Christmas Menu

SILVER

APPETIZER

TORTILLA SOUP
Queso fresco, chicken, avocado, crispy tortilla & cilantro cream

OR

PETITE BAJA SALAD
Blackened chicken, strawberries, goat cheese, candied pecans, avocado, wonton & lime yogurt dressing

ENTREES

BUTTER CHICKEN
Mango chutney, basmati rice, mint raita & indian flatbread

OR

LASAGNA
House made pasta, rich beef sauce, four cheese bechamel & crostini

DESSERT

CHOCOLATE CAKE
Chefs family récipe & vanilla gelato

OR

HOUSE CHURROS
Cinnamon sugar, dulce de leche, chocolate sauce, berry coulis

760 MX PESOS
INCLUDES 16% SALES TAX
Not including Gratuity

APERITVO

SOPA DE TORTILLA
QQueso fresco, pollo, aguacate, tortilla crujiente & crema de cilantro

O

PETITE ENSALADA BAJA
Pechuga parrillada cajun, vegetales, fresas, queso de cabra, nuez caramelizada, aguacate y aderezo de yogurt & limon

ENTRADA

CURRY ROJO DE POLLO
Pollo, curry rojo, chutney de mango, arroz basmati & pan naan

O

LASAGNA DISTRICT
Salsa de carne, bechamel de cuatro quesos & crostini

POSTRE

PASTEL DE CHOCOLATE
Receta de la familia del chef

O

CHURROS DE LA CASA
Azúcar & canela, dulce de leche, salsa de chocolate, coulis de frutos

760 PESOS MX
INCLUYE 16% IVA
No incluye propina

DISTRICT MX
EAT + DRINK

Christmas Menu

GOLD

APPETIZER

TOMATO SOUP
Cream, sautéed tomatoes, basil, croutons and olive oil

OR

PETITE DISTRICT SALAD
Grilled chicken, soft boiled egg, avocado, queso fresco, toasted nuts & citrus vinaigrette

ENTREES

ROASTED TURKEY
Apple brioche stuffing, cranberries, mashed potatoes, brussel sprouts & gravy

OR

GRILLED BEEF FILET
Green beans, mashed potatoes & mushrooms gravy

DESSERT

CHOCOLATE CAKE
Chefs family recipe & vanilla gelato

OR

HOUSE CHURROS
Cinnamon sugar, dulce de leche, chocolate sauce, berry coulis

905 MX PESOS
INCLUDES 16% SALES TAX
Not including Gratuity

APERITVO

SOPA DE TOMATE
Crema, tomates salteados, albahaca, croutones y aceite de olivo

O

ENSALADA DISTRICT MEDIA
Pechuga al grill, huevo pochado, vegetales, queso fresco y vinagreta de citricos

ENTRADA

PAVO ROSTIZADO
Relleno de brioche con manzana, salsa de arandanos, pure de papa, coles de bruselas & gravy

O

FILETE DE RES AL GRILL
Ejotes salteados, pure de papa & gravy de hongos

POSTRE

PASTEL DE CHOCOLATE
Receta de la familia del chef

O

CHURROS DE LA CASA
Azúcar & canela, dulce de leche, salsa de chocolate, coulis de frutos

905 PESOS MX
INCLUYE 16% IVA
No incluye propina

DISTRICT MX
EAT + DRINK

Christmas Menu

PLATINUM

APPETIZER

CARPACCIO
Alioli dijon, pickled shallots & grated parmesan

OR

TUNA TARTAR
Smashed avacado, cucumber, cherry tomato, tamari vinaigrette, crispy tempura, sesame seeds & nory

SECOND

FRENCH ONION SOUP
Rich caramelized onion broth with melted gruyere crouton

OR

POTATO & LEEK SOUP
Pulled chicken, sauteed leeks, poached potatoes & bacon

ENTREES

ROASTED TURKEY
Apple brioche stuffing, cranberry sauce, mashed potatoes, brussel sprouts & gravy

OR

ARRACHERA
Grilled 7 oz flank steak. chimichurri. roasted potatoes & grilled broccoli

DESSERT

APPLE PIE
Puff pastry, vanilla ice cream & cajeta

OR

HOUSE CHURROS
Cinnamon sugar, dulce de leche, chocolate sauce, berry coulis

1,090 MX PESOS
INCLUDES 16% SALES TAX

APERITVO

CARPACCIO
Alioli de dijon, alcaparras fritas, arugula y queso parmesano rallado

O

TARTAR ATUN
pure de aguacate, pepino, tomate Cherry, vinagreta tamary, fritura de tempura, ajonjolí & nori

SEGUNDO

SOPA DE CEBOLLA FRANCESA
Cebolla caramelizada, rico caldo con costra de queso gruyere

O

SOPA DE PORO Y PAPA
Pollo deshebrado, poro salteado con papas pochadas y tocino

ENTRADA

PAVO ROSTIZADO
Relleno de brioche con manzana, salsa de arandanos, pure de papa, coles de bruselas & gravy

O

ARRACHERA
77 oz de arrachera, salsa chimichurri, papas rostizadas y brocoli al grill

POSTRE

PAY DE MANZANA
Masa hojaldre & helado de vainilla

O

CHURROS DE LA CASA
Azúcar & canela, dulce de leche, salsa de chocolate, coulis de frutos

1,090 PESOS MX
INCLUYE 16% IVA

DISTRICT MX
EAT + DRINK

Christmas Menu

CHEERS

STARTERS TO SHARE

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

605 MX PESOS
INCLUDES 16% SALES TAX · Gratuity not included

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

605 PESOS MX
INCLUYE 16% IVA · No incluye propina

DISTRICT MX
EAT + DRINK

Christmas Menu

OPEN BAR

NATIONAL OPEN BAR

2 hours - 1,210 MXN / 3 hours - 1,430 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 - 1,430 MXN / 3 hours - 1,705 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

BAR NACIONAL

2 horas - 1,210 MXN / 3 horas - 1,430 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 - 1,430 MXN / 3 horas - 1,705 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

DISTRICT MX

EAT + DRINK