

# CENACOLO

DIVINA CUCINA ROMAGNOLA

## MENÚ DE GRUPOS

---

CANCÚN

[cenacolo.com.mx](http://cenacolo.com.mx)  
[cenacolo.official](#)  
[grupocenacolo](#)

# CENACOLO

DIVINA CUCINA ROMAGNOLA

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](http://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 este cuidadoso 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.



DIVINA CUCINA  
ROMAGNOLA

# ZONA HOTELERA CANCÚN

**Capacidad Sala:** 50 personas

**Capacidad Terraza:** 40 personas

**Horario:** 2:00 pm a 11:30 pm

**Tipo de cocina:** Italiana Tradicional y Mediterránea

**Código de vestir:** Casual/Elegante

**Ubicación:** Blvd. Kukulcán Km 12.6

Torre La Europea



# ZONA HOTELERA CANCÚN

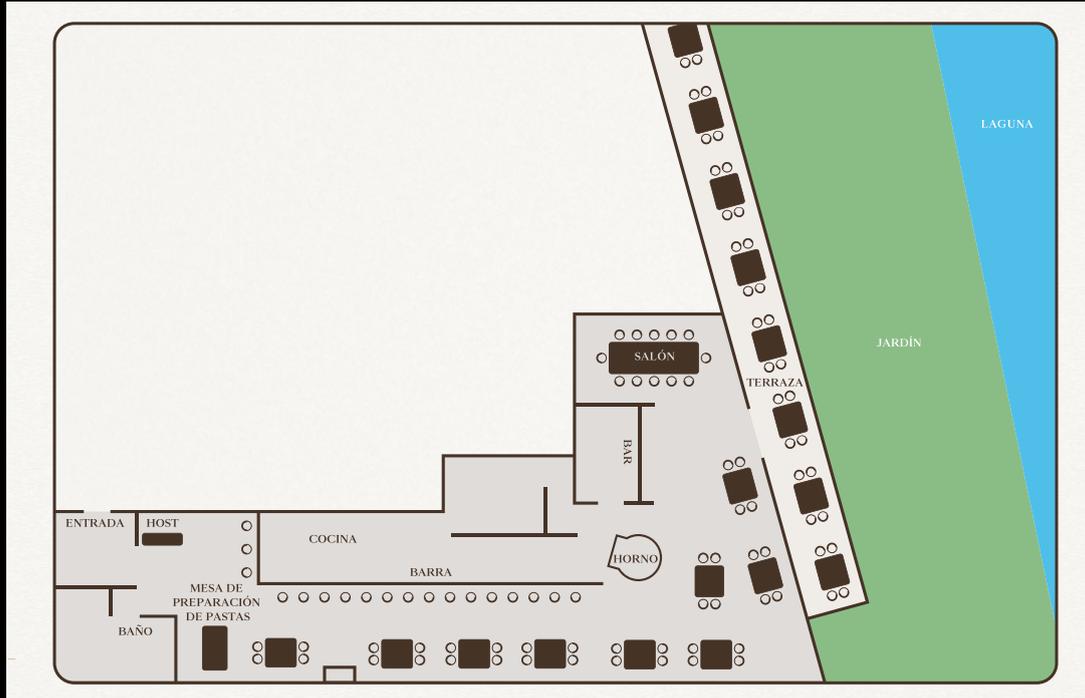
Para la reservación de un área exclusiva se requiere un consumo mínimo de alimentos y bebidas garantizados dependiendo el día de la semana y horario.

Buy Out: 70 Pax

\* Solicita tu cotización



# LAYOUT CENACOLO ZONA HOTELERA CANCÚN



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

CENACOLO

STORIA DEL TACCHINO



# MARINA PUERTO CANCÚN

Capacidad: 70 personas

Capacidad terraza: 60 personas

Horario comida/cena: 1:00 pm a 11:30 pm

Tipo de cocina: Italiana Tradicional  
y Mediterránea

Código de vestir: Casual/Elegante

Ubicación: Blvd. Kukulcán Km 1.5, Centro Comercial  
Marina Puerto Cancún



# MARINA PUERTO CANCÚN

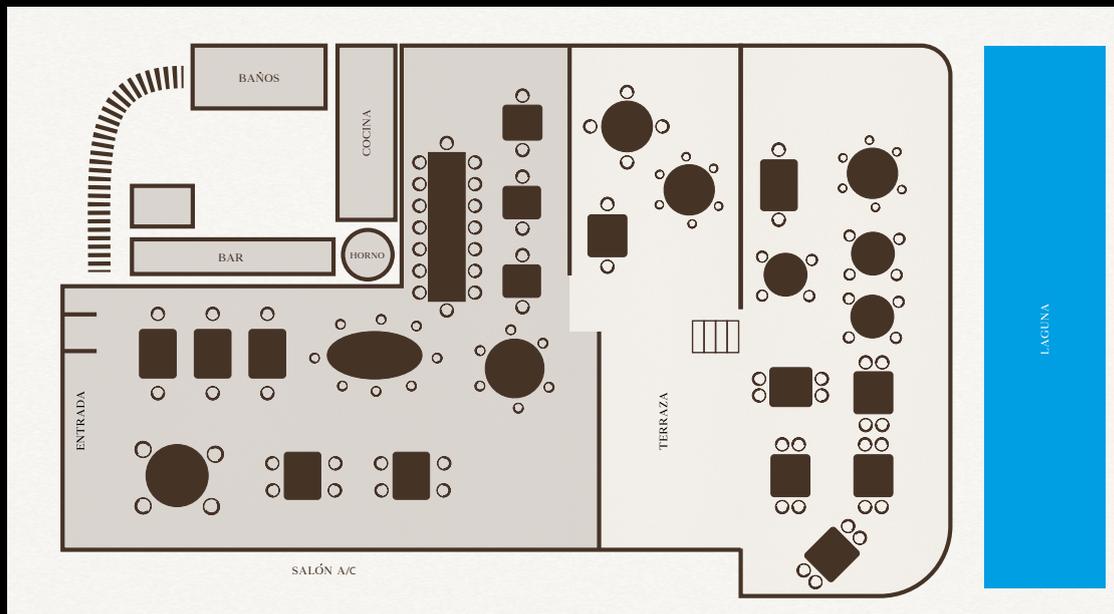
Para la reservación de un área exclusiva se requiere un consumo mínimo de alimentos y bebidas garantizados dependiendo el día de la semana y horario.

Buy Out: 120 Pax

\* Solicita tu cotización.



# LAYOUT CENACOLO MARINA PUERTO CANCÚN



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



# MENÚ GRUPOS I

## PRIMER TIEMPO

- a elegir

### EL 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.

### ENSALADA VALENTINA

Mezcla de lechugas, con queso de cabra, champiñones y balsámico de la casa. Servida en una canasta de queso Grana Padano.

### CALAMARES CORAZÓN DE CAMARÓN

## SEGUNDO TIEMPO

- a elegir

### FETUCCINE ALLA BOLOGNESE

Hecha con la clásica receta casera, tan sencilla que sólo lleva 8 horas de lenta preparación.

### RAVIOLES DE LA HUERTA

De espinaca, rellenos con corazón de alcachofas y calabaza. Servidos con una salsa de queso suave y Grana Padano espolvoreados con pimienta negra.

### SPAGHETTI ADRIÁTICO BLANCO

Preparado con camarones, calabaza y espárragos, perfumados al vino blanco con un toque de perejil.

## POSTRE

- a elegir

### TIRAMISÚ

Nuestra versión.

### FLAN

Receta de la familia, con almendras tostadas.

Precio: \$830 MXN

No incluye 15% de servicio



## MENÚ GRUPOS II



### PRIMER TIEMPO

- a elegir

#### **GNOCCHI RAGÚ ROMAGNOLO**

En salsa Bolognesa hecha exclusivamente con salsiccia Romagna.

#### **LOS SOMBREROS VERDES**

"Los más famosos desde 1988", rellenos de queso Ricotta, con un toque de mantequilla y salvia fresca.

### SEGUNDO TIEMPO

- a elegir

#### **SICILIANA DI SALMÓN Y FETA**

Salmón fresco, queso Feta, servido con Cous cous salteado con verduras, finalizado con una salsa blanca de la casa.

#### **RISOTTO A LOS PORCINI CON GORGONZOLA Y TRUFA**

#### **EL ATÚN EN SALSA DE CÍTRICOS**

Atún fresco, lechugas mixtas, zanahoria, champiñón, tomate uva, pepino y chía, servidos en una base de Quinoa, con un toque de salsa de cítricos hecha en casa.

### POSTRE

- a elegir

#### **FLAN**

Receta de la familia, con almendras tostadas.

#### **PANNA COTTA**

Salsas a elegir: caramelo, chocolate, mango y amaranas.

Precio: \$915 MXN  
No incluye 15% de servicio

## MENÚ GRUPOS III



### PRIMER TIEMPO

- a elegir

#### ENSALADA A LA PARMESANA

Con crotones, aderezada con nuestra salsa casera alioli.

#### EL 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.

### SEGUNDO TIEMPO

- a elegir

#### FILETE GORGONZOLA

Filete de res en salsa de Gorgonzola con un toque de vino blanco. Servido con guarnición de mini vegetales, papa horneada, espárragos y tomate uva.

#### RISOTTO MARE

Uno de los clásicos de las costas Italianas; almejas, camarón y calamar aromatizados al vino blanco.

#### EL SALMÓN CON ESPINACAS

Con pomodorísima sobre una cama de espinacas y alcaparras salteadas.

### POSTRE

- a elegir

#### PANNA COTTA

Salsas a elegir: caramelo, chocolate, mango y amarenas.

#### TIRAMISÚ

Nuestra versión.

Precio: \$1,100 MXN

No incluye 15% de servicio



# MENÚ GRUPOS IV



## PRIMER TIEMPO

- a elegir

### EL 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.

### CALAMARES CORAZÓN DE CAMARÓN

## SEGUNDO TIEMPO

- a elegir

### LOS SOMBREROS VERDES

"Los más famosos desde 1988", rellenos de queso Ricotta, con un toque de mantequilla y salvia fresca.

### FETTUCCINE ALLA BOLOGNESE

Hecha con la clásica receta casera, tan sencilla que sólo lleva 8 horas de lenta preparación.

## TERCER TIEMPO

- a elegir

### FILETE DE RES "PEPE VERDE"

(240 grs) Filete de res de carne "Prime", flameado al brandy en crema de pimienta verde de Madagascar. Servido con guarnición de mini vegetales, papa horneada, espárragos y tomate uva.

### EL SALMÓN DE ESPINACAS

Con pomodorísima sobre una cama de espinacas y alcaparras salteadas.

### RISORO

Speck: **Único en su género** y representante de las carnes finas del norte de Italia de hace más de 1,000 años. Su profundo sabor es único y es el resultado de **dos técnicas de las más antiguas**: el "ahumado ligero" y el "añejamiento bajo sal por 22 semanas", además de mucho aire fresco que llega directamente de los Alpes; de ahí el refrán: "poca sal, poco humo y mucho aire", ahora imagínate todo esto con **azafrán y láminas de oro**.

## POSTRE

- a elegir

### TIRAMISÚ

Nuestra versión.

### GOTA DE CHOCOLATE

Pastel de chocolate relleno de crema mascarpone acompañado de frutos del bosque.

Precio: \$1,460 MXN  
No incluye 15% de servicio

### 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 MEDITERÁNEA

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 PULPO

Con papa cambray, alioli de tomate y perejil y un toque de aceite de oliva.

### MINI TOSTADA DE PROSCIUTTO

### BRUSCHETTA DI MARE

Camarón acompañado de pimiento rojo con un toque de apio, pimienta y aceite de oliva.

### BRUSCHETTA CAPRESSE

### MINI TOSTADA DE PROSCIUTTO

### BRUSCHETTA DE PULPO

### PIZZETTA MARGHERITA

### PIZZETTA PROSCIUTTO

### PIZZETTA DE PEPPERONI

### PIZZETTA DE CAMARÓN

### BIÑÉ MIÑÓN

De crema pastelera, chocolate y avellana.

Precio: \$450 MXN | 2 horas

La hora extra tiene un costo de \$250

Precio por persona | No incluye 15% de servicio | Precio sujeto a cambio sin previo aviso.

## MENÚ CANAPÉS

- 7 OPCIONES A ELEGIR



CENACOLO  
DIVINA CUCINA ROMAGNOLA





## BARRA LIBRE PLATA

INCLUYE REFRESCOS, JUGOS  
Y CÓCTELES

CERVEZA

TEQUILA

RON

VODKA

GIN

WHISKY

BRANDY

Precio: \$990 MXN

- Por 2 horas

Precio por persona | I.V.A. incluido

La hora extra tiene un costo de  
\$450 pesos por persona.



# BARRA LIBRE ORO

INCLUYE REFRESCOS, JUGOS  
Y CÓCTELES

CERVEZA

TEQUILA

RON

VODKA

GIN

WHISKY

BRANDY

**VINO:**

Tinto, blanco y espumoso de la casa

Precio: \$1,200 MXN

- Por 2 horas

Precio por persona | IVA. incluido

La hora extra tiene un costo de  
\$550 pesos por persona.





## BARRA LIBRE SIN ALCOHOL

- Por 2 horas

COCKTAILS SIN ALCOHOL

LIMONADAS

NARANJADAS

AGUA

REFRESCOS

JUGOS

Precio: \$350 MXN  
Precio por persona | IVA. incluido

La hora extra tiene un costo de  
\$150 pesos por persona.







#### **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.

# CENACOLO

DIVINA CUCINA ROMAGNOLA

## 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.



## CENACOLO

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.





C E N A C O L O . C O M . M X

rp@cenacolo.com.mx  
+52 1 (998) 845 9293

@cenacolo.official  
f grupocenacolo