



SUBLIME GASTRONOMÍA MAYA

Las Polas delicias yucatecas, una empresa familiar, con recetas de los Baqueiro Traconis y de los Alonso, **auténticos paladares de los sabores y encantos de la cocina del sureste**, dedicada al servicio de banquetes de **cocina mexicana, internacional** y muy **especializados en cocina regional yucateca**, se pone a tus órdenes para atenderte y servirte en nuestro restaurante y degustar algunos platillos de nuestra oferta gastronómica.

Nacimos en el 2003, desde entonces y enamorados de la comida yucateca, y habiendo heredado las recetas de nuestra familia, hemos decidido con **gran entusiasmo**, continuar elaborando los **maravillosos platillos familiares** tal y como los cocinaban desde siempre. **Nos regalaron sus tesoros y sus secretos.**

Durante estos **13 años de trabajar con gusto** y con amor al servicio y gracias a la aceptación de nuestros comensales, hemos logrado posicionar nuestra empresa de banquetes y nuestro restaurante como una **extraordinaria opción** para degustar los platillos de la comida yucateca en la ciudad de México. Estamos ubicados en la colonia del Valle donde se elaboran todos nuestros platillos con **materia prima traída directamente desde la península.**

Participamos en el **concurso Historias y Sabores de México, Menú del Bicentenario**, organizado por el Claustro de Sor Juana Inés de la Cruz y obtuvimos el **Ter lugar** en la categoría de Plato Fuerte.

La única intención con esta breve descripción de nuestra empresa, es darnos a conocer y ofrecerte **nuestros servicios** para cualquier evento y permitir que **disfrutes** de tus fiestas mientras nosotros trabajamos para que ustedes se diviertan.



ATENTAMENTE
Miguel Ramos | Chef Ejecutivo

TORTIZAS

Deliciosas tortas hechas en pan francés y terminadas en la plancha, calientitas y doraditas.

BÁSICO

Incluye: 1 guarnición, aguas frescas

Mínimo 30 tortas

INGREDIENTES: Cochinita pibil | Lechón del carrito

MIXTAS

Incluye: 3 botanas, ensalada, aguas frescas

Mínimo 25 pers.

INGREDIENTES: 4 Tradicionales y 4 Gourmet

TRADICIONALES

Incluye: 3 botanas, ensalada, aguas frescas

Mínimo 25 pers.

INGREDIENTES: Cochinita pibil | Pollo pibil | Huevo revuelto con chaya y castacán | Huevo con longaniza | Relleno negro | Longaniza de Valladolid | Campechana | Tamal vaporcito | Tamal de habanero |

GOURMET

Incluye: 3 botanas, ensalada, aguas frescas

Mínimo 25 pers.

INGREDIENTES: Arrachera con recado | Lechón del carrito | Chamorro pibil | Pavo en escabeche | Pulpo Las Polas | Trucha ahumada | Porqueta | Campechana especial

ENSALADAS: Nopales | Jitomate, pepino y sandía | Espinaca con tocino y nuez | Hierbas y frutas con queso | Mixta

GUARNICIONES: Papitas al cilantro | Betabeles vinagreta con cebolla blanca | Frijoles colados | Ensalada de nopales | Ensalada de ejotes con almendra | Guacamole

BOTANAS: Sopes miniatura con plátano macho | Quesadillas de cazón | Cazuelas de cecina rasurada | Gorditas de chicharrón prensado | Montaditos de trucha ahumada | Sopes miniatura con guacamole y chicharrón

POSTRE: \$40 extra p/p



¡Tú decides el menú de tu evento!

Estos son platillos sugeridos, para ver más opciones ve a la página "MÁS"

PIDE TU COTIZACIÓN



TAQUIZAS

Platillos en cazuelas forradas con hoja de plátano, acompañados de tortillas hechas a mano, cebolla morada y nuestra exclusiva pasta de habanero.

PLATILLOS YUCATECOS

Incluye: 2 guarniciones, 3 botanas, aguas frescas

Mínimo 30 pers.

PLATILLOS MEXICANOS

Incluye: 2 guarniciones, 2 botanas, frijoles colados, refritos o de la olla, aguas frescas

Mínimo 30 pers.

MARISCOS Y PESCADOS

Incluye: 2 ensaladas, caldito de camarón, 1 cerveza p/p

Mínimo 30 pers.



BOTANAS: Piña de clase con oliva y habanero | Quesadillas de chaya | Taquitos dorados de lechón | Kipes miniatura con ensalada de col y naranja agria | Tostadas mini de nopalitos | Tacos de pescado al limón | Mini albóndigas con hierbabuena | Panuchitos de pollo con pipián verde | Brochetas de jitomate cherry, sandía y queso

ENSALADAS: Nopales | Jitomate con pepino y sandía | Espinaca con tocino y nuez | Hierbas y frutas con queso | Mixta

GUARNICIONES: Papitas al cilantro | Betabeles vinagreta con cebolla blanca | Frijoles colados | Ensalada de nopales | Ensalada de ejotes con almendra | Guacamole

PLATILLOS: Cochinita pibil | Lechón al horno | Relleno negro | Pollo pibil | Escabeche de pavo | Salpicón de venado | Pulpos a la plancha | Queso relleno | Ensalada de nopales | Puntas de filete con chipotle | Tinga poblana | Salsa de longaniza | Rajas con queso | Papas con chorizo | Combinación de hongos | Pescado al limón | Pescado en Tikin Xic | Pescado a la talla | Camarones a la diablo | Camarones con queso | Quesadillas de cazón o de jaiba

POSTRE: \$40 extra p/p



¡Tú decides el menú de tu evento!

Estos son platillos sugeridos, para ver más opciones ve a la página "MÁS"

PIDE TU COTIZACIÓN

BANQUETES

Disfruta tu evento mientras nosotros lo atendemos, podemos organizarlo de principio a fin.

MENÚ A TRES TIEMPOS

Sopa, plato fuerte y postre

Incluye: 3 botanas, aguas frescas, café

Desde 10 pers.

BUFFET

De cazuelas yucatecas o mexicanas. Barra de pastas, ensaladas y quesos nacionales e importados.

Panes, frutas y postre

Incluye: 3 botanas, aguas frescas, café

Mínimo 30 pers.

COFFEE BREAK 1

Bocadito dulce y salado (1 c/u)

Incluye: crudités de frutas y verduras, frituras refrescos, café y té

Mínimo 40 pers.

DESAYUNOS

Incluye: jugo, fruta, yogurt, cereales, huevos, chilaquiles, crepas, hasta cazuelas de platillos mexicanos o especialidades al gusto + Café, té, chocolate con leche, aguas frescas y cervezas + Pan dulce o panqués hechos en casa (plátano, mantequilla, zanahoria, chocolate)

Mínimo 20 pers.

MENÚ A CUATRO TIEMPOS

Entrada, sopa, plato fuerte y postre

Incluye: 3 botanas, aguas frescas, café

Desde 10 pers.

PAELLAS

Extraordinarios ingredientes

Incluye: 1 botana de chistorra, pan y chiles serranos con aceite de oliva

Mínimo 25 pers.

COFFEE BREAK 3

Bocaditos dulces y salados (3 c/u)

Incluye: variedad de frituras o dulces, jugos, aguas frescas, café, té y 1 copa de vino p/p

Mínimo 40 pers.

CÓCTELES

6, 10 o 14 canapés

(fríos, calientes, dulces y salados)

Incluye: aguas frescas, 1 copa de vino p/p

Mínimo 25 pers.



continúa en la siguiente página >

Ningún paquete incluye servicio, pregunta por las opciones extra como personal de servicio, bebidas o renta de mobiliario y equipo. Precios estimados, sujetos a ajustes sin previo aviso. No incluyen IVA.

BANQUETES

BOTANAS: San Luises (quesadillas de pasta de frijol) | Brochetas de pulpos en achiote | Salpicón de camarón | Mini tostadas de atún o marlin ahumado | Brochetas de frutas con aderezo balsámico | Alcachofas en tempura | Ceviche de camarón | Champiñones en escabeche | Camarones pacotilla en ceviche | Callitos de almeja con chipotle y aguacate | Hojitas de lechuga con picadillo y nueces

ENTRADAS: Camarones en escabeche | Ensalada Cesar con foie gras | Panucho de salpicón de venado o de res | Callitos de almeja con chipotle y aguacate

SOPAS: Lima | Tortilla con tres caldos | Crema de alcachofa | Caldo de pavo con pasta y parmesano | Fideo con aceitunas y arándanos (chiapaneca) | Crema de coliflor con coliflor empanizada | Crema de jitomate con queso y chipotle | Caldo de pollo con verduras y arroz | Con queso holandés y arroz | Poro y papa con tocino | Caldo de pollo con verduras y arroz

PASTAS: Carbonara | Alfredo | Con mariscos | Con aceite de oliva y queso parmesano | Tallarines con brócoli y chile turco | Pasta fría con aceitunas negras | Surimi de cangrejo importado, albahaca y vinagreta | Espagueti a la Boloñesa | Macarrones al horno con queso y salsa de jitomate

ENSALADAS: Cesar | Mixta | Alcachofas | Caprese | Jitomate, con sandía, jícama y pepino | Pera con espinaca y queso azul

PLATO FUERTE: Filete de puerco en salsa de jitomate y habanero | Espaldilla de puerco en su jugo | Filete frío con aceite de ajonjolí y cebollitas cambray | Camarones grandes a la mantequilla y un toque de habanero | Pollo alcaparrado | Huachinango o robalo en su jugo | Kipe charola con relleno de piñones | Pollo en salsa de cilantro | Mole coloradito o poblano con pechuga de pollo | Pipián verde con espaldilla de puerco

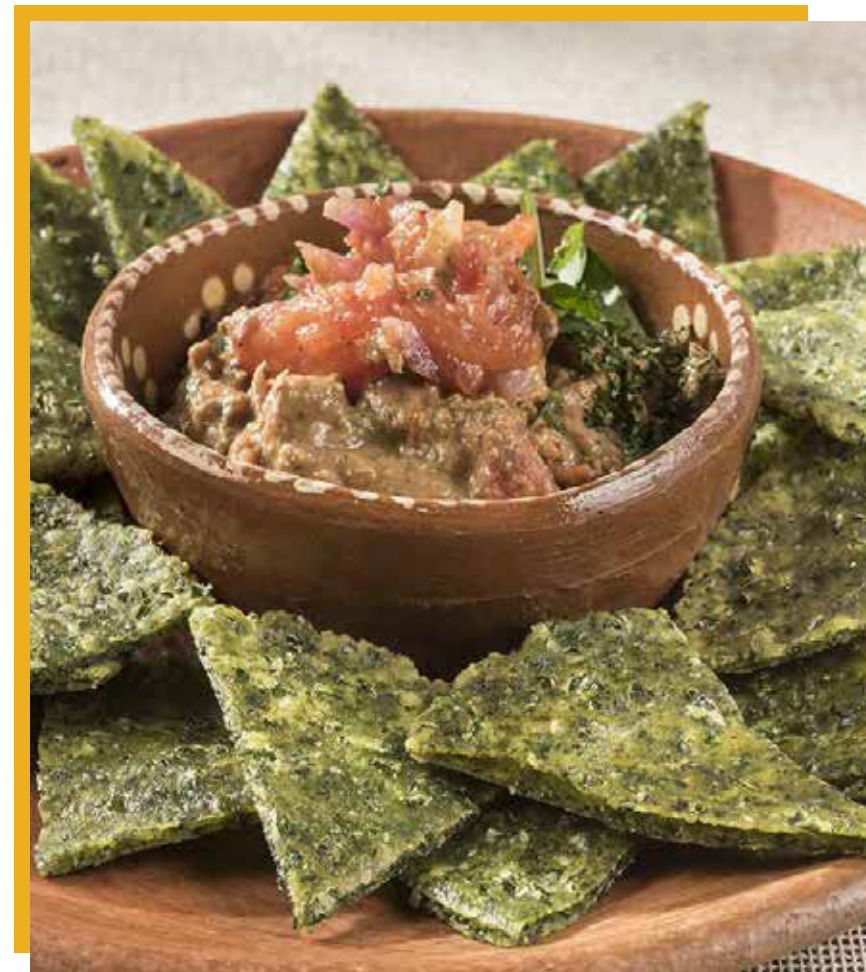
POSTRES: Torta de elote con natillas | Muffins de dátil con salsa de caramelo y helado de vainilla | Mouse de chocolate con caramelo y sal | Helados de sabores | Pavlova de frutos rojos con helado de vainilla o caramelo | Crema de coco con palanqueta | Turrón de chocolate con una fresa | Pastel frío de mango | Tiramisú | Tarta de plátano con dulce de leche y nuez | Panqué de manzana con helado | Galletas de almendra con helado de vainilla | Baklava y graives | Rosca de higos con chantilly



¡Tú decides el menú de tu evento!

Estos son platillos sugeridos, para ver más opciones ve a la página "MÁS"

PIDE TU COTIZACIÓN



EXTRAS

MOBILIARIO Y EQUIPO

Carpas, tarimas, pistas de baile, música, etc.
*Se cobra un 10% arriba del precio de renta

CAPITANES

MESEROS

GARROTEROS Y LAVALOZAS

BEBIDAS 1

Refrescos, mezcladores y hielo

BEBIDAS 2

Refrescos, mezcladores, cervezas y hielo

MÁS PLATILLOS

Conoce nuestra oferta de platillos, estos son los que más nos han solicitado para eventos sociales y familiares. ¡Tú decides el menú de tu evento, podemos preparar lo que se te antoje!

SOPAS

- Lima y lima especial, con arroz y queso de bola
- Caldo de frijol con fideo negro
- Crema de jitomate con queso mozzarella
- Caldo de pavo con pasta y parmesano
- Crema de alcachofa con queso azul
- Tortilla con tres caldos
- Fideo seco con chipotle y piloncillo
- Pasta con aceitunas y arándanos (Chiapas)
- Consomé de pollo con verduras y aguacate
- Consomé de pollo con col, tocino y aguacate

QUESOS Y VEGETARIANOS

- Bocaditos de quesos finos y espárragos con prosciutto
- Brochetas de jitomate cherry, sandía y queso fuerte
- Calabazas y zanahorias en tempura con salsa de soya
- Tostadas mini de nopalitos cocidos en sal gruesa
- Piña de clase con aceite de oliva y habanero
- Montaditos de queso con mermelada de jalapeños
- Chiles jalapeños empanizados rellenos de frijol y queso
- Alcachofitas empanizadas
- Shanklis con arándanos y serranos
- Croquetas de plátano macho con frijoles y mole Las Polas

PLATOS FUERTES YUCATECOS

- Cochinita pibil con frijoles colados
- Pollo pibil con ensalada de nopales cocidos en sal gruesa
- Pavo en escabeche con longaniza de Valladolid
- Lechón al horno con durito y cebolla curtida
- Relleno negro con frijoles colados
- Lomitos de Valladolid con arroz yucateco (con chaya y queso)
- Espaldilla de puerco con papitas al cilantro o en achiote con papitas al cilantro
- Papadzules tradicionales (de huevo cocido) o cochinita pibil
- Queso relleno de picadillo con verdura
- Pan de cazón con frijoles colados
- Chamorros pibil al horno con ensalada de betabeles vinagreta
- Filete de pescado en Tikin Xic (achiote) con ensalada de nopales y croqueta de plátano macho
- Poc Chuc, sábana de pierna de puerco a la plancha con naranja agria, chiltomate y cebolla morada

MARISCOS

- Brochetitas de pulpo plancha con balsámico
- Taquitos de pescado al limón
- Callitos de almeja con chipotle, habanero y aguacate
- Sopes miniatura de pescado en achiote con un toque de longaniza
- Chicharrón de pescado con ensalada de naranja agria
- Brocheta de camarones en salsa de achiote con pasta de habanero
- Vasitos de ceviche tradicional de Acapulco
- Coctel mini de callo de almeja y aguacate
- Tostadas mini de marlín ahumado con queso holandés
- Montaditos de trucha ahumada hecha en casa
- Baguette rústica con atún fresco y aceite de ajonjolí

CARNE DE RES Y DE PUERCO

- Brochetas mini de filete de res con recado para bistec
- Kipes mini con ensalada de col y naranja agria
- Montaditos de kipe crudo con hierbabuena y aceite de oliva
- Taquitos dorados de lechón
- Cazuelitas de espaldilla de puerco
- Cazuelitas de cecina rasurada con aceite de ajonjolí
- Castacán doradito (pork belly)
- Nubes de porqueta con pepino y cebolla morada
- Panuchos miniatura de salpicón de venado o res
- Brochetas mini de lomitos de Valladolid

continúa en la siguiente página >

MÁS PLATILLOS

ESPECIALIDADES YUCATECAS

- Mini quesadillas de chaya con queso holandés
- Quesadillas de cazón estilo Las Polas
- bocaditos de trucha ahumada hecha en casa
- Mini albóndigas con recado negro
- Mini kipes con hierbabuena y jocoque
- Polcanes, gorditas de chicharrón prensado con salsa de habanero
- Mini vaporcitos, tamales yucatecos con salsa de jitomate
- Mini tamales de habanero
- Taquitos de pescado al limón o en achiote
- Taquitos dorados de lechón
- Mini tortitas de cochinita pibil
- Panuchos mini de relleno negro, cochinita pibil, pollo pibil o pavo en escabeche
- Tostaditas de salpicón de res
- Tostaditas de salpicón de venado
- Cazuelitas de marlín ahumado con queso holandés

COCINA INTERNACIONAL

- Filete de res en su jugo
- Filete de res con salsa de moritas
- Filete de res con salsa de champiñones
- Filete frío con cebollitas de cambrey, vinagre y aceite de ajonjolí
- Filete de res con mantequilla clarificada
- Pollo al horno con salsa de jitomate
- Pollo al horno con salsa agrídulce de las casa
- Pollo frito alcaparrado
- Lomo de puerco en salsa de ciruela
- Espaldilla de puerco con salsa de cacahuete
- Espaldilla de puerco en su jugo
- Pato con paprika y ciruelas

COCINA MEXICANA

- Mole coloradito - pollo o carne de puerco
- Mole poblano - pollo
- Mole de Paulina - pollo o carne de puerco
- Estofado oaxaqueño - carne de puerco o lengua de res
- Mancha manteles poblano - pollo o carne de puerco
- Pipián rojo - pollo, carne de puerco o carne de res
- Pipián verde - carne de puerco o carne de res
- Chiles Rellenos: pasilla, mulato, ancho, poblano, jalapeños

POSTRES

- Crema de coco con zapote prieto
- Crema de coco sola
- Natillas de la casa
- Trenza de ate de membrillo con queso holandés
- Torta de elote con natillas de la casa
- Pastelitos de dátil con salsa de caramelo y helado de vainilla
- Brownies de la casa con helado de vainilla
- Pavlova de frutos rojos y cardamomo. Servido con helado
- Papaya con miel y queso de bola yucateco
- Fresas con crema y panque de la abuela
- Panque de plátano con natilla y/o helado de sabores
- Panque de zanahoria con helado de sabores
- Turrón de chocolate de la abuela María
- Mousse de chocolate con salsa de caramelo y un toque de sal
- Otros



¡Tú decides el menú de tu evento!

PIDE TU COTIZACIÓN

Ningún paquete incluye servicio, pregunta por las opciones extra como personal de servicio, bebidas o renta de mobiliario y equipo. Precios estimados, sujetos a ajustes sin previo aviso. No incluyen IVA.



CONTÁCTANOS



www.polas.com.mx

TEL. 55-5687-2545
contacto@polas.com.mx

AV. COLONIA DEL VALLE 505, CDMX

