebidas garantizados dependiendo el día de la semana y horario.

BUY OUT: 150 PAX

LAYOUT CENACOLO MARINA PUERTO CANCÚN



*EL MONTAJE PUEDE VARIAR, FAVOR DE CONSULTAR CON SU COORDINADOR

MENÚ DE GRUPOS I

ENTRADA *(A elegir)*

CARPACCIO DE CARNE A LA TRUFA
Con salsa de trufa de la casa, arúgula, rebanadas de cabeza de champiñón Portobello y escamas de queso Grana Padano.

LA CLÁSICA ENSALADA CAPRESE CON BURRATA

CARPACCIO DE SALMÓN

SEGUNDO TIEMPO *(A elegir)*

LA FETTUCCINE BOLOGNESE
Hecha con la clásica receta casera, tan sencilla que solo lleva 8 horas de lenta preparación.

RAVIOLES “LOS CLÁSICOS”
Rellenos de queso Ricotta y espinaca, servidos en salsa de tomate con chícharos.

TAGLIOLINI ADRIATICO

POSTRE *(A elegir)*

TIRAMISÚ
Nuestra versión.

PANNACOTTA
Receta de la familia, con almendras tostadas.

PRECIO: $1,100 MXN

Precio por persona | No incluye servicio | No incluye bebidas

MENÚ DE GRUPOS II

ENTRADA *(A elegir)*

CALAMARES CORAZÓN DE CAMARÓN
AL BALSÁMICO

ENSALADA DE BÚFALA Y PROSCIUTTO CRUDO

ENSALADA LA DEL CASALE
Lechugas mixtas, aguacate, pera, champinones,
cebolla morada, tomate, uva, zanahoria, nuez pecana,
queso Brie y Prosciutto crudo horneado,
servidas con una vinagreta de frambuesa.

SEGUNDO TIEMPO *(A elegir)*

RISOTTO A LOS PORCINI CON
GORGONZOLA Y TRUFA

FILETE DE SALMÓN CON PURÉ DE CHICHAROS
El Salmón sellado, tapenade de alcaparra y anchoas,
sobre una salsa de chÍcharo y espárragos salteados.

FETTUCCINE SALSICCIA, ESPÁRRAGO Y ESPINACAS

POSTRE *(A elegir)*

FLAN
La receta de la familia con almendras tostadas.

TIRAMISÚ
Nuestra versión.

PRECIO: $1,190 MXN

Precio por persona | No incluye servicio | No incluye bebidas

MENÚ DE GRUPOS III

ENTRADA *(A elegir)*

CARPACCIO DE CARNE DEL CARNICERO

CARPACCIO DE SALMÓN

ENSALADA A LA PARMESANA
Con crotones, aderazada con nuestra salsa casera alioli.

SEGUNDO TIEMPO *(A elegir)*

RISOTTO CON BETABEL Y BURRATA

TAGLIATELLE ALLO SCOGLIO BLANCO

FILETE DE RES “PEPE VERDE”
Filete de Res “Prime”, flameado al brandy en crema de pimienta verde de Madagascar. Servido con guarnición de mini vegetales, espárragos, tomate uva y papa horneada.

POSTRE *(A elegir)*

FLAN
La receta de la familia con almendras tostadas.

PROFITEROLES

PRECIO: $1,480 MXN

Precio por persona | No incluye servicio | No incluye bebidas

MENÚ DE GRUPOS IV

ENTRADA *(A elegir)*

ENSALADA DE BÚFALA Y PROSCIUTTO CRUDO

CALAMARES CORAZÓN DE CAMARÓN
AL BALSÁMICO

SEGUNDO TIEMPO *(A elegir)*

LOS SOMBREROS VERDES
“Famosos desde 1988”, rellenos de queso Ricotta,
con un toque de mantequilla y salvia fresca.

LASAGNA BOLOGNESE
La tradicional preparación al “estilo Romagnolo”.

TERCER TIEMPO *(A elegir)*

TAGLIATA

FILETE DE SALMÓN
Con Pomodorissima sobre una cama de espinacas
y alcaparras salteadas.

ALBÓNDIGAS VEGANAS

POSTRE *(A elegir)*

FLAN
La receta de la familia con almendras tostadas.

PROFITEROLES

PRECIO: $1,480 MXN

Precio por persona | No incluye servicio | No incluye bebidas

MENÚ CANAPÉS

MINI TOSTADA PESCATORE
Salmón ahumado con cremoso de aguacate,
queso de cabra, lechugas mixtas con un toque de cebolla,
zanahoria y pepino acompañado con nuestra salsa de cítricos.

MINI TOSTADA MEDITERRÁNEA
Atún fresco con cremoso de aguacate, queso de cabra,
lechugas mixtas con un toque de cebolla, zanahoria
y pepino acompañado con nuestra salsa de cítricos.

MINI TOSTADA DE CAMARÓN
Con cremoso de aguacate, queso de cabra, lechugas mixtas
con un toque de cebolla, zanahoria y pepino acompañado
con nuestra salsa de cítricos.

MINI TOSTADA DE SALSICCIA
Salchicha italiana acompañada de cebolla morada
con un toque de nuestro aceite balsámico y salsa de tamarindo.

MINI TOSTADA DE PROSCIUTTO
BRUSCHETTA DI MARE
Camarón acompañado de pimiento rojo con un toque de apio,
pimienta y aceite de olivo.

BRUSCHETTA CAPRESSE
BRUSCHETTA DE PULPO
PIZZETTA MARGHERITA
PIZZETA PROSCIUTTO
PIZZETA DE PEPERONI
PIZZETA DE CAMARÓN
BIÑÉ MIÑÓN
De crema pastelera, chocolate y avellana.

PRECIO: $590 MXN | 2 HRS.

La hora extra tiene un costo de $300

Precio por persona | No incluye servicio | Precio sujeto a cambio sin previo aviso.

IL NESPOLI
Romagna Sangiovese
Superiore
Riserva
2019
14,5% vol
100% Barrique
Collina
177 mt s.l.m.
IMBOTTIGLIATO DAL PRODUTTORE ALL'ORIGINE
Poderi dal Nespoli
1929

BARRA LIBRE PLATA

Incluye refrescos, jugos y cócteles

CERVEZA

TEQUILA

MEZCAL

RON

WHISKEY

GINEBRA

VODKA

PRECIO: $1,290 MXN

POR 2 HORAS.

La hora extra tiene un costo de $590 pesos por persona.
Precio por persona | No incluye servicio | IVA incluido.

BARRA LIBRE ORO

Incluye refrescos, jugos y cócteles

CERVEZA

TEQUILA

MEZCAL

RON

WHISKEY

GINEBRA

VODKA

VINO:
Tinto, blanco y espumoso de la casa.

PRECIO: $1,540 MXN

POR 2 HORAS.

La hora extra tiene un costo de $720 pesos por persona.
Precio por persona | No incluye servicio | IVA incluido.

BARRA LIBRE
SIN ALCOHOL

Por 2 horas.

COCKTAILS SIN ALCOHOL

LIMONADAS

NARANJADAS

AGUA NATURAL

AGUA MINERAL

REFRESCOS

PRECIO: $490 MXN

La hora extra tiene un costo de $220 pesos por persona.

Precio por persona | No incluye servicio | IVA incluido.

POLÍTICAS GENERALES

Cenacolo agradece su preferencia e interés para la realización de su evento; asegurándole el mayor esfuerzo y calidad de nuestros servicios.

MENÚ DE GRUPOS:
A partir de 20 personas.

TARIFAS:
Todos los precios incluyen IVA. Los precios no incluyen servicio del 15%. Todas las tarifas están sujetas a cambio sin previo aviso. Todas las tarifas cubren 4 horas de servicio.

CONFIRMACIÓN:
Para considerar el evento como definitivo y la fecha reservada, será necesario recibir un primer depósito; será la cantidad equivalente al 50% del total del evento.

GARANTÍA DE PAGO:
Todos los eventos deberán estar liquidados al 100% una semana antes del evento.

FORMAS DE PAGO:
Los pagos deberán hacerse mediante transferencia bancaria o depósito en efectivo directo en el restaurante y debe reflejarse en la cuenta de Cenacolo antes del evento.

FACTURACIÓN:
En caso de requerir factura, solicitamos considere los siguientes puntos:

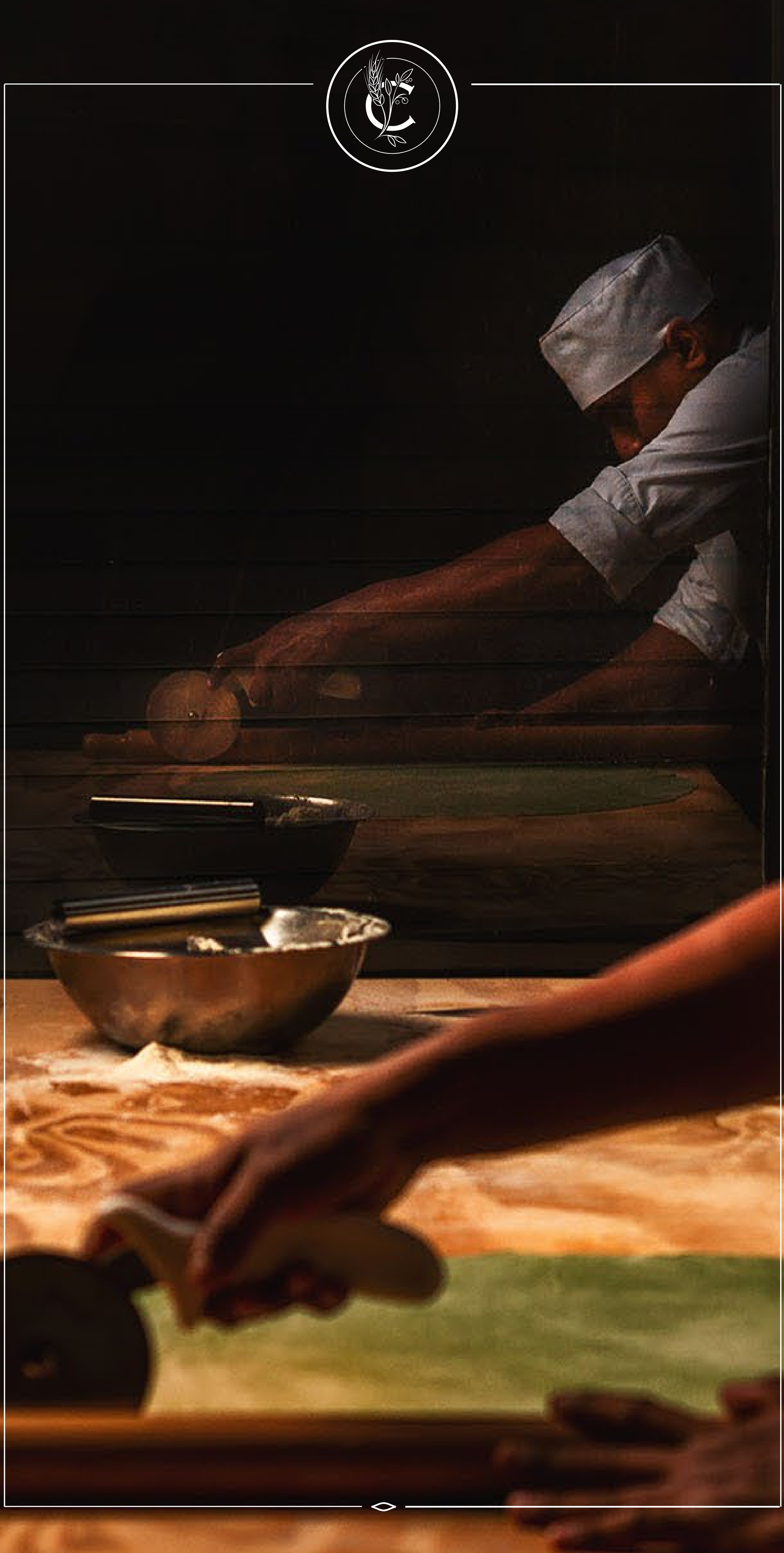
- Favor de considerar que la entrega de facturas, en el caso de ser requeridas, es de 3 a 5 días hábiles.

- El servicio y comisión no son facturables.

En caso de requerir factura por el servicio, se deberá hacer un depósito o transferencia por el total del mismo y se agregará el 16% de IVA correspondiente. (La propina no se declara por parte de la empresa, se entrega directamente a meseros y cocina).

GARANTÍA:
En caso de no tener el 100% de asistencia acordada, se deberá cubrir el 90% del número de menús solicitados.

POLÍTICA DE REEMBOLSO:
Si la cancelación se hace 30 días antes del evento, 80% de reembolso.
Si la cancelación se hace 20 días antes del evento, el 50% de reembolso.
Si la cancelación se hace 15 días antes del evento, NO HAY REEMBOLSO.



CENACOLO

IL RISTORANTE ITALIANO

CELEBRA A TU MANERA

Descubre nuestras
experiencias personalizadas.

CENACOLO.COM.MX
rp@cenacolo.com.mx
+ 52 1 (998) 214 2356

cenacolo.oficial | grupocenacolo