



feelgrow

UNA MARCA DE HOSPITALIDAD ROMANCERA

Menú de *eventos*

Salones, alimentos, bebidas y servicios para la velada que imaginan, en una casona de Barrio Antiguo.

Monterrey · 2026

MENÚ DE EVENTOS

Los salones

Los salones se rentan con el mobiliario con el que se presentan; puede ingresarse otro mobiliario sin costo adicional. Toda renta considera 3 horas de evento. Hora extra de salón: **\$2,500**, para todos los espacios.

Comedor Principal

\$7,500

HASTA 90 PERSONAS

Este salón cuenta con toda la decoración con la cual se presenta y música ambiental predefinida por el restaurante.

Ver fotografías del salón

Jardín

\$7,000

HASTA 30 PERSONAS

Cuenta con música ambiental predefinida por el restaurante y abanicos para mitigar las altas temperaturas.

Ver fotografías del salón

Salón Romancera

\$8,000

HASTA 130 PERSONAS EN CÓCTEL · 80 EN BANQUETE

Cuenta con un patio central exclusivo para los invitados de su evento. Puede añadirse el Salón del Jefe como recibidor. Añadir Salón del Jefe: \$2,000. **Ver fotografías del salón**

Salón del Jefe

\$4,500

HASTA 16 PERSONAS

El espacio íntimo de la casa. **Ver fotografías del salón**

Terraza Coss

\$8,800

HASTA 140 PERSONAS EN CÓCTEL · 70 EN BANQUETE

El único salón con consumo mínimo requerido de \$65,000 (ya incluyendo servicio) los jueves, viernes y sábados.

Cuenta con sistema de sonido propio: la música ambiental la elige el cliente. **Ver fotografías del salón**

Desayunos

Para los eventos que empiezan temprano: bodas civiles, baby showers, bautizos y reuniones de trabajo. Cada platillo se cotiza por adulto; los niños llevan el menú infantil.

PLATILLOS

Plato de fruta de temporada	\$170
Fruta acompañada de yoghurt y granola	
Chilaquiles FeelGrow con Pollo	\$340
Totopos con salsa verde, queso y crema, acompañados con frijoles	
Adicional, al gusto: Huevo +\$30 · Chicharrón en salsa verde +\$75 · Barbacoa +\$75	
Huevos Fritos Montados	\$335
Dos huevos fritos montados en tortilla sofrita y carne seca en salsa roja, acompañados con frijoles	
Huevos Rancheros	\$250
Dos huevos fritos sobre tortilla, cubiertos con salsa roja, acompañados con frijoles	
Enchiladas Suizas	\$325
Tortillas envueltas, rellenas de pollo, bañadas con salsa estilo suizo, gratinadas con queso y crema al gusto	
Machacado Natural	\$260
Carne seca revuelta con huevo, acompañada con frijoles	
Machacado Ranchero	\$285
Carne seca revuelta con huevo y salsa ranchera, acompañado con frijoles	
Machacado Ranchero y Barbacoa	\$275
Barbacoa de res y machacado ranchero, acompañados con frijoles	
Barbacoa y Chilaquiles	\$295
Barbacoa de res y chilaquiles en salsa verde con queso y crema	
Huevos con Salmón	\$305
Pan bagel con queso crema, cama de salmón y huevos pochados cubiertos con salsa holandesa	

BEBIDAS DEL DESAYUNO

Barra de Bebidas para Desayunos	hora extra \$55 p/p \$160 por adulto · 3 h
Servicio continuo de jugo de naranja, jugo verde y café americano	

Como todo evento, el desayuno considera la renta del salón y tres horas de servicio; los espacios y sus tarifas están en la sección Los salones.

Bocadillos

Para el evento de cóctel, o como recibimiento antes de la cena.

CALIENTES

Tacos dorados de pollo	8 piezas	\$210
Cascaritas Doradas	4 piezas	\$195
Con queso amarillo, tocino, cebollín y aderezo de cilantro y serrano.		
Volcanes de Brie con Higos	6 piezas	\$210
Papa Gajo Horneada con Queso y Tocino	orden 5 pers	\$185
Tenders de Pollo	orden 4 pers	\$330
Con salsa a elegir: Buffalo, Teriyaki Spicy, Mostaza Dulce o BBQ.		
Mini Hamburguesas	5 piezas	\$410
Mini Pizzas de Pepperoni	6 piezas	\$290
Burritos de 4 Quesos	6 piezas	\$335
Burritos de Arrachera	6 piezas	\$450
Carpaccio de Picaña	6 piezas	\$435
Espirales de Serrano y Gouda	6 piezas	\$295

FRÍOS

Tapas de Jamón Serrano	5 piezas	\$235
Tapas de Salmón	5 piezas	\$245
Paninis de Jamón y Queso Suizo	6 piezas	\$350
Crocante de Salmón	5 piezas	\$255
Con chutney de manzana, mousse de pistache y eneldo.		
Salpicón de res	5 piezas	\$290
Galleta crocante con salsa macha y pico de gallo (no picante).		
Peras con Serrano	5 piezas	\$245
Bocadillo crocante con pera, jamón serrano y dulce de agave.		

Bocadillos

Los bocadillos dulces solo pueden contratarse cuando el evento lleva puros bocadillos (fríos o calientes) como alimento principal. Para el postre de su velada, visite la sección de repostería de este menú.

DULCES

Pan de elote con Dulce de Leche	pieza	\$60
Cheesecake de Dulce de Leche	pieza	\$55
Brownie triple Chocolate con Frutos Rojos	pieza	\$65
Cheesecake de Moras	pieza	\$60
Pastel de vainilla y pistache	pieza	\$75
Flan con Cajeta y Nuez	pieza	\$60

Entradas

Sopas y cremas individuales, y entradas para compartir al centro.

Sopa Azteca		\$190
Tradicional sopa de tortilla tricolor, caldillo sazonado de tomate con crujientes tiras de tortilla y queso.		
Crema Exótica de Hongos		\$180
Crema de setas, champiñones y portobello.		
Crema de Poro y Papa		\$180
Se sirve con trocitos de tocino y pan recién hecho.		
Crema de Elote y Poblano		\$180
Con chile poblano, acompañada de pan recién hecho.		
Queso Fundido	orden 4 pers	\$215
Queso asadero con chorizo, pimientos y cebolla.		
Torre de Queso	orden 4 pers	\$240
Torres de queso crema a las finas hierbas con nuez, cubierta de almendras.		
Plato de Quesos	orden 3 pers	\$360
Con carnes frías, frutas de temporada y mermelada de la casa con frutos secos.		

Platos fuertes

AVE • \$315 POR ADULTO

Suprema de Ave a la Lima (en temporada)

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

Ave rellena de Espinacas en Espejo de Dos Chiles

Pechuga rellena de queso y espinacas, con 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 • \$340 POR ADULTO

Ribeye de Puerco en Salsa de Cacahuete

En cocción perfecta, 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 bañada en salsa ahumada sobre mezcla de coles en pipián.

Espaldilla en Adobo

Desmenuzada en adobo de chiles norteños, sobre vegetales ahumados.

Platos fuertes

RES Y PARRILLA

Fajitas de Arrachera	\$385
Carne en fajitas sobre vegetales mixtos salteados, salsa y pico de gallo.	
Lasaña	\$385
Pasta tradicional italiana, boloñesa y cuatro quesos, en espejo de pomodoro.	
Chile Relleno Hojaldrado	\$385
Chile poblano relleno de res, cubierto de hojaldre y ajonjolí, sobre espejo de salsa de tomate.	
Filete Wellington	\$465
Corazón de filete hojaldrado, relleno con pechuga de pavo y duxelle, con salsa de vino tinto y jerez.	
Pastel de Carne	\$385
Sobre un espejo de demi-glace y bechamel.	
Mingón con Camarones	\$480
Filete de res y camarones con guarnición de espárragos.	
Lechón al Ataúd	\$650
Carne en tiras sobre vegetales salteados, con salchicha asada, arroz, salsa y pico de gallo.	
Picaña ahumada	\$550
Asada a la leña, con puré de papa y juliana de vegetales asados.	
Brisket de Cocción Lenta	\$410
Pecho de res ahumado 12 horas, con pan brioche y mac & cheese. Incluye salsa BBQ.	
Parrillada Nacional en asador de leña	\$850
Cortes nacionales con queso panela ahumado, vegetales asados y pan de elote ahumado. Incluye dos salsas y tortillas.	
Parrillada Angus en asador de leña	\$1,390
Cortes Angus con queso panela ahumado, vegetales asados y pan de elote ahumado. Incluye dos salsas y tortillas.	

Platos fuertes

PESCADOS Y MARISCOS

Salmón en Mole de Frambuesa **\$435**

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

Fettuccini con Camarones al Tequila-Limón **\$295**

Pasta en salsa de quesos maduros, tocino y camarones.

Paella Valenciana **\$410**

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

VEGETARIANO Y VEGANO

Poke **\$235**

Quinoa, garbanzo sazonado, arúgula, aguacate, tomate cherry y queso panela.

Chile Relleno (quinoa) **\$210**

Capeado, relleno de quinoa, frijol negro bola y especias, en salsa roja de tomate.

Bowl Mexicano **\$195**

Arroz blanco, frijoles negros, aguacate, pico de gallo y crujientes de tortilla.

Lasaña de Vegetales **\$235**

Rellena de vegetales de temporada con salsa pomodoro y queso mozzarella.

Hamburguesa Beyond-meat **\$350**

Pan de papa, Beyond Meat, tomate, lechuga, chutney de morrón y arándano, y queso chihuahua vegano.

Los ingredientes marcados pueden retirarse o cambiarse por opción vegana.

Menú infantil y repostería

MENÚ INFANTIL • \$260 POR PLATILLO

Hot Dog · Hamburguesa de Res · Spaghetti a la Mantequilla con Jamón · 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 al horno.

POSTRES INDIVIDUALES • \$155

Flan con cajeta y nuez · Pan de Elote con Cajeta · Cheesecake de Limón · Cheesecake de Guayaba · Pastelito de Triple Chocolate · Cheesecake de Fresa · Brownie con Helado (+\$20) · Tartaleta de Manzana y Helado (+\$30) · Pastel de zanahoria

Servicios adicionales

Saxofonista en Vivo	\$3,000 por hora
Un integrante, sujeto a disponibilidad de artistas.	
DJ	\$1,400 por hora
Género y estilo de música a elegir por el cliente. Mínimo 2 horas.	
Equipo A/V · Bocinas y Pantalla de 120"	\$6,800 por evento
Incluye bocinas, pantalla de 120" y micrófono. No incluye equipo de cómputo.	
Equipo de Audio	\$2,500 por evento
Incluye dos bocinas, micrófono y conexión auxiliar. No incluye reproductor.	
Mantelería	\$55 por invitado
Descorche por botana	\$60 por adulto
Ingreso de Pastel	\$60 por adulto
El pastel puede ingresar sin costo para fotografías; el cargo aplica si se parte y se consume.	

MENÚ DE EVENTOS

Bebidas

Todo evento sale con al menos un servicio de bebidas por tiempo, para que sus invitados tengan qué tomar durante toda la velada.

BARRAS LIBRES

Barra de Refrescos

hora extra \$45 p/p **\$135 por persona · 3 h**

Coca Cola, Coca Cola Light, agua mineral, limonada natural y café americano.

Barra Nacional

hora extra \$125 p/p **\$345 por persona · 3 h**

Incluye la Barra de Refrescos, más palomas, vampiros, margaritas, piñas coladas, cubas y cervezas. No incluye shots de destilados.

Barra Internacional

hora extra \$180 p/p **\$475 por persona · 3 h**

Barra abierta de tequila, whisky, ron, vodka, brandy, digestivos (carajillos y Baileys), vino tinto y cervezas, con etiquetas premium de destilados.

Barra de 80 Cervezas

\$4,350

DESCORCHES

Descorche por Persona

hora extra \$90 p/p **\$255 por persona · 3 h**

Incluye refrescos y descorche ilimitado de sus propias botellas, durante todo el servicio.

Descorche Botella Nacional

\$630

Descorche Botella Importada

\$800

Descorche Vino Tinto o Blanco

\$310

Descorche Champagne / Espumoso

\$630

Solo se permite el ingreso de botellas de 750 ml debidamente selladas.

BRINDIS

Brindis con Vino Blanco Espumoso

\$870 por botella

Brindis con Moët Chandon

\$2,550 por botella

Términos y condiciones

1. Para reservar una fecha se requiere un anticipo del 50% o \$5,000.
2. El menú deberá quedar definido cuando menos 8 días antes del evento; después de esa fecha no se permiten cambios.
3. Con el anticipo se separa el uso de un área en una fecha y horario específicos.
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 deberán firmar los términos y condiciones previo al evento.
7. Todo evento se cotiza inicialmente por 3 horas, con posibilidad de extender el horario con cobro adicional.
8. Los eventos en el Comedor Principal deberán haber terminado a las 6:30 PM los jueves, viernes y sábados.
9. Se cobrará renta para todo evento realizado en el restaurante.
10. La contratación de músicos profesionales está sujeta a disponibilidad.
11. Todos los artículos exhibidos están a la venta. El cliente se responsabiliza por cualquier daño en artículos en exhibición o de uso del salón.
12. Los precios de este menú incluyen IVA y no incluyen el 15% de servicio; están sujetos a cambio mientras el evento no esté liquidado.
13. Las imágenes exhibidas son ilustrativas. El diseño, colores o presentaciones pueden variar según disponibilidad.
14. De acuerdo con la ley de salud, queda prohibido fumar en áreas cerradas.
15. Queda prohibido pegar o colgar materiales en las paredes.
16. En caso de no consumirse el total de los alimentos contratados, estos se entregarán al cliente.
17. Toda contratación está sujeta al cobro del 15% de servicio sobre el total de la cotización.
18. Para mayor información, visite www.feelgrow.com

Aviso de privacidad: Hospitalidad Romancera S. de R.L. de C.V. (nombre comercial FeelGrow), Dr. José Ma. Coss 1027 Sur, Centro, Monterrey, N.L., C.P. 64000. Sus datos personales se utilizan para contacto, facturación y cobro, relación jurídica o comercial y fines de mercadotecnia. Consulte el Aviso de Privacidad Integral en www.feelgrow.com/aviso-de-privacidad. Le informamos que nuestras instalaciones cuentan con videovigilancia para su seguridad.