YUKATAN

EL INICIO DE LA RUTA ESCÉNICA DE LAGOS Y VOLCANES

CATALOGO 2024

Jornadas por el día para delegaciones

YUKATAN®
COMPLEJO TURÍSTICO

Bienvenidos a Yukatan!

En Yukatan, te invitamos a vivir una experiencia única, donde la naturaleza y la comodidad se combinan para crear el escenario perfecto para tus eventos empresariales, académicos o recreativos. Ya sea que busques un espacio para capacitaciones, jornadas de planificación, conferencias o actividades de team building, nuestro entorno inspirador y nuestras instalaciones están diseñadas para fomentar la creatividad, el aprendizaje y el crecimiento personal de cada participante.

Con años de experiencia en la organización de eventos a medida, somos la elección ideal para instituciones que valoran la calidad, la atención al detalle y un servicio impecable. Nuestro centro de eventos ofrece capacidad para 400 personas en modo auditorio, o 200 personas sentadas en mesas, además de 2 salas más pequeñas con capacidades para 80 y 60 personas respectivamente. Los amplios espacios al aire libre son perfectos para actividades de equipo y coaching, permitiendo que cada jornada fluya sin contratiempos.

En Yukatan, también brindamos la posibilidad de disfrutar de experiencias de autocuidado, premiaciones o jornadas de bienestar. Disfruta de baños de bosque, piscina temperada, tinajas calientes y una gastronomía inolvidable en nuestro restaurante, donde los sabores locales frescos marcan la diferencia.
Haz de tu evento una ocasión memorable, donde el entorno natural y el servicio de primer nivel se combinan para superar todas tus expectativas.

Yukatan es el lugar donde tus metas se hacen realidad, en un ambiente que garantiza el éxito de cada actividad. ¡Te esperamos con entusiasmo!

A C T I V I D A D E S

PISCINA TEMPERADA

ISumérgete en nuestra piscina temperada, un espacio pensado para el descanso y la revitalización, donde el confort y la tranquilidad son protagonistas. Disfruta de momentos de relajación profund, en un entorno cálido y acogedor que invita a desconectar del día a día. Esta experiencia te permitirá recargar energías, y también fortalecer los lazos de equipo en un ambiente diseñado para tu bienestar. ¡Vive la experiencia de nuestra piscina temperada y siente la diferencia!

TINAJAS CALIENTES EN EL BOSQUE

Disfruta de nuestras tinajas calientes en medio de un hermoso bosque nativo, acompañadas por el suave murmullo del estero. Relájate en el calor del agua mientras te rodea la tranquilidad del entorno natural. Comparte momentos únicos con tus compañeros, en un espacio diseñado para el descanso y la renovación. ¡Una experiencia de conexión y bienestar que no olvidarás!

BAÑOS DE BOSQUE

Sumérgete en la tranquilidad de nuestros baños de bosque o Shinrin Yoku, una práctica que invita a reconectar con la naturaleza de manera profunda. Al caminar lentamente entre árboles nativos, rodeado de los sonidos del bosque, experimentarás una sensación de paz que renueva cuerpo y mente. Esta experiencia fomenta la relajación y mejora el bienestar general, creando momentos de calma y reflexión junto a tus compañeros de trabajo. ¡Vive la armonía del bosque en su máxima expresión!

A C T I V I D A D E S

FOGÓN EN EL BOSQUE DE AWEN

El fogón en el bosque de Awen es el lugar ideal para fortalecer lazos y promover la camaradería en tu equipo. Es un espacio acogedor donde podrán compartir historias y momentos significativos alrededor del fuego, acompañados de un chocolate caliente o un mate. En este entorno mágico, la naturaleza y la calidez del fuego crean una atmósfera única que inspira conexión y bienestar. ¡Vive una experiencia que quedará en la memoria de todos!

SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

Disfruta de nuestro servicio de alimentación, diseñado especialmente para delegaciones. Nuestros menús combinan ingredientes locales frescos con preparaciones que destacan por su sabor y equilibrio, ofreciendo una experiencia culinaria de primer nivel. Cada comida está pensada para proporcionar energía y bienestar, asegurando que tu equipo se mantenga motivado y enfocado durante toda la jornada. ¡Calidad y satisfacción en cada bocado!

SALÓN PARA CAPACITACIONES

Nuestros salones de capacitación están diseñados para fomentar el aprendizaje y el desarrollo de tu equipo. Contamos con un amplio salón principal, además de dos espacios adicionales con capacidad para 80 y 60 personas, todos equipados con data, telón y sistema de amplificación según tus necesidades. Estos espacios ofrecen el entorno ideal para seminarios, talleres y charlas, en un ambiente que inspira y promueve el crecimiento profesional. Yukatan te ofrece el lugar perfecto para impulsar el talento de tu organización.

A C T I V I D A D E S

ESPACIOS AL AIRE LIBRE

En Yukatan, nuestros espacios al aire libre ofrecen el entorno perfecto para fomentar el trabajo en equipo y realizar actividades de coaching. Rodeado de un entorno natural sereno, podrás participar en dinámicas grupales y experiencias de crecimiento personal en un ambiente que inspira y revitaliza. Los paisajes únicos de Yukatan brindan la oportunidad de fortalecer los lazos y crear momentos significativos de conexión y aprendizaje en plena naturaleza.

SENDEROS

Explora nuestros senderos autoguiados a través de bosques nativos, ideales para crear experiencias de equipo en un entorno único. Aventúrate junto a tu equipo por caminos rodeados de exuberante naturaleza, fortaleciendo la cohesión y las habilidades grupales. En cada paso, la naturaleza se convierte en un estímulo para la creatividad, la comunicación y el liderazgo. Transforma tus jornadas laborales en Yukatan en experiencias inolvidables que marcarán la diferencia.

TALLER DE DECOUPAGE

Para quienes deseen aprender una nueva habilidad mientras crean un hermoso adorno, ofrecemos nuestros talleres de decoupage. Esta técnica artística, de origen antiguo, brinda una experiencia creativa y relajante que podrás disfrutar en nuestros cómodos salones. Al finalizar, te llevarás no solo una obra única, sino también una destreza que querrás seguir desarrollando en cada oportunidad. Una actividad ideal para fomentar la creatividad y el trabajo en equipo.

Galería de fotos

Costo servicios

Servicio	Valor por persona
Piscina temperada	$13.000
Tinajas calientes en el bosque	$15.000
Masaje de relajación o descontracturante (30 minutos)	$22.000
Masaje express (15 minutos)	$12.000
Talle de decoupage	$10.000
Baños de bosque	$9.000
Fogón en Bosque de Awen	$6.000
Salón para capacitaciones y/o espacios al aire libre para actividades.	$3.500

Servicio de alimentación

Consideraciones importantes

El menú seleccionado **debe ser el mismo para todos los asistentes**, con la excepción de aquellas personas que requieran opciones vegetarianas o que presenten alergias alimentarias. Para ellas, ofreceremos una preparación especial que estará a la altura del menú escogido para el grupo.

Si necesita incluir opciones vegetarianas o para personas con alergias, le solicitamos que lo indique con **al menos 72 horas de anticipación**, de manera que podamos garantizar un plato de calidad, ajustado a los requerimientos específicos de dichas personas.

Con mucho gusto, podemos cotizar otras alternativas de alimentación y realizar variaciones en el menú. Las opciones que le presentamos son las más solicitadas, pero estamos abiertos a adaptarnos a sus necesidades.

Servicio de alimentación

Los siguientes menús pueden ser utilizados para desayuno u once, según sea solicitado.

DESAYUNO/ONCE 1	$7.500

- 1 taza de café, té o agua de hierbas: Elija entre una aromática taza de café, una delicada infusión de té o una reconfortante agua de hierbas, perfecta para comenzar el día con energía y bienestar.
- 1 jugo néctar: Un jugo néctar, refrescante y natural, que complementa su desayuno aportando frescura y vitalidad.
- 2 mini sándwiches en pan baguette con carne mechada y queso Chanco de Quesería Mondión: Dos mini sándwiches que combinan la suavidad de la carne mechada con el sabor auténtico del queso Chanco artesanal de Quesería Mondión, todo dentro de un crujiente pan baguette.
- 1 mini kuchen de frutas: Un delicioso mini kuchen de frutas, elaborado con ingredientes frescos, que le aporta un toque dulce y tradicional a su desayuno.

DESAYUNO/ONCE 2	$7.000

- 1 taza de café, té o agua de hierbas: Disfrute de una reconfortante taza de café, una aromática infusión de té o una relajante agua de hierbas, para empezar el día con una bebida cálida y revitalizante.
- 1 jugo néctar: Un jugo néctar fresco y natural que complementa su desayuno, aportando una explosión de sabor y energía.
- 1 sándwich de jamón y queso caliente: Un delicioso sándwich de jamón y queso, servido caliente, con el queso derretido y el jamón en su punto, todo envuelto en pan tostado para un bocado perfecto.
- 2 galletas caseras: Dos crujientes y sabrosas galletas caseras, elaboradas con ingredientes frescos, que añaden un toque dulce y artesanal a su desayuno.

Servicio de alimentación

DESAYUNO/ONCE 3 $6.800

- 1 taza de café, té o agua de hierbas: Elija entre una taza de café aromático, una suave infusión de té o una reconfortante agua de hierbas, ideal para comenzar la mañana con una sensación de bienestar.
- 1 jugo néctar: Un jugo néctar refrescante y natural, perfecto para acompañar su desayuno con una nota de frescura y energía.
- 1 sándwich de pollo y pimiento: Un delicioso sándwich de pollo jugoso, acompañado de pimientos frescos, todo servido en pan suave, que ofrece una combinación de sabores equilibrados y deliciosos.
- 1 mini pie de limón: Culmine su desayuno con un exquisito mini pie de limón, con su toque cítrico y una textura suave, que aporta el dulce final perfecto a esta experiencia matutina.

DESAYUNO/ONCE 4 $5.500

- 1 taza de café, té o agua de hierbas: Inicie su día con una taza de café aromático, una delicada infusión de té o una relajante agua de hierbas, para comenzar la mañana con serenidad y energía.
- 1 jugo néctar: Un jugo néctar refrescante y natural, que complementa perfectamente su desayuno, aportando frescura y vitalidad.
- 1 sándwich de pasta de huevo con ciboulette: Un delicioso sándwich de pasta de huevo, suavemente sazonado con ciboulette fresco, que ofrece una combinación cremosa y llena de sabor, ideal para un desayuno completo.
- 1 galletón de avena: Disfrute de un crujiente y nutritivo galletón de avena, elaborado artesanalmente, que añade un toque saludable y dulce a su desayuno.

Servicio de alimentación

Los siguientes menús pueden ser utilizados para almuerzos y cenas, según los requerimientos de nuestros visitantes.

MENÚ 1 — $25.000

Entrada: Comience con una opción a su elección: una fresca y colorida ensalada de la estación, que resalta lo mejor de los ingredientes locales, o un delicado y reconfortante consomé, perfecto para abrir el apetito.
Plato principal: Saboree un exquisito salmón a la mantequilla, cocido a la perfección para resaltar su suave textura y sabor, acompañado de unos deliciosos ñoquis en salsa de maqui, que aportan un toque único y sorprendente con esta fruta nativa.
Postre: Finalice la experiencia con una sofisticada panacotta con hierbas del bosque, un postre sutil y aromático que le permitirá disfrutar de la esencia natural de la región.

El menú incluye pan casero, recién horneado en Yukatan, y un vaso de bebida a su elección.

MENÚ 2 — $23.500

Entrada: Comience su experiencia gastronómica eligiendo entre una fresca ensalada de la estación, que resalta los mejores ingredientes locales, o un reconfortante consomé, ideal para abrir el apetito con suavidad y calidez.
Plato principal: Deléitese con un jugoso lomo de res, acompañado de crujientes papas rústicas cuidadosamente preparadas para resaltar su sabor natural. Una combinación que promete satisfacción en cada bocado.
Postre: Para finalizar, disfrute de un cremoso y dulce manjarate, una delicia tradicional que cierra esta experiencia culinaria con una nota perfecta.

Todo esto acompañado de pan casero, recién horneado en Yukatan, y un vaso de bebida a su elección.

Servicio de alimentación

MENÚ 3 $22.500

Entrada: Elija entre una ensalada de la estación, preparada con los ingredientes más frescos de la temporada, o un suave y reconfortante consomé, ideal para iniciar la comida con ligereza y sabor.
Plato principal: Disfrute de una exquisita plateada de res braseada, cocinada a fuego lento para lograr una textura tierna y jugosa, acompañada de un delicado cremoso de mote, que añade un toque tradicional y nutritivo al plato.
Postre: Para cerrar con broche de oro, deleítese con un suave y dulce postre de leche, un clásico que encantará a su paladar.

El menú incluye pan casero, recién horneado en Yukatan, y un vaso de bebida a su elección.

MENÚ 4 $22.000

Entrada: Elija entre una ensalada de la estación, preparada con los ingredientes más frescos de la temporada, o un suave y reconfortante consomé, ideal para iniciar la comida con ligereza y sabor.
Plato principal: Deleítese con una delicada chuleta de cordero victoriense, con la técnica del braseado, que le da una doble cocción y sabor inigualable, acompañada por un delicioso puré con ciboulette, que complementa y realza su sabor.
Postre: Culmine su experiencia con un tradicional flan casero, elaborado en Yukatan, que ofrece el equilibrio perfecto entre textura y dulzura.

El menú incluye pan casero, recién horneado en Yukatan, y un vaso de bebida a su elección.

Servicio de alimentación

MENÚ 5 — $18.500

Entrada: Elija entre una ensalada de la estación, preparada con los ingredientes más frescos de la temporada, o un suave y reconfortante consomé, ideal para iniciar la comida con ligereza y sabor.
Plato principal: Disfrute del cordero en una preparación que se va a sorprender. Guiso de cubos de pierna de cordero, inspirado en la cultura india, con un suave picor, acompañado de un arroz basmati libre de gluten que le dará el equilibrio perfecto.
Postre: Culmine su experiencia con un delicioso pstre de leche, elaborado en Yukatan, que le hará recordar las recetas de su abuela.

El menú incluye pan casero, recién horneado en Yukatan, y un vaso de bebida a su elección.

MENÚ 6 — $17.500

Entrada: Elija entre una fresca y nutritiva ensalada de la estación, con ingredientes seleccionados según la temporada, o un reconfortante consomé, ideal para comenzar su comida con ligereza y sabor.
Plato principal: Deléitese con una tierna carne de res en su jugo, acompañada de un suave y aromático puré a la albahaca, que añade frescura y un toque distintivo al plato.
Postre: Culmine su experiencia con un tradicional flan casero, elaborado en Yukatan, que ofrece el equilibrio perfecto entre textura y dulzura.

El menú incluye pan casero, recién horneado en Yukatan, y un vaso de bebida a su elección.

Servicio de alimentación

MENÚ 7 $15.500

Entrada: El menú comienza con una elección entre una ensalada de la estación, fresca y llena de color, o un delicado consomé, perfecto para iniciar su comida de manera ligera y sabrosa.
Plato principal: Disfrute de una jugosa chuleta de cerdo braseada, acompañada de una clásica y deliciosa ensalada de papas, que complementa a la perfección los sabores del plato principal.
Postre: Finalice su comida con una refrescante macedonia de frutas, que le aportará un toque ligero y natural al cierre de su experiencia.

El menú incluye pan casero, recién horneado en Yukatan, y un vaso de bebida a su elección.

MENÚ 8 $14.500

Entrada: Elija entre una fresca y nutritiva ensalada de la estación, con ingredientes seleccionados según la temporada, o un reconfortante consomé, ideal para comenzar su comida con ligereza y sabor.
Plato principal: Saboree una deliciosa tradición de la Araucanía Andina, una cazuela de cordero victoriense, con todo el sabor y la nostalgia de las recetas de la abuela, y ahora con un cordero bajo en grasas y lleno de sabor.
Postre: Culmine su experiencia con un tradicional flan casero, elaborado en Yukatan, que ofrece el equilibrio perfecto entre textura y dulzura.

El menú incluye pan casero, recién horneado en Yukatan, y un vaso de bebida a su elección.

Servicio de alimentación

MENÚ 9 **$14.000**

Entrada: Comience su comida eligiendo entre una ensalada de la estación, preparada con ingredientes frescos y de temporada, o un delicado consomé, ideal para disfrutar de un inicio ligero y sabroso.
Plato principal: Disfrute de un sabroso tuto entero de pollo asado, jugoso y dorado a la perfección, acompañado de crujientes papas fritas, que complementan este plato clásico y reconfortante.
Postre: Finalice con un suave y cremoso flan, una delicia tradicional que añade el toque dulce perfecto para cerrar la experiencia.

El menú incluye pan casero, recién horneado en Yukatan, y un vaso de bebida a su elección.

MENÚ 10 **$13.000**

Entrada: Inicie su comida eligiendo entre una fresca ensalada de la estación, elaborada con los mejores ingredientes de temporada, o un reconfortante consomé, perfecto para comenzar con una opción ligera y sabrosa.
Plato principal: Deléitese con una tradicional cazuela de ave, un plato casero lleno de sabor, que combina el caldo nutritivo y las verduras frescas con la suavidad del pollo, para brindar una experiencia cálida y reconfortante.
Postre: Culmine su comida con una suave y deliciosa mousse, un postre ligero y esponjoso que añade el toque dulce perfecto.

El menú incluye pan casero, recién horneado en Yukatan, y un vaso de bebida a su elección.

Servicio de alimentación

MENÚ 11 $12.000

Entrada: El menú comienza con una opción a su elección: una fresca ensalada de la estación, compuesta por ingredientes de temporada, o un suave consomé, ideal para abrir el apetito con ligereza y sabor.
Plato principal: Deléitese con unas albóndigas caseras, elaboradas con esmero, acompañadas de fetucchini, en una combinación clásica que equilibra tradición y confort en cada bocado.
Postre: Culmine la experiencia con una refrescante mousse de frutilla, un postre esponjoso y ligero, que aporta el toque dulce y afrutado perfecto.

El menú incluye pan casero, recién horneado en Yukatan, y un vaso de bebida a su elección.

MENÚ 12 $11.500

Entrada: Inicie su experiencia gastronómica eligiendo entre una ensalada de la estación, preparada con ingredientes frescos y de temporada, o un suave consomé, ideal para comenzar de manera ligera y reconfortante.
Plato principal: Deléitese con un sabroso chapsui de cerdo, una mezcla deliciosa de sabores y texturas, acompañado de un perfecto arroz graneado, que complementa este plato con un toque clásico y equilibrado.
Postre: Finalice su comida con una delicada y refrescante mousse de frutilla, un postre ligero que aporta una nota dulce y afrutada.

El menú incluye pan casero, recién horneado en Yukatan, y un vaso de bebida a su elección.

Servicio de alimentación

COFFEE BREAK 1 — $10.000

- 2 bebestibles a elección: Elija entre café, té, agua de hierbas, refrescante jugo néctar, bebida o aguas saborizadas con hierbas del bosque.
- 1 mini sándwich de ave italiana: Un exquisito mini sándwich de ave, con palta, tomate y mayonesa, que aporta frescura y sabor, inspirado en la clásica combinación italiana.
- 1 mini sándwich lomito luco: Deléitese con un mini sándwich de lomito, con queso fundido, perfecto para quienes buscan un bocado lleno de sabor y tradición.
- 1 crostini de huevo, ciboulette y palmitos: Un delicioso crostini crujiente, cubierto con una suave mezcla de huevo y ciboulette, acompañado de delicados palmitos para un toque especial.
- 1 crostini de salmón ahumado y alcaparras: Disfrute de un crostini con el sabor único del salmón ahumado, complementado con el toque salado de las alcaparras, ideal para los paladares más exigentes.
- 1 crostini de queso camembert y zucchini: Un elegante bocado que combina el cremoso queso camembert con la frescura del zucchini, sobre un crujiente crostini que aporta la textura perfecta.
- 1 mini pie de limón: Para cerrar con broche de oro, disfrute de un mini pie de limón, que equilibra el dulzor con el toque cítrico, perfecto para una pausa refrescante.

COFFEE BREAK 2 — $8.700

- 2 bebestibles a elección: Disfrute de dos bebidas a su elección, entre café, té, agua de hierbas, refrescante jugo néctar, bebida o aguas saborizadas.
- 1 mini sándwich de ave italiana: Saboree un delicioso mini sándwich de ave, acompañado de palta, tomate y un toque de mayonesa.
- 1 mini sándwich mechada luco: Disfrute de un mini sándwich de carne mechada, con queso fundido, que ofrece una mezcla de texturas y sabores reconfortantes.
- 1 crostini de atún y tomates encurtidos: Un crujiente crostini cubierto con un suave atún y acompañado de tomates encurtidos, que aportan una explosión de frescura y sabor en cada bocado.
- 1 crostini de huevo, ciboulette y palmitos: Un crostini con una mezcla cremosa de huevo y ciboulette, acompañado de delicados palmitos, que lo convierten en un bocado lleno de sabor.
- 1 galletón de avena: Termine su coffee break con un galletón de avena, crujiente y lleno de sabor, ideal para disfrutar un toque dulce y saludable.

Servicio de alimentación

COFFEE BREAK 3 — $8.000

- 2 bebestibles a elección: Elija entre una selección de té, café, agua de hierbas, refrescante jugo néctar, bebida o aguas saborizadas con hierbas del bosque, para acompañar su pausa de manera perfecta.
- 1 mini sándwich de mechada italiana: Un exquisito mini sándwich de carne mechada, acompañado de palta, tomate y mayonesa, que destaca por su sabor fresco y balanceado, al estilo italiano.
- 1 mini sándwich lomito luco: Disfrute de un clásico mini sándwich de lomito con queso, una deliciosa combinación de sabores tradicionales, ideal para los amantes de los bocados clásicos.
- 1 crostini de jamón serrano: Deléitese con un crostini crujiente cubierto con jamón serrano, que aporta una experiencia de sabor intenso y delicioso.
- 1 crostini de queso Saint Felicien con tomate asado: Un bocado sofisticado que combina el cremoso queso Saint Felicien con el toque jugoso y dulce del tomate asado, sobre un crostini perfectamente dorado.
- 1 mini kuchen: Cierre su coffee break con un delicioso mini kuchen, que ofrece el toque dulce y artesanal ideal para culminar este momento.

COFFEE BREAK 4 — $7.800

- 2 bebestibles a elección: Elija entre una variedad de té, café, agua de hierbas, refrescante jugo néctar, bebida o aguas saborizadas con hierbas del bosque, para complementar su pausa de manera refrescante y natural.
- 1 mini sándwich lomito luco: Saboree un clásico mini sándwich de lomito con queso, una combinación reconfortante de lomito tierno y queso derretido en un delicioso pan suave.
- 1 mini sándwich de ave con tomate y queso: Un delicioso mini sándwich de ave, acompañado de tomate fresco y queso, que ofrece un bocado equilibrado y lleno de sabor.
- 1 crostini de salmón ahumado con alcaparras: Disfrute de un sofisticado crostini crujiente, cubierto con salmón ahumado y coronado con alcaparras, que aportan una explosión de sabores intensos.
- 1 crostini de queso camembert y zucchini: Un elegante crostini con suave queso camembert, complementado con rodajas de zucchini asado, para un bocado delicado y sabroso.
- 1 mini kuchen: Finalice con un mini kuchen artesanal, que añade un toque dulce y tradicional a su coffee break.

Servicio de alimentación

COFFEE BREAK 5 — $6.700

- 2 bebestibles a elección: Disfrute de dos bebidas a su elección entre té, café, agua de hierbas, refrescante jugo néctar, bebida o aguas saborizadas con hierbas del bosque, para acompañar su pausa.
- 1 mini sándwich lomito luco: Un clásico mini sándwich de lomito con queso, que combina la suavidad del lomito con el toque irresistible del queso fundido.
- 1 mini sándwich de ave italiana: Saboree un fresco mini sándwich de ave con palta, tomate y mayonesa, inspirado en la tradicional combinación italiana.
- 1 crostini de salmón ahumado y alcaparras: Deléitese con un crujiente crostini cubierto de suave salmón ahumado y coronado con el toque salado de las alcaparras, para un bocado lleno de sabor.
- 1 mini kuchen: Finalice su pausa con un exquisito mini kuchen, elaborado de manera artesanal, que añade un toque dulce y tradicional.
- 2 galletas artesanales: Disfrute de 2 galletas caseras, crujientes y sabrosas, ideales para completar su coffee break con un toque dulce.

COFFEE BREAK 6 — $5.800

- 2 bebestibles a elección: Disfrute de su pausa eligiendo entre té, café, agua de hierbas, refrescante jugo néctar, bebida o aguas saborizadas con hierbas del bosque, para acompañar de manera ideal este momento.
- 1 mini sándwich de ave italiana: Un fresco mini sándwich de ave, acompañado de palta, tomate y mayonesa, inspirado en la tradicional combinación italiana que destaca por su suavidad y sabor.
- 1 crostini de queso Saint Felicien y tomate asado: Saboree un crujiente crostini, cubierto con el cremoso queso Saint Felicien y un toque jugoso de tomate asado, para un bocado elegante y delicioso.
- 1 crostini de huevo, ciboulette y palmitos: Un suave y cremoso crostini con una mezcla de huevo y ciboulette, acompañado de palmitos, que aporta frescura y textura.
- 1 galletón de avena: Disfrute de un crujiente y saludable galletón de avena, que añade el toque perfecto de dulzura y nutrición a su coffee break.

YUKATAN
COMPLEJO TURÍSTICO

Les esperamos en Yukatan!

¡Gracias por considerar a Yukatan como el escenario ideal para sus actividades empresariales y de desarrollo personal. Estamos seguros de que nuestro entorno natural y nuestras instalaciones bien equipadas serán fundamentales para alcanzar sus objetivos en equipo, creando momentos que quedarán en la memoria de todos los participantes. Nos encantaría recibirles y formar parte de su éxito, brindando una experiencia única que fortalezca los lazos y el bienestar de su organización.

¡Les esperamos con entusiasmo en Yukatan, donde naturaleza y profesionalismo se fusionan para acompañarles en el camino hacia sus metas!