



## ¿Cómo utilizar este menú?

### Paso 1: Elegir el salón de su preferencia.

Puede conocerlos a través de nuestra página web ([Haga click aquí para visitar nuestra página web](#)) o bien acudiendo directamente al restaurante para que le muestren las áreas. Puede solicitar una cita ([Haga click aquí para programar cita](#)) con nuestros expertos en eventos para resolver cualquier duda que pudiera presentarse.

### Paso 2: Elegir el menú..

Los eventos por lo general se contratan con menú a 3 Tiempos (se requieren un mínimo de 2 tiempos). Puede elegir entradas para compartir y/o individuales, una opción de plato fuerte para todos sus invitados (se pueden agregar opciones veganas o vegetarianas) y una opción de postre. Puede consultar más información sobre los tiempos a contratar y descorches de alimentos en [www.feelgrow.com/faq](http://www.feelgrow.com/faq).

### Paso 3: Elegir las bebidas.

Puede optar por elegir alguna de nuestras barras libres, o bien, ingresar sus propias bebidas alcohólicas. Los descorches y detalles de las barras las puede encontrar al pie de página de la sección de bebidas. Puede consultar más información adicional en [www.feelgrow.com/faq](http://www.feelgrow.com/faq).

### Paso 4: Agregar adicionales

Puede agregar cualquier adicional considerado en la sección "Adicionales". Puede ingresar arreglos florales, mobiliario o mantelería adicional sin costo alguno.

### Paso 5: Ponerse en contacto con el equipo de Eventos FeelGrow

Una vez que ya cuente con su cotización preliminar, y realizado los pasos anteriores, puede ponerse en contacto con el equipo a través del correo [eventos@feelgrow.com](mailto:eventos@feelgrow.com) o por WhatsApp al [8131184867](tel:8131184867) donde nuestro equipo de expertos le enviara una cotización personalizada para continuar con la programación del evento.



## SALONES

Todos nuestros salones incluyen mantelería en color blanco y cristalería. Los salones se rentan con el mobiliario con el cual están presentados. Se puede ingresar cualquier otro tipo de mobiliario sin costo adicional.

Todas las rentas están consideradas para 3 horas solamente.

### Comedor Principal \$6,500

Capacidad para hasta 100 personas. Este salón cuenta con toda la decoración con la cual se presenta. Este salón deberá desocuparse como máximo a las 6:30pm los viernes, sábados y días festivos. Cuenta con música ambiental predefinida por el restaurante.

### Jardín \$6,500

Capacidad para hasta 45 personas. Cuenta con música ambiental y abanicos para mitigar las altas temperaturas. Cuenta con música ambiental predefinida por el restaurante. Sin restricción de horario\*.

### Terraza Coss \$8,000

Capacidad para hasta 140 personas en formato coctel (mesas altas). Este salón es el único que cuenta con un consumo mínimo requerido de \$45,000 pesos (más servicio). Cuenta con sistema de sonido independiente por lo que se puede seleccionar la música ambiental solicitada por el cliente. Sin restricción de horario\*.

### Romancera \$7,000

Capacidad para hasta 90 personas. Este salón cuenta con un patio central exclusivo para los invitados de su evento. Sin restricción de horario\*. No cuenta con música ambiental. Puede solicitar añadir el salón del jefe por un costo adicional de \$1,500.

### Galería \$5,500

Capacidad para hasta 24 personas. Este salón cuenta con paredes completamente decoradas para cualquier ocasión especial. Cuenta con música ambiental predefinida por el restaurante. Sin restricción de horario\*.

### Salón del Jefe \$4,500

Capacidad para hasta 22 personas. No cuenta con música ambiental. Sin restricción de horario\*.

### Hora extra de renta de salón \$1750

Aplica para todos los salones.

\* Se deberá acatar el horario de operación del restaurante establecido para el día del evento.

EVENTOS

FEB 2023



## DESAYUNOS

### Chilaquiles FeelGrow \$140

Totopos con salsa verde, queso y crema acompañados con frijoles.

Adicional, al gusto: Huevo +\$15; Pollo +\$25; Chicharrón en salsa verde +\$55; Barbacoa +\$55

### Huevos Fritos Montados \$175

Dos huevos fritos montados en tortilla sofrita y Carne seca en salsa roja, acompañados con frijoles.

### Huevos Rancheros \$140

Dos huevos fritos sobre tortilla, cubiertos con salsa roja, acompañados con frijoles.

### Enchiladas Suizas \$175

Tortillas envueltas, rellenas de pollo, bañadas con salsa estilo suizo, gratinadas con queso y crema al gusto.

### Machacado Natural \$165

Carne seca revuelta con huevo, acompañada con frijoles.

### Machacado Ranchero \$175

Carne seca revuelta con huevo y salsa ranchera, acompañado con frijoles.

### Machacado Ranchero y Barbacoa \$210

Barbacoa de res y machacado ranchero, acompañados con frijoles.

### Huevos con Salmón \$195

Pan bagel con queso crema, cama de salmón y huevos pochados cubiertos con salsa holandesa.

### Barra de Bebidas para Desayunos \$85

(precio por persona por 3 horas)

Servicio continuo de jugo de naranja, jugo verde y café americano.

---

## EVENTOS

FEB 2023



## ENTREMÉS PARA COMPARTIR

### Torre de Queso \$215

Torres de queso crema a las finas hierbas con nuez, cubierta de almendras y rellena de fruta o vegetales.

### Queso Fundido \$185

Queso asadero con chorizo, pimientos y cebolla.

### Tapas de Jamón Serrano \$210 (orden con 5 piezas)

### Tapas de Salmón \$220 (orden con 5 piezas)

### Champiñones Rellenos \$155 (orden con 5 piezas)

Exquisitos champiñones horneados con relleno de pollo a las finas hierbas y salsa de soya para aderezar.

### Mini Vol-Au-Vent \$370 (orden con 20 piezas)

Rellenos de ensalada de verduras con: Pollo o Champiñones.

### Flautas de pollo \$200 (orden con 8 piezas)

### Papas Divinas \$160 (orden con 6 piezas)

Papa galeana con cebolla caramelizada y reducción de vino tinto.

### Papas Gajo con Queso y Tocino \$170 (Orden con 300 gramos)

### Cascaritas Doradas \$165 (Orden con 4 piezas)

Con queso amarillo, tocino, cebollín y aderezo de cilantro y serrano.

### Tenders de Pollo \$295 (orden con 6 piezas o 600 gramos)

Con 3 salsas a elegir: Original, Habanero Spicy, Korean Spicy, BBQ o Mango Habanero.

### Mini Hamburguesas \$350 (orden con 5 piezas de 50 gramos)

### Burritos de Arrachera \$350 (orden con 6 piezas de 50 gramos)

### Mini Pizzas de Pepperoni \$220 (orden con 6 piezas)

### Burritos de 4 Quesos \$220 (orden con 6 piezas)

---

## EVENTOS

FEB 2023



## ENTREMÉS INDIVIDUAL

### **Camarones Tempura \$95**

Camarón fresco rebosado en tempura, acompañado de aderezo de la casa.

### **Sopa Azteca \$110**

Tradicional sopa de tortilla tricolor, caldillo sazonado de tomate con crujientes tiras de tortilla y queso.

### **Crema Exótica de Hongos \$115**

Crema de setas, champiñones y portobello.

### **Crema de Poro y Papa \$120**

Se sirve con trocitos de tocino y pan recién hecho.

### **Crema de Elote y Poblano \$120**

Con chile poblano acompañada de pan recién hecho.

### **Gazpacho tibio \$85**

Gazpacho de tomate tibio con crocante de arroz.



## PLATOS FUERTES

### AVE \$265

#### **Suprema de Ave a la Lima (en temporada)**

Pechuga de pollo asada, jamón serrano y rodajas de lima, acompañado de arroz.

#### **Ave rellena de Espinacas en Espejo de Dos Chiles**

Pechuga rellena de queso y espinacas, con una salsa bicolor de poblano y morrón. Se sirve con Fettuccini.

#### **Fajitas de Pollo Frontera**

Suprema de ave gratinada sobre vegetales mixtos salteados y arroz blanco.

#### **Suprema de Ave Mariposa con Salsa de Cilantro**

Acompañada de puré de papa y ensalada de verduras salteadas.

#### **Pechuga de Gala**

Ave sobre espejo de puré de zanahoria y ensalada de manzana.

#### **Fettuccini Alfredo con Pollo**

Tradicional pasta italiana bañada en crema de quesos maduros.

### PUERCO \$290

#### **Ribeye de Puerco en Salsa de Cacahuete**

Ribeye en cocción perfecta acompañado con vegetales criollos y mole de cacahuete.

#### **Filete sobre Camote**

Suave filete de puerco sobre puré de camote y vegetales asados.

#### **Costilla en Coles al Pipian**

Costilla jugosa de puerco bañada en salsa ahumada sobre mezcla de coles en pipian.

#### **Espaldilla en Adobo**

Desmenuzada en adobo de chiles norteños servido sobre vegetales ahumados

---

## EVENTOS

FEB 2023



## PLATOS FUERTES (Continuación)

RES \$315

### Fajitas de Arrachera

Carne en tiras sobre vegetales mixtos salteados, acompañadas de salchicha asada, arroz, salsa y pico de gallo.

### Lasaña

Pasta tradicional italiana, boloñesa y 4 quesos. Servida en espejo de pomodoro.

### Chile Relleno Hojaldrado

Chile poblano relleno de res, cubierto de hojaldre y ajonjolí. Servido sobre un espejo de salsa de tomate.

### Filete Wellington

Corazón de Filete Hojaldrado, relleno con pechuga de pavo y duxelle con salsa de vino tinto y jerez.

### Pastel de Carne

Sobre un espejo de Demi-glacé y bechamel.

### Mingón con Camarones +\$70

Filete de res y camarones con una guarnición de espárragos.

## PESCADOS Y MARISCOS \$375

### Salmón en Mole de Frambuesa

Pieza seleccionada de salmón asado, cubierto de mole de frambuesa, con arroz y crujientes de tortilla roja.

### Camarones Empanizados

7 Empanizados con chicharrón de cerdo sobre espejo de salsa de tomate, acompañados de arroz.

### Fettuccini con Camarones al Tequila-Limón

Pasta en salsa de quesos maduros, tocino y camarones.

### Paella Valenciana

Camarones, mejillones, almejas, pollo, puerco, chícharos y morrón.

EVENTOS

FEB 2023



## PLATOS FUERTES (Continuación)

### GRILL GOURMET

(precios por persona)

#### Lechón al Ataud \$290

Carne en tiras sobre vegetales mixtos salteados, acompañadas de salchicha asada, arroz, salsa y pico de gallo.

#### Picaña ahumada \$310

Picaña asada a la leña, servida con puré de papa y juliana de vegetales asados.

#### Brisket de Cocción Lenta \$300

Pecho de res ahumado y cocido por 12 horas, servido con pan brioche y mac & cheese.  
(incluye salsa BBQ)

#### Cabrito en estaca \$300

Cabrito marinado en seco por 48 horas, después asado a la leña en estaca.  
(incluye 2 salsas y tortillas)

#### Parrillada Nacional en asador de leña \$330

Cortes de res nacionales servido con queso panela ahumado, vegetales asados y crepas de gloria.  
(incluye 2 salsas y tortillas)

#### Parrillada Angus en asador de leña \$650

Cortes de res Angus servido con queso fundido, vegetales asados y pan de elote ahumado.  
(incluye 2 salsas y tortillas)





## MENÚ INFANTIL \$200

Hot Dog  
Mini Hamburguesa  
Spaghuetti al burro  
Nuggets de Pollo  
Milanesa de Pollo a la Parrilla  
Pizza de Pepperoni con Queso  
Taquitos Dorados de Pollo

Acompañamientos a elegir:  
Vegetales Asados, Puré de Papa, Papas Gajo a la Francesa,

## REPOSTERIA

### Postres Individuales \$130

- Cheesecake de Frambuesa
- Flan con cajeta y nuez
- Tartaleta de Manzana y nieve +\$20
- Brownie de chocolate con nieve +\$30
- Helado de Vainilla
- Pan de Elote con Cajeta
- Cheesecake de Fresa
- Cheesecake de Limón.
- Cheesecake de Guayaba
- Pastelito de zanahoria
- Pastelito de Triple Chocolate
- Pastelito Séptimo Cielo



## ADICIONALES

### Recursos Eléctricos \$500 por Evento

Se cobrará cuando se ingresan equipos de audio, iluminación o cualquier otro que requiera conexión eléctrica.

### Música en Vivo \$3,000 por hora

Incluye servicio de música Saxofón o Violín de un integrante, restringido a disponibilidad de artistas.

### DJ \$1,400 por hora

Género y estilo de música a elegir por el cliente

### Equipo de proyección con pantalla de 1.80 mts \$4,000

Incluye dos bocinas y micrófono. NO incluye equipo de computo.

### Descorche por botana \$45

Precio por persona

### Descorche por pastel \$45

Precio por persona



## BEBIDAS

### BARRAS LIBRE

#### **Barra Nacional\* \$380 p/Persona por 3 horas**

(Hora extra \$130 p/persona)

Incluye barra de refrescos, Piña Colada, Vampiro, Cuba, Paloma y Vino de la Casa, limonada, té y café americano.

#### **Barra Importada\*\* \$450 p/Persona por 3 horas**

(Hora extra \$160 p/persona)

Incluye barra de refrescos surtidos, Piña Colada, Vampiro, limonada, té y café americano.

### DESCORCHES

#### **Descorche \$250 p/Persona por 3 horas**

(Hora extra \$80 p/persona)

Incluye barra de refrescos Coca Cola, Coca Cola Light, Agua Mineral, limonada natural.

#### **Descorche por Botella \*\*\***

Botella Nacional \$650

Botella Importada \$800

(Los descorches por botellas de destilados incluyen servicio de 6 refrescos de 355ml)

Descorche Vino Tinto \$250 – Descorche Champagne \$550

#### **Barra de 80 Cervezas \$3,600**

Tecate Light o Indio de 345ml.

### BEBIDAS NO ALCOHOLICAS

#### **Barra de Refrescos por 3 horas \$95 por persona**

Por 3 horas, incluye refrescos Coca Cola, Coca Cola Light, limonada natural y café americano.

Todas las barras de licores deben contratarse para la totalidad de los asistentes mayores de 18 años.

\* Ron – Bacardí Blanco, Capitán Morgan | Vodka - Smirnoff | Tequila – Tradicional, Herradura Blanco | Vampiros, Piñas Coladas.

\*\* Whisky - Etiqueta Negra, Buchanan's 12 | Vodka - Absolut | Tequila - Maestro Tequilero Dobel Diamante, Herradura Reposado | Mezcal - Tinieblo | Ron - Bacardi Blanco | Brandy - Don Pedro | Vampiro, Piña Colada | Cerveza - Tecate Roja, Tecate Light | Vino Tinto - Navarro Correas (Argentino) | Vino Blanco - Casa Madero Chardonnay (Mexicano) | Vino Rosado - Beringer Zinfandel (Americano) | Digestivos - Licor 43, Bailey's, | Cognac - Martell VS || (Etiquetas pueden cambiar según disponibilidad).

\*\*\* Solamente botellas de 750ml debidamente selladas por la secretaria de administración tributaria. No incluye la barra de refrescos por persona.

## EVENTOS

FEB 2023



## TÉRMINOS Y CONDICIONES

1. Para reservar una fecha se requiere un anticipo el 50% o \$5,000 pesos
2. El menú deberá quedar definido cuando menos 8 días antes del evento y no se permiten cambios después de esta fecha.
3. Con el anticipo separa el uso de un área en una fecha y horario en específico.
4. El anticipo no se reembolsa en caso de una cancelación ajena al restaurante.
5. Todos los eventos deberán estar liquidados al menos 8 días previos a su reservación.
6. Se deberá firmar los términos y condiciones previo al evento.
7. Se cobrará un 6% de comisión para cualquier pago con tarjeta de crédito o débito.
8. Todo evento contratado incluye 3 horas.
9. Eventos realizados en el comedor principal deberá haber terminado para las 8:00 PM.
10. Se cobrará renta para todo evento realizado en el restaurante.
11. La contratación de músicos y fotógrafos profesionales está sujeta a disponibilidad.
12. Todos los artículos exhibidos están a la venta. El cliente se responsabiliza por cualquier daño ocasionado en artículos en exhibición o de uso del salón.
13. Los precios en este menú, no incluyen IVA ni el 15% del servicio, los cuales están sujetos a cambios mientras el evento o reservación no esté liquidada.
14. Las imágenes exhibidas son de forma ilustrativa. El diseño, colores o presentaciones pueden variar según disponibilidad.
15. Para mayor información, favor de visitar nuestra página de Facebook: [www.facebook.com/feelgrowmty](http://www.facebook.com/feelgrowmty) o nuestro portal de internet [www.feelgrow.com](http://www.feelgrow.com)
16. De acuerdo a la ley de salud, QUEDA PROHIBIDO FUMAR EN ÁREAS CERRADAS.
17. Queda prohibido pegar o colgar materiales en las paredes.
18. En caso de que no se consuma el total de lo alimentos garantizados, estos se le entregarán al cliente.
19. Toda contratación está sujeta al cobro del 15% de servicio sobre el total de la cotización.

### Aviso de Privacidad

Feel Grow Monterrey S.A. de C.V. (nombre comercial: Feelgrow) con domicilio en Dr. José Ma. Coss 1027 Sur, Centro, Monterrey, Nuevo León, C.P.64000, manifiesta que sus datos personales serán utilizados para fines de contacto, para facturación y cobro, para establecer una relación jurídica o comercial, para fines de publicidad mercadotecnia o prospección comercial. Para conocer mayor información sobre los términos y condiciones en que serán tratados sus datos personales, como los terceros con quienes compartimos su información personal y la forma en que podrá ejercer sus derechos ARCO, puede consultar el Aviso de Privacidad Integral en nuestro sitio: [www.feelgrow.com/aviso-de-privacidad.html](http://www.feelgrow.com/aviso-de-privacidad.html)

### Aviso de Privacidad Videovigilancia

Le informamos que usted está siendo grabado por las cámaras de seguridad de Feel Grow Monterrey S.A. de C.V. (nombre comercial: Feelgrow) con domicilio en Dr. José Ma. Coss 1027 Sur, Centro, Monterrey, Nuevo León, C.P.64000. Los sonidos e imágenes serán utilizados para brindarle seguridad a usted y a los demás visitantes. Para conocer mayor información sobre los términos y condiciones en que serán tratados sus datos personales, como los terceros con quienes compartimos su información personal y la forma en que podrá ejercer sus derechos ARCO, puede consultar el Aviso de Privacidad Integral en nuestro sitio: [www.feelgrow.com/aviso-de-privacidad.html](http://www.feelgrow.com/aviso-de-privacidad.html)

---

Nombre y Firma de Cliente

---

Fecha

---

Sello y Firma Eventos Feel Grow