

MANUAL DE EVENTOS

2019




Mandarinino
BEACH CLUB

Nasim[®]
GROUP

Mandarino

BEACH CLUB

Mandarino Beach Club abre sus puertas al público en Abril de 2019; el único club de playa italiano en Playa del Carmen.

Nicola Cafagno, chef con trayectoria destacada en la gastronomía internacional es el encargado de llevar tus tragos y platillos a tu mesa.

Grupo Nasim decidió apostar en otro proyecto para combinar cocina internacional con estética eco chic, el cual es el concepto del lugar. Con el amor hacía el buen comer, le regalamos un servicio de alto nivel.



Mandarino

BEACH CLUB

PLAYA DEL CARMEN

La ubicación frente al mar permite que sea el mejor club de playa donde poder celebrar una boda de ensueño o una cena romántica a gusto del cliente, para vivir un momento inolvidable

Mandarino Beach Club cuenta además con amenidades como cancha de beach tennis, camas de madera con cojines y camastros que hacen que puedas disfrutar una estadía de lujo.



MANDARINO BEACH CLUB
PLAYA DEL CARMEN

PAQUETES PARA EVENTOS

2019




Mandarin
BEACH CLUB

APERITIVOS

\$ 10 USD POR PERSONA (7PZ)

ENSALADA DE PULPO con ejote , papas y aderezo de menta.

VELOS DE SALMÓN MARINADO con lámina de hinojo, melón y salsa de yogurt.

FLAN DE QUESO PARMESANO con tocino crocante

AROS DE CALAMARES fritos y salsa de chipotle

CREMA DE PAPA Y CAMARÓN empanizado al coco

CANAPÉ DE QUESO DE CABRA y rosa de jamón de Parma

MINI CAPRESE con reducción de vinagre balsámico

MINI PIZZAS de sabores estilo napolitano

MINI SPRNG ROLL rellenos de verdura con mayonesa de espinacas

MINI EMPANADAS de carne y queso ricotta

BROCHETA DE CAMARÓN y melón con salsa agridulce

GRISSINO ENVUELTO con jamón serrano y reducción de vinagre balsámico.

BRUSCHETTA con queso scamorza y tocino.

CANAPÉ con queso crema y jamón cocido.

CANAPÉ con queso crema, cebollín y camarón.

CANAPÉ con queso crema, mejorana y hongos a la trufa blanca.

CRUDITÉ de vegetales con aderezo tartara.

MINI TOSTADAS de atún rojo y frutos tropicales.

MINI SANDWICH de res con arugula y mostaza.

MINI TARTA de hojaldre rellena de carne y queso ricotta.



MENÚ SILVER

\$38 USD POR PERSONA

(2 PLATILLOS A ELEGIR: 1 ENTRADA, 1 PLATO PRINCIPAL)

ENTRADAS

MIL HOJAS DE BERENJENA, rellena de finas rebanadas de tomate, mozzarella y salsa de parmesano.

CARPACCIO DE ATÚN, con ajonjolí caramelizado, salsa de cítricos y brotes de melón.

CLÁSICA ENSALADA CÉSAR con crutones de pan al queso parmesano.

AROS DE CALAMAR FRITO con pulpo baby en salsa de jitomate picante y perejil.

ENSALADA CAPRESE con queso mozzarella, jitomate, semilla de chía y salsa al balsámico.

STRUDEL CROCANTE DE VERDURAS y queso de cabra con crema . tibia de tomate cherry.

CREMA DE BRÓCOLI on ragú de calamar baby y papas al tomillo.

TIMBAL DE ARROZ SALVAJE con ragú de vegetales, camarón y salsa de chícharo.

ENSALADA NIZARDA, atún, ejote, jitomate orgánico, papas, aceitunas negras, alcaparras, anchoas y láminas de huevo duro con aderezo de queso azul.

TARTA SALADA de pasta de hojaldre con fonduta de queso, vegetales a la parrilla.



MENÚ SILVER

\$38 USD POR PERSONA

(2 PLATILLOS A ELEGIR: 1 ENTRADA, 1 PLATO PRINCIPAL)

PLATO PRINCIPAL

LASAGNA CLÁSICA a la bolognese.

ROLLO DE PECHUGA DE PAVO, relleno de verduras,
salsa de hongos porcini y puré de papas.

FILET DE PESCADO en costra de hierbas finas y cítricos
con salsa de alcaparras y aceitunas

RAVIOLI DE ESPINACAS y queso ricotta con salsa de tomate
orgánico y velos de parmesano.

RISOTTO CON RAGÚ de salmón y tomillo

SPAGHETTI gratinado con berenjena y queso mozzarella

CREPAS DE QUESO RICOTTA y filete de res en salsa de hongos

RISOTTO CON CREMA DE ESPINACAS y filete de salmón a la pimienta rosa

RAVIOLO CAPRESE con lomo de cerdo en costra de tres pimientos

CANELONES RELLENO de ragú de pollo y berenjena con pechuga de pavo
envuelto en tocino y brócolis salteados al chile guajillo

.BROCHETA MIXTA mar y tierra con res, camarón, vegetales salteados
y salsa agri dulce

FILETE DE PESCADO con velos de calabaza, almendras
y tagliatelle gratinado en salsa Alfredo.

POLLITO AL HORNO con glass de cebolla morada
y salsa de pimiento morrón y albahaca



Mandarinino

BEACH CLUB



MENÚ GOLD

\$53 USD POR PERSONA
(3 PLATILLOS A ELEGIR: 1 ENTRADA, 2 PLATOS PRINCIPALES)

ENTRADAS

CARPACCIO DE SALMÓN con mango, velos de hinojos y aderezo de toronja.

JAMÓN DE PARMA con velos de melón, arúgula
y perlas de queso mozzarella.

CREMA DE PAPA con pulpo baby y pimientos rojos caramelizados.

FLAN DE CAMARÓN con crema de chícharo, caviar y brotes de maíz.

ROAST BEEF con salsa de Dijon, arúgula y velos de parmesano.

“SACCOTTINO” de pasta fillo con vegetales, pollo y salsa al curry.

ROLLO DE SASHIMI de salmón con queso crema, caviar negro.

bañado en salsa de piña ahumada con cilantro y cebolla morada

SOMBRERO DE CAMARÓN frito sobre una cama de vegetales crocantes,
trufa y salsa de cebolla cambray caramelizada.

CREMA DE OSTIONES con punta de espárragos y salsa Mornay.

FRITURA MIXTA de calamar y camarón, con salsa de chile chipotle

TACOS DE HOJA SANTA, con pescado, crema de espinacas,
salsa de mango y chile morita.

CARPACCIO DE BETABEL con nuez, mousse de queso crema
y vinagreta de frutos rojos

TARTAR DE ATÚN rojo con aguacate, rábano con salsa de mostaza
de Dijon y miel

ENSALADA DE CAMARÓN y pulpo baby a la catalana con
coulis de pimiento amarillo



MENÚ GOLD

\$53 USD POR PERSONA

(3 PLATILLOS A ELEGIR: 1 ENTRADA, 2 PLATOS PRINCIPALES)

PRIMER TIEMPO

RISOTTO AL HONGO porcini y velos de parmesano.

CREPAS RELLENAS de queso ricotta y ragú de res.

con salsa rosa y caviar de berenjena.

RISOTTO DE AZAFRÁN y ragú de salmón.

RIGATONI con salchicha italiana, vino Chianti y hongos setas.

RISOTTO FRUTO DE MAR con aceite de perejil.

GNOCCHI CON RAGÚ DE ATÚN, tomate cherry, alcaparras y berenjenas.

GNOCCHI CUATRO QUESOS con crema de nuez y polvo de brócoli.

PENNE CON COLIFLOR, tocino y tomate cherry horneado.

LASAGNA con ragú de vegetales.

FUSILLI con jamón de Parma crocante y hongos.

MAL CORTADOS con crema de calabaza italiana, tomate cherry

y ragú de calamares.

RISOTTO CON MEJILLONES, tomate cherry y lechuga kale.



Mandarinino

BEACH CLUB



MENÚ GOLD

\$53 USD POR PERSONA

(3 PLATILLOS A ELEGIR: 1 ENTRADA, 2 PLATOS PRINCIPALES)

SEGUNDO TIEMPO

ATÚN ROJO SELLADO con espinacas y crudité de tomate

CAMARÓN IMPERIAL con arroz salvaje con crema de coco y naranja

FILETE DE RES con hongos y papas cambray a la mantequilla

ROLLO DE PESCADO blanco con galleta de papa y brócoli
con salsa de frutos de mar y aceite de albahaca.

PEZ ESPADA a las brasas con berenjena marinada a la menta
y chimichurri mediterráneo.

TAGLIATA DE RIB - EYE con arúgula, tomate cherry,

láminas de queso parmesano y reducción de balsámico.

PORK BELLY sellado al romero servido con puré de manzana verde,
salsa al oporto rojo y hongos champiñones al chile guajillo

CHULETA DE TERNERA al carbón con champiñón salteado
al chile guajillo y espárragos a la parmesana.



MENÚ PLATINUM

\$73 USD POR PERSONA

(3 PLATILLOS A ELEGIR: 1 ENTRADA, 2 PLATOS PRINCIPALES)

ENTRADAS

CARPACCIO DE RES en salsa de prosecco, aceite de trufa blanca y chips de pan.

CAMARÓN EN COSTRA DE TOCINO, balsa de espárragos y ensaladita de frutos tropicales.

ENSALADA DE MARISCOS con láminas de apio, tomate cherry y perejil.

DÚO DE ATÚN Y SALMÓN marinados con aderezo de frutos caribeños y brotes de melón.

CREMA DE FRIJOL con pulpo baby grill y aceite de ajo dulce.

MIL HOJAS DE LANGOSTA, callo de hacha, manzana verde y caviar.

CARPACCIO DE CAMARÓN y calamar con ensalada de vegetales al vinagre y ajonjolí negro.

FLAN DE CANGREJO, crema de parmesano, hongos a la mejorana y aceite de trufa negra.

SOPA PICANTE DE ALMEJAS y mejillones con pulpa de tomate y pan frito.

CANNOLO DE SASHIMI de atún con queso crema, caviar negro y chips de papa Goffredo.

MENÚ PLATINUM

\$73 USD POR PERSONA

(3 PLATILLOS A ELEGIR: 1 ENTRADA, 2 PLATOS PRINCIPALES)

PRIMER TIEMPO

LASAGNA con alcachofas y ragú de res.

RISOTTO al parmesano y aceite de trufa blanca.

CANNELLONI RELLENOS de langosta sobre crema de tomate
al perfume de albahaca.

RISOTTO CON AZAFRÁN y almejas blancas.

RISOTTO CON RAGÚ DE CORDERO menta y alcachofa crocante.

RAVIOLO RELLENO DE CAMARÓN coulis de calabaza italiana
y queso burrata.

PASTA PIZZICATA con pulpa de erizo y brócoli con pan crocante de anchoas.

TAGLIATELLE con jamón de Parma, espárragos y trufa negra.

TAGLIATELLE NEGRO con pesto, callo de hacha y nuez.

FARFALLE con crema de pimiento morrón y camarón salteado.

FETTUCINE rojo con calamar, espárragos, tomate seco al perfume de limón.

PENNE CON RAGÚ DE PEZ espada, alcaparras, aceitunas de Kalamata
y tomate amarillo al tomillo.

RISOTTO CON FLOR DE CALABAZA y camarón rosado

LASAGNA BLANCA con ragú de langosta y espinaca



Mandarinino

BEACH CLUB

MENÚ PLATINUM

\$73 USD POR PERSONA

(3 PLATILLOS A ELEGIR: 1 ENTRADA, 2 PLATOS PRINCIPALES)

SEGUNDO TIEMPO

LANGOSTA ENTERA a la parrilla con vegetales, puré de camote y mojo de ajo.

RACK DE CORDERO en costra de almendra, alcachofa al carbón, salsa de chocolate y chile chipotle con mermelada de menta.

PECHUGA DE PATO a la naranja con cebolla caramelizada, papas cambray al romero y puré de zanahoria a la mandarina

PARRILLADA DE PESCADO con espárragos gratinados y flan de brócoli

TAGLIATA de ternera en costra de pimienta, enebro y puré a la trufa

FILETE DE RES ANGUS BEEF con milanesa de hongos portobello, papas crocantes y salsa al vino Chianti clásico.



BARRA LIBRE

SILVER

BARRA LIBRE \$13USD
POR HORA POR PERSONA

Cóctel de bienvenida

Smirnoff

Bacardi Blanco

Tequila José Cuervo Tradicional

Etiqueta Roja

Torres 5

Vino blanco

Vino tinto

Cerveza nacional

Agua natural y mineral nacional

Refrescos y jugos

GOLD

BARRA LIBRE \$15USD
POR HORA POR PERSONA

Cóctel de bienvenida

Smirnoff/Absolut azul

Bacardi Blanco/Capitan

Morgan/Havana 7

José Cuervo Tradicional /Don Julio

Blanco/

Herradura ultra

Etiqueta Roja /Etiqueta Negra

Torres 10

Martell VS

Tanqueray /Bombay

Vino blanco

Vino tinto

Cerveza nacional

Agua natural y mineral nacional

Refrescos y jugos



BARRA LIBRE

PLATINUM

BARRA LIBRE \$ 17USD
POR HORA POR PERSONA

Cóctel de bienvenida
Grey goose /Belvedere
Capitan Morgan /Havana 7 /Zacapa
23
Herradura reposado /Don Julio 70
/Clase azul reposado
Etiqueta Negra/Buchannans 12 /Chivas
regal 12
Torres 10/Azteca de Oro
Martell VSPQ
Tanqueray /Bombay /Hendrix
Mezcal amores reposado /Mezcal Alipus
San Andrés
Vino blanco
Vino tinto
Cerveza nacional e internacional
Agua natural y mineral nacional
Refrescos y jugos

CENAS ROMÁNTICAS

¿Qué mejor que una cena romántica en la
playa, con el mar y las estrellas
como únicos testigos?

En Mandarin tenemos el espacio y
menú ideal para que disfrutes de ese
encuentro especial y salga a la perfección.

CENA DE TRES TIEMPOS
A elegir del menú Platinum
Una botella de Veuve Clicquot
Mesero personal
Postre y chocolates
Arreglo de rosas
\$300.00USD

* Propina no incluida


Mandarin
BEACH CLUB

POLÍTICAS Y RESTRICCIONES

- Renta del club de playa es de 600USD (Incluye permisos de sonido y Zofemat).
- Horario permitido de las 5pm a las 11pm con nivel de decibeles alto y posterior a eso el club de playa permite sonido a nivel ambiental hasta la 12am.
- Capacidad máxima en área cubierta es de 40 personas y en área de playa es de 120 invitados aproximadamente, dependiendo de las medidas del mobiliario que se decidan rentar.
- No se permite pirotecnia, ni fogatas.
- La renta de la planta de luz es responsabilidad del contratante del evento y obligatoria.
- En época de desove de tortugas, se tendrá que apagar la luz momentáneamente para que regresen al mar.
- Depósito en garantía por daños de 500USD en efectivo que serán devueltos el día posterior al evento en su integridad si no existe ninguna eventualidad causada por el grupo.

RESERVACIONES



RESERVATIONS@NASIMGROUP.COM



AVENIDA CTM Y ALBATROS, PLAYA DEL CARMEN



9841 107752

Mandarin
BEACH CLUB

Nasim
GROUP

2019. QUINTANA ROO, MÉXICO.