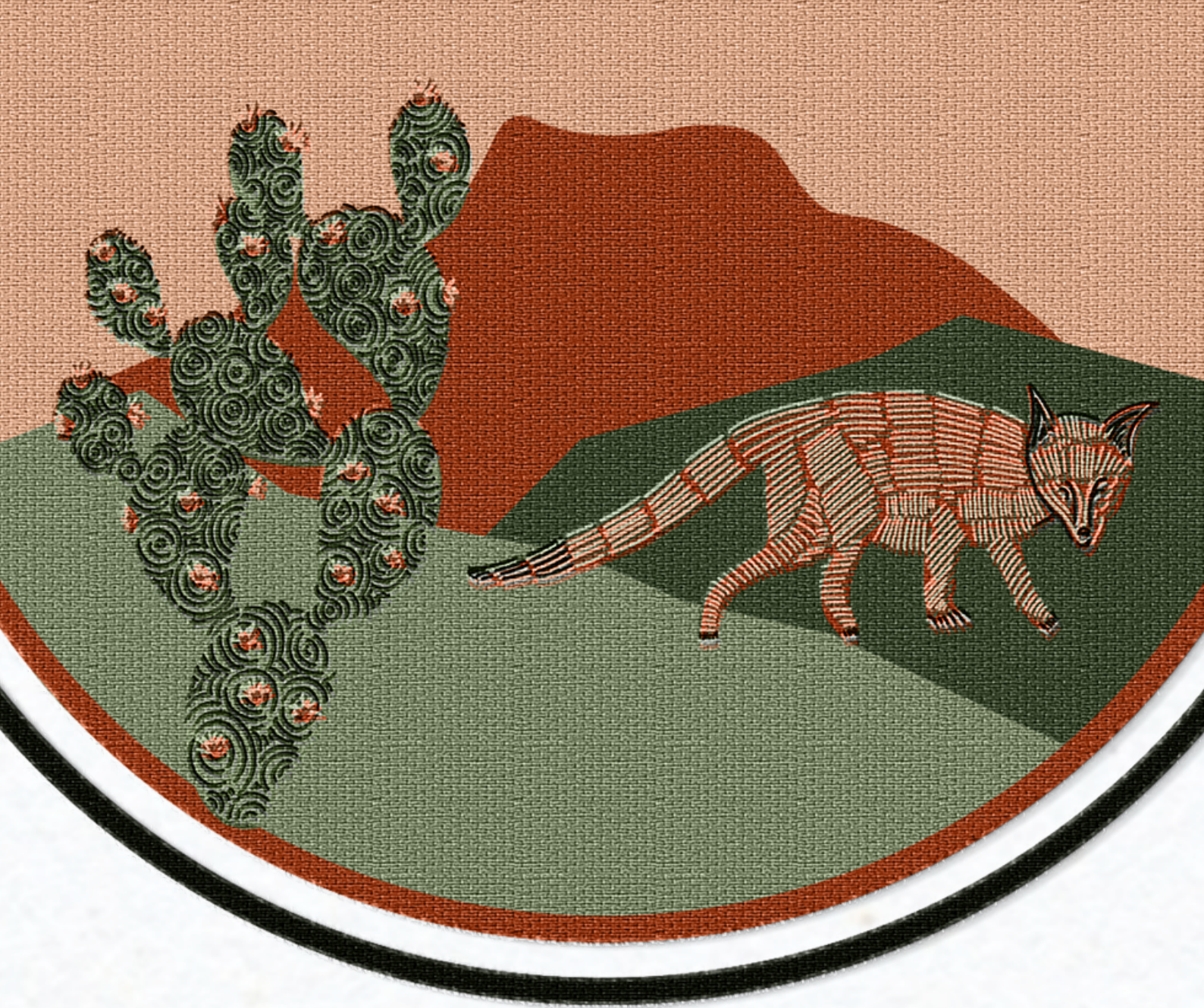




Flora y Fauna Grill

LOCAL

PEDREGAL



DESAYUNOS

LUNES A DOMINGO DE 8:00 AM A 1:00 PM

Terraza Privada*

Min. 10 - Máx. 50 pax

Salón**

Min. 10 - Máx. 20 pax

*Costo de renta de espacio \$10,000 MXN, mismos que van directo a consumo.
Más el 15% de servicio**. Renta por 5 horas.

MENÚ A ELEGIR

Menú 1

Café Americano o Té

Jugo de naranja

Pan dulce (1 pza.)

Bowl de fruta

Chilaquiles verdes o rojos con
pollo o huevo revuelto
o

Enchiladas rellenas de pollo de
salsa verde

\$545 p/p

Menú 2

Café Americano o Té

Jugo de naranja

Pan dulce (1 pza.)

Bowl de fruta

Chilaquiles verdes o rojos con
pollo o huevo revuelto
o

Machaca tatemada con huevo y
carne deshebrada

\$585 p/p

Menú 3

Café Americano o Té

Jugo de naranja

Pan dulce (1 pza.)

Bowl de fruta

Chilaquiles verdes o rojos con
pollo o huevo revuelto
o

Tampiqueña con frijoles,
enchiladas de adobo, rajas,
guacamole, quesadillas y
plátano macho

\$635 p/p



COMIDA

CENA

LUNES A DOMINGO DE 1:00 PM A 6:00 PM

MARTES Y MIÉRCOLES DE 6:00 PM A 10:00 PM

JUEVES A SÁBADO DE 6:00 PM A 11:00 PM

Terraza Privada*

Min. 10 - Máx. 50 pax

Salón**

Min. 10 - Máx. 20 pax

*Costo de renta de espacio \$10,000 MXN, mismos que van directo a consumo.
Más el 15% de servicio**. Renta por 5 horas.

MENÚ A ELEGIR

NO INCLUYE BEBIDAS

Menú 1

Verduras tatemadas

Caldo de carne

Pesca del día con láminas de papa

o

Albóndigas de res a la leña

Fresas tatemadas

o

Arroz tailandés con leche de coco y mango

\$890 p/p

Menú 2

Lechuga orejona a las brasas con aderezo y queso cotija

Sopa de jitomate

Tostada de atún

Medio pollo orgánico

o

Filete de pescado al grill con salsa de jocoque

Pastel de queso brie

o

Pavlova de frutos rojos

\$1,085 p/p

Menú 3

Burrata ahumada

Sopa de cebolla

Tostada de carne asada estilo Ensenada

Chuleta de cerdo con puré de camote

o

Filete de res nancional con salsa de coliflor

Pastel de tres leches

o

Pastel de trufa y chocolate

\$1,230 p/p



S E R V I C I O S E S P E C I A L E S

MARTES Y MIÉRCOLES DE 1:00 PM A 11:00 PM

JUEVES A SÁBADO DE 1:00 PM A 12:00 AM

Terraza Privada

Min. 10 - Máx. 50 pax

Costo de renta de espacio \$10,000 MXN, mismos que van directo a consumo. Más el 15% de servicio. Renta por 5 horas.

CÓCTEL

\$600 por persona

Canapés a elegir; 3 fríos, 3 calientes y 2 postres.
NO INCLUYE BEBIDAS.

FRÍOS

Mini burrata en pan tostado.

Mini tostada de ceviche de pesca del día, jitomate, cebolla, pepino y aguacate.

Mini tostada de jitomate, hojas de perejil y aceite de ajonjolí.

Mini flat bread carnes frías de la casa.

Mini flat bread con yogurt, aceitunas, polvo de pistache, alcaparras, chile seco y aceite de oliva.

CALIENTES

Brocheta de verduras mixtas al grill.

Brocheta de pollo a la naranja.

Mini taco de chorizo.

Mini brocheta de chistorra con cebolla cambray.

Canapé de chorizo español y queso manchego.

POSTRES

Flan napolitano de la casa.

Fresa tatemada con crema de rancho y ralladura de limón amarillo.

Mini s'mores: malvaviscos ahumados sobre una base de galleta, chocolate amargo y crema de vainilla con frutos rojos.

Mini pavlova: merengue de almendra, coulis de frutos rojos y crema diplomática.

Trufa de chocolate.

BARRA DE TACOS

\$655 por persona

NO INCLUYE BEBIDAS.

Taco de chorizo verde y rojo.

Taco de colitas de cebolla cambray salteadas,
rebanadas de aguacate y salsa roja cruda.

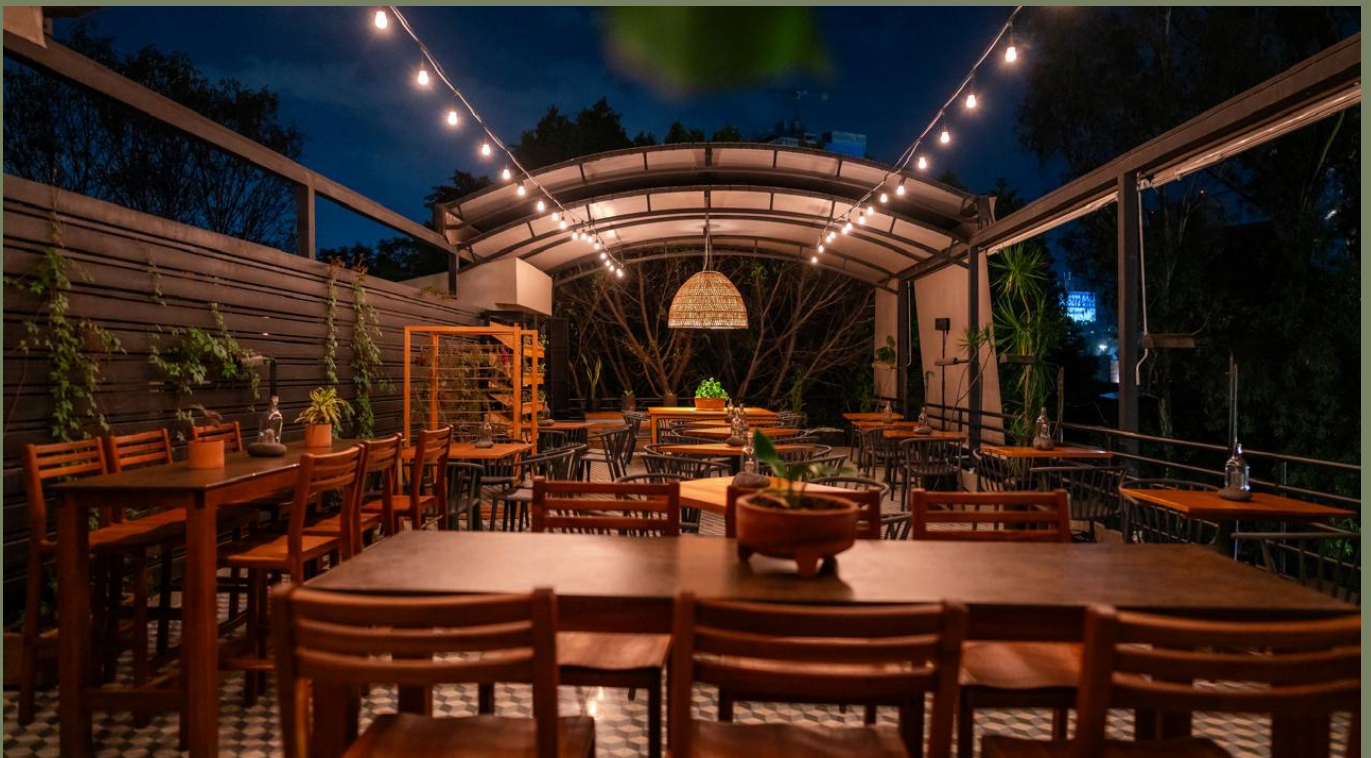
Taco de cascaritas de papa con cebolla y epazote.

Taco de robalo rebozado con col, cebolla
desflemada y crema de la casa.

Taco de camarón enchilado.

Tostada de Rib Eye con guacamole.

Taco de pastor.



BARRA LIBRE

Incluye mezcladores y coctelería seleccionada
(excepto energizantes y jugos)

APLICA ÚNICAMENTE 5 HORAS

Costo por persona
\$1,200

Vodka Smirnoff

Whisky Etiqueta Roja

Tequila Tradicional

Ron Matusalem Platino

Ginebra Tanqueray

Costo por persona
\$1,400

Vodka Ketel One

Whisky Buchana's 12

Tequila Don Julio Blanco

Ron Havana 7 años

Ginebra Tanqueray

Costo por persona
\$1,600

Vodka Ketel One

Whisky Etiqueta Negra

Tequila Maestro Dobel

Ron Matusalem Gran Reserva 15

Ginebra Tanqueray Flor Sevilla

Ginebra Tanqueray Rangpur

Política de Pago:

1. Permanencia. En comidas, cenas y fiestas, por un periodo de 5 horas.
2. Forma de pago. Para que su evento quede confirmado, requerimos de un 50 % de anticipo sobre el costo total del evento. Aceptamos las siguientes formas de pago: efectivo, tarjetas bancarias, depósitos o transferencias. Por políticas de seguridad a nuestros clientes, no realizamos cargos a tarjeta vía telefónica. La totalidad de la cuenta se liquida en una sola exhibición al finalizar el evento.
3. Servicio. 15% por concepto de servicio sobre el consumo, rubro no facturable.

Política de cancelación:

- Cancelaciones. Podrá reprogramar su evento notificando con al menos 5 días previos (sujeto a disponibilidad), en caso de cancelación, se hará el reembolso de acuerdo con nuestra política de penalizaciones, únicamente a la misma cuenta y forma de pago del anticipo.

Política de Penalización:

- Cancelaciones con al menos 5 días, se reembolsará el 100% del pago anticipado.
- Si se cancela con más de 48 horas previas al evento, el reembolso será únicamente del 50% sobre el anticipo.
- Cancelaciones dentro de las 48 horas previas al evento, no reembolsable.
- Imprevistos. En la eventualidad de no presentarse la totalidad de sus invitados, el restaurante cobrará el 100% del total contratado.
- Aumento en el número de invitados. Con la finalidad de garantizar un servicio de calidad, no estaremos en posibilidades de aumentar el número de sus invitados en más del 20% contratado. Si usted desea aumentarlo, quedará sujeto a la disponibilidad de espacio y deberá avisarnos con 24 horas de anticipación.

Términos y Condiciones Adicionales:

1. Instalaciones. Previo al inicio del evento y antes de finalizar, el anfitrión y el gerente o capitán del lugar harán una inspección del estado físico del mobiliario y equipo. Cualquier desperfecto, maltrato a las instalaciones o faltante de equipo o mobiliario de LOCAL777, correrán por cuenta del anfitrión del evento.
2. Cobros. En ninguna circunstancia se harán cobros individuales a sus invitados. El personal sólo se dirigirá para cualquier efecto con el anfitrión, quien se responsabiliza en todo momento que la cuenta por el consumo total se liquide.
3. Garantía. Una vez aceptada la carta de alimentos y bebidas para su evento, no se aceptan cambios. Si desea un cambio se hará conforme al precio del menú del salón y será cubierto por el anfitrión.
4. Extras. A previo aviso y mutuo acuerdo con la gerencia del restáurante se aceptará publicidad o decoración extra a la que se tiene en el Restaurante; así como ingresar equipos de video o realizar grabaciones; grupos de música en vivo, mariachi, tríos, etc. Queda prohibido ingresar e ingerir alimentos y/o bebidas ajenas al restaurante.
5. Descorche. El costo por servicio de descorche es de \$600 pesos, sólo se acepta el vino de mesa, botella de 750 ml.
6. Facturas. Por disposición fiscal, no podemos entregar facturas elaboradas manualmente, si requiere factura favor de solicitarla al momento de contratar el evento.
Sugerimos entregar datos de facturación junto con un teléfono donde podamos localizarle.
7. Vigencia. Nuestras cotizaciones tienen vigencia de 15 días a partir de la fecha en que se emiten.

8. Horarios por turno:

Desayunos de 8:00 hrs a 13:00 hrs.

Comidas de 13:00 hrs a 18:00 hrs.

Cenas de 17:00 hrs a 00:00 hrs.

9. Capacidades. La terraza tiene una capacidad máxima de 50 pax. La capacidad del BAR es de máximo 50 pax.

Al recibir un anticipo, usted confirma que leyó y está de acuerdo con nuestras políticas de pago de anticipos, eventos y cancelaciones.

