

DISTRICT^{MX}

EAT + DRINK

MENÚ PLATA

APERITIVO

Sopa de Tortilla - Queso fresco, pollo, aguacate, tortilla crujiente y crema de cilantro

○

Petite Ensalada Baja - Pollo ennegrecido, fresas, queso de cabra, nuez caramelizada, aguacate y aderezo de yogurt y limón

ENTRADA

Pollo al Curry (Butter Chicken) - Chutney de mango, arroz basmati, raita de menta y pan naan

○

Bowl de Arroz Teriyaki (Pollo o Vegetariano) - Pollo (o tofu/verduras), pimientos, brócoli, col agri dulce, yogurt picante y hierbas frescas

POSTRE

Pastel de Chocolate - Receta familiar del chef con helado de vainilla

○

Churros de la Casa - Azúcar y canela, dulce de leche, salsa de chocolate y coulis de frutos rojos

Precio: 695 MXN

Incluye 16% IVA - No incluye propina

SILVER MENU

APPETIZER

Tortilla Soup - Fresh cheese, chicken, avocado, crispy tortilla, and cilantro cream

OR

Petite Baja Salad - Blackened chicken, strawberries, goat cheese, candied pecans, avocado, wonton, and lime yogurt dressing

ENTRÉE

Butter Chicken - Mango chutney, basmati rice, mint raita, and Indian flatbread

OR

Chicken or Vegetarian Teriyaki Rice Bowl - Chicken (or tofu/veggies) with sweet & sour cabbage, broccoli, peppers, spicy yogurt, and herbs over rice

DESSERT

Chocolate Cake - Chef's family recipe with vanilla gelato

OR

House Churros - Cinnamon sugar, dulce de leche, chocolate sauce, and berry coulis

Price: 695 MXN

Includes 16% IVA - Gratuity not included

DISTRICT^{MX}

EAT + DRINK

MENÚ ORO

APERITIVO

Sopa de Tomate - Crema, tomates salteados, albahaca, crutones y aceite de oliva

○

Ensalada District - Pollo a la parrilla, huevo suave, aguacate, queso fresco, nueces tostadas y vinagreta cítrica

ENTRADA

Pavo Rostizado - Relleno de brioche con manzana, arándanos, puré de papa, coles de Bruselas y gravy

○

Filete de Res a la Parrilla - Ejotes salteados, puré de papa y gravy de hongos

(Opción vegetariana disponible: Bowl Teriyaki de Vegetales)

POSTRE

Pastel de Chocolate o Churros de la Casa

Precio: 825 MXN

Incluye 16% IVA - No incluye propina

GOLD MENU

APPETIZER

Tomato Soup - Cream, sautéed tomatoes, basil, croutons, and olive oil

OR

District Salad - Grilled chicken, soft-boiled egg, avocado, queso fresco, toasted nuts, and citrus vinaigrette

ENTRÉE

Roasted Turkey - Apple brioche stuffing, cranberries, mashed potatoes, Brussels sprouts, and gravy

OR

Grilled Beef Filet - Green beans, mashed potatoes, and mushroom gravy

(Vegetarian option available: Vegetable Teriyaki Bowl)

DESSERT

Chocolate Cake or House Churros

Price: 825 MXN

Includes 16% IVA - Gratuity not included

DISTRICT^{MX}

EAT + DRINK

MENÚ PLATINO

APERITIVO

Carpaccio – Alioli Dijon, alcaparras fritas, arúgula y parmesano rallado

○

Tartar de Atún – Puré de aguacate, pepino, tomate cherry, vinagreta de tamari, fritura de tempura, ajonjolí y nori

SOPA

Sopa de Cebolla Francesa – Cebolla caramelizada, caldo rico con costra de queso gruyere

○

Sopa de Poro y Papa – Pollo deshebrado, poro salteado con papas pochadas y tocino

ENTRADA

Pavo Rostizado Estilo District–Pechuga de pavo rostizada, relleno de brioche con manzana y arándano, puré de papa cremoso, coles de Bruselas salteadas, ejotes franceses, gravy de la casa y salsa de arándano.

○

Costilla Corta Braseada – 12 horas, reducción de jugos, gnocchi de queso crema, salsa de tomate horneado, espárragos y cebollitas

POSTRE

Pay de Manzana o Churros de la Casa

Precio: 1,095 MXN

Incluye 16% IVA – No incluye propina

PLATINUM MENU

APPETIZER

Carpaccio – Dijon aioli, fried capers, arugula, and grated parmesan

OR

Tuna Tartar – Smashed avocado, cucumber, cherry tomato, tamari vinaigrette, crispy tempura, sesame seeds, and nori

SOUP

French Onion Soup – Caramelized onion broth with melted gruyere crouton

OR

Potato & Leek Soup – Pulled chicken, sautéed leeks, poached potatoes, and bacon

ENTRÉE

District–Style Roasted Turkey– Roasted turkey breast, apple–cranberry brioche stuffing, creamy mashed potatoes, sautéed Brussels sprouts, French green beans, house gravy, and cranberry sauce.

OR

District Short Rib – 12-hour braised short rib, au jus, cream–cheese gnocchi, baked tomato sauce, asparagus, and grilled onions

DESSERT

Apple Pie or House Churros

Price: 1,095 MXN

Includes 16% IVA – Gratuity not included

DISTRICT^{MX}

EAT + DRINK

 BARRA LIBRE 2025**BAR NACIONAL**

2 horas - 1,100 MXN / 3 horas - 1,300 MXN

Incluye: Ron Antillano, Vodka Smirnoff, Tequila Jarana
Puerto Nuevo Sauvignon Blanc y Cabernet Sauvignon
Cerveza: Modelo Especial, Negra Modelo, Pacifico
Cócteles: Margarita, Mojito, Cuba Libre, Piña Colada, Paloma
Refrescos, agua mineral y jugos

BAR INTERNACIONAL

2 horas - 1,300 MXN / 3 horas - 1,550 MXN

Incluye: Cóctel de bienvenida, Don Julio Blanco, Absolut Azul Vodka,
Tanqueray Gin, JB Whiskey, Ron Havana Club Special
Vinos: Blanco Puro Chardonnay, Round Hill Cabernet Sauvignon
Cerveza: Modelo Especial, Negra Modelo
Cócteles: Aperol Spritz, Espresso Martini, Carajillo, Mojito, Margarita
Refrescos, agua mineral y jugos

Incluye 16% IVA - No incluye propina

 OPEN BAR 2025**NATIONAL OPEN BAR**

2 hours - 1,100 MXN / 3 hours - 1,300 MXN

Includes: Antillano Rum, Smirnoff Vodka, Tequila Jarana
Puerto Nuevo Sauvignon Blanc & Cabernet Sauvignon
Beer: Modelo Especial, Negra Modelo, Pacifico
Cocktails: Margarita, Mojito, Cuba Libre, Piña Colada, Paloma
Sodas, mineral water, and juices

INTERNATIONAL OPEN BAR

2 hours - 1,300 MXN / 3 hours - 1,550 MXN

Includes: Welcome Cocktail, Don Julio Blanco, Absolut Azul Vodka,
Tanqueray Gin, JB Whiskey, Havana Club Special Rum
Wines: Blanco Puro Chardonnay, Round Hill Cabernet Sauvignon
Beer: Modelo Especial, Negra Modelo
Cocktails: Aperol Spritz, Espresso Martini, Carajillo, Mojito,
Margarita
Sodas, mineral water, and juices

Includes 16% IVA - Gratuity not included

CESTRIC^{MX}

EAT + DRINK

POSADA BRINDIS 2025

Entradas para Compartir (para grupos de 6 o más)

Elija dos para compartir:

- Hummus de la Casa - Pan naan a la parrilla, tzatziki, mini ensalada Griega & menta (130 gr)
- Edamame - Soya, aceite de trufas & togarashi (150 gr)
- Dip de Aguacate - Crema Valentina, feta, totopos con tajín

Plato Fuerte (elige uno)

- Pollo al Curry con Arroz y Pan Naan - Pollo, curry al coco, verduras baby & arroz Jazmín (140 gr). Opción vegana disponible.
- Hamburguesa Purista con Papas Fritas - Carne molida fresca, salsa mágica, cebollas asadas & complementos (160 gr)

Postre para Compartir

- Churros de la Casa - Azúcar & canela, dulce de leche, salsa de chocolate, coulis de frutos

—
Incluye una bebida de bienvenida — Margarita o Mezcalita
Cheers Posada - \$550 MXN por persona (IVA incluido)
Propina no incluida / Gratuity not included

CHEERS POSADA 2025

Starters (Family Style for 6 or more)

Choose two to share:

- House Hummus - Grilled naan bread, tzatziki, mini Greek salad & mint (130 g)
- Edamame - Soybeans with truffle oil & togarashi (150 g)
- Avocado Dip - Valentina cream, feta & Tajín-dusted house tortilla chips

Main Course (choose one)

- Butter Curry Chicken with Naan & Rice - Chicken, coconut curry, baby vegetables & jasmine rice (140 g). Vegan option available.
- The Purist Burger with Fries - Fresh ground beef, magic sauce, grilled onions & fixings (160 g)

Shared Dessert

- House Churros - Cinnamon sugar, dulce de leche, chocolate sauce & berry coulis

—
Includes one welcome drink — Margarita or Mezcalita
Cheers Posada - \$550 MXN per person (IVA included)
Gratuity not included / Propina no incluida

DISTRICT^{MX}

EAT + DRINK

POSADA BUENAS VIBRAS 2025

Entradas para Compartir (para grupos de 6 o más)

Elija dos para compartir:

- Hummus de la Casa - Pan naan a la parrilla, tzatziki, mini ensalada Griega & menta (130 gr)
- Edamame - Soya, aceite de trufas & togarashi (150 gr)
- Dip de Aguacate - Crema Valentina, feta, totopos con tajín

Plato Fuerte (elige uno)

- Tacos de Pescado (2 piezas) - Dorado estilo tempura, tortillas de harina con costra de queso, ensalada de col, aioli de limón & pico de gallo (80 gr)
- Bowl de Arroz Teriyaki (Pollo o Vegetariano) - Pechuga (140 gr), vegetales, salsa de soya con dashi, huevo frito, ajonjolí y yema
- Fettuccine Bolognese - Salsa con carne hecha en casa (250 gr)

Postre para Compartir

- Churros de la Casa - Azúcar & canela, dulce de leche, salsa de chocolate, coulis de frutos

—
Incluye una bebida de bienvenida — Margarita o Mezcalita
Good Vibes Posada - \$500 MXN por persona (IVA incluido)
Propina no incluida / Gratuity not included

GOOD VIBES POSADA 2025

Starters (Family Style for 6 or more)

Choose two to share:

- House Hummus - Grilled naan bread, tzatziki, mini Greek salad & mint (130 g)
- Edamame - Soybeans with truffle oil & togarashi (150 g)
- Avocado Dip - Valentina cream, feta & Tajín-dusted house tortilla chips

Main Course (choose one)

- Fish Tacos (2 pcs) - Tempura-style dorado in flour tortillas with cheese crust, coleslaw, lemon aioli & pico de gallo (80 g)
- Teriyaki Rice Bowl (Chicken or Vegetarian) - Chicken breast (140 g), vegetables, soy-dashi sauce, fried egg, sesame & yolk
- Fettuccine Bolognese - House-made meat sauce (250 g)

Shared Dessert

- House Churros - Cinnamon sugar, dulce de leche, chocolate sauce & berry coulis

—
Includes one welcome drink — Margarita or Mezcalita
Good Vibes Posada - \$500 MXN per person (IVA included)
Gratuity not included / Propina no incluida