



KULTURA

BY ATHINAGORAS KOSTAKOS

BY GRUPO ROSANEGRA

CANCÚN



ATHINAGORAS KOSTAKOS: GREECE TOP CHEF WINNER

El chef Athinagoras Kostakos es el corazón creativo de Kultura. Con una carrera distinguida que incluye premios y reconocimientos internacionales, Athinagoras combina magistralmente la tradición y la innovación. Transforma recetas milenarias en experiencias culinarias únicas, manteniendo un profundo respeto por los sabores auténticos.



ANCIENT ROOTS, ORGANIC PASSION

En Kultura, cada platillo es un viaje en el tiempo y el espacio, desde las colinas olivadas de Grecia hasta los vibrantes mercados de Roma antigua. Aquí, la historia cobra vida en cada bocado, y la cultura greco-romana se fusiona con la pasión moderna por lo orgánico y lo natural, que lo ha posicionado como uno de los mejores restaurantes en Cancún y Polanco CDMX.

MENU 1

Entrada (a elegir una opción)

Ensalada tomates datterini

Aceite de tomillo, hojas de alcaparras, queso de cabra
O

Tartar de atún

Aderezo cítrico, aguacate, chile serrano rojo, phyllo crujiente con especias

Fuerte (a elegir una opción)

Pollo Kultura

Medio pollo orgánico al Josper, salsa de limón y yogurt, hinojo
O

Pulpo crujiente

Oximel con vinagre balsámico, cebolla asada, orégano griego
O

Coliflor a la leña

Yogurt, tahini, almendras, granada, chimichurri

Postre (a elegir una opción)

Mousse de Yogurt Griego (media porción)

Compota de betabel y berries,

tierra de chocolate, Lionesa Icarus



\$1,200 pesos

IVA incluido , 15% de servicio no incluido

Menú 2

Entrada (a elegir una opción)

Albóndigas griegas de res a las brasas

Salsa de yogurt ahumado en casa, compota de tomate
o

Lenteja beluga

Mezcla de verduras a la parrilla, salsa de yogurt con tahini

Fuerte (a elegir una opción)

Pescado del día corte mariposa al josper

(media porción)

Pico de gallo griego

o

Pasta Orzo con cachete de ternera y queso

Kyano (media porción)

Queso Kyano azul, trufa fresca
o

Lasaña vegetariana

Ragú de champiñones y espinaca, crema de queso gruyere y parmesano, compota de tomate

Postre (a elegir una opción)

Pastel de almendras

Almendras tostadas, crema inglesa

Brownie de Chocolate

\$1,500 pesos

IVA incluido, 15% de servicio no incluido



Menú 3

Amuse bouche

Tarama ahumada tradicional

Roe mousse, tomates deshidratados hecho en casa

Entrada (a elegir una opción)

Carpacho de camarón

Compota de tomate, queso feta, aceite picante

o

Ensalada de quinoa y col rizada

Trufa negra, queso manchego, garbanzos, Tajín

Fuerte (a elegir una opción)

Camaronees gigantes flameados con za'atar

Bisque de mariscos, queso feta

o

Kebab de Rib Eye

Rib eye USDA Prime 400g, sazonado con especias, Tajín y jalapeño, ensalada fresca de perejil y pepino, salsa de yogurt, pan pita

o

Berenjena al horno

Queso feta, glaseado balsámico, pesto de nueces

Acompañado con

Papas crujientes (media porción por persona) al centro

Queso pecorino, paprika, cebolla caramelizada

o

Vegetales salvajes orgánico al centro

Aderezo Kultura

Postre (a elegir una opción)

Tiramisú de Mascarpone

Helado de Pistacho Verde

\$1,800 pesos

IVA incluido , 15% de servicio no incluido

KULTURA

BY ATHINAGORAS KOSTAKOS



KULTURA
BY ATHINAGORAS KOSTAKOS

BY GRUPO ROSANEGRA

CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

Los precios de los menús grupales ya incluyen impuestos.

No incluye el **15%** del servicio.

Los platillos incluidos en el menú pueden ser cambiados por platillos vegetarianos, veganos, sin gluten y sin lactosa, a petición de cualquier invitado que sufra de alergias o intolerancias. | El montaje se realizará a solicitud del cliente, en mesas de hasta 12 personas como máximo. | El mobiliario y decoración del restaurante, no puede ser modificado. Pantallas, micrófonos o iluminación, que alteren el ambiente del restaurante, no están permitidos. | Cualquier solicitud para ingreso de material decorativo, debe ser revisado con anticipación. | Por política de la empresa no manejamos descorches, para **BUYOUT** es necesario solicitarlo al ejecutivo de ventas para consultar disponibilidad y tarifas.

FORMA DE PAGO:

Para confirmar la reservación se requiere el **50%** de anticipo. | Las formas de pago son directo en sucursal en efectivo, tarjeta de crédito o bien por transferencia bancaria y PayPal. | En el caso de llegar comensales adicionales a los contratados, se cobrará al precio de carta. No se realizarán devoluciones o reembolsos sobre personas que no asistan, o sobre platillos y/o bebidas no consumidas.

El **50%** del finiquito debe ser pagado 48 horas antes de la fecha del evento, con la confirmación final de la cantidad de invitados. Los adicionales se pagarán al finalizar el evento. | Toda cancelación o cambio de fecha con menos de 4 días de anticipación no será reembolsable el anticipo.

GRUPO
ROSANEGRA

ULTRA HIGH END ENTERTAINMENT RESTAURANTS

CANCUN · TULUM · CDMX · CABOS · ISLA MUJERES · MADRID