

A collage of kitchen items including a pie, wine, vegetables, and eggs. The background features a wooden cutting board with a carrot, eggplant, and two white eggs. A glass of red wine sits next to a whisk and a bottle of wine. A pie is on a wooden plate in the top left. A plate of food with a red sauce and green herbs is in the bottom left. A red and white striped cloth is in the top right. The text 'Trattoria Limoncello' is centered in a green font, with 'Limoncello' in a larger, cursive font. The year '2022' is below it. The text is enclosed in a red rectangular border.

Trattoria
Limoncello

2022



Trattoria Limoncello presenta una propuesta gastronómica italiana perfectamente balanceada entre lo tradicional y lo casual.

Con amplios espacios en su interior y sus terrazas al aire libre, se enmarca el encanto de la vista a la laguna Nichupté .

Le hará disfrutar de los mejores atardeceres y puestas de sol con la atención esmerada y atenta del staff, las delicias del menú y especialidades al horno de leña acompañadas de excelentes vinos seleccionados, así como ambientados por la mejor música italiana contemporánea y música de piano en vivo .

GENOVA

INSALATA DELLO CHEFF

MEZCLA DE LECHUGAS, TOMATE, MANZANA, NUEZ CARAMELIZADA, QUESO GORGONZOLA Y EL ADEREZO ESPECIAL DEL CHEF



INSALATA DI ARUGULA, PERA E PARMIGIANO REGGIANO

ARUGULA FRESCA, REBANADAS DE PERA Y QUESO PARMESANO REGGIANO CON ACEITE DE OLIVO Y JUGO DE LIMON



SAUTE DI GAMBERONI CON VERDURE E PASTA SUCULENTOS CAMARONES ACOMPAÑADOS CON FETTUCCINE Y PIMIENTOS ASADOS SALTEADOS EN AJO Y ACEITE



TAGLIATA DI MANZO ALLA GRIGLIA CON VERDURE RIB EYE PREPARADO EN PARRILLA DE MEZQUITE CORONADO CON CEBOLLAS, PIMIENTOS ASADOS Y PAPAS ROSTIZADAS



MISTO DI PESCE MARECHIARA

COMBINACION DE MARISCOS: CALAMAR, CAMARON, ALMEJA, MEJILLON, CALLO DE HACHA Y MEDALLON DE PESCADO EN SALSA MARINARA LIGERAMENTE PICANTE, SERVIDO CON LINGUINE



TORTA DE RICOTTA FRESCA
TRADICIONAL PASTEL DE QUESO RICOTTA
HECHO EN CASA



CAFÉ O TE

\$1,200.00 PESOS
PRECIO POR PERSONA

MAS 15 % DE SERVICIO

IVA INCLUIDO





OPCIONES DE BARRA LIBRE

PRECIOS DEPENDEN DE LA CATEGORIA Y EL NUMERO DE HORAS, CONTAMOS CON LAS SIGUIENTES TRES OPCIONES

DORADA

\$ 680 PESOS

HORA EXTRA \$ 300 PESOS

PREMIUM

\$ 820 PESOS

HORA EXTRA \$ 400 PESOS

2 HORAS DE BARRA LIBRE
PRECIO POR PERSONA



DORADA

VINOS DE MESA DE LA CASA
BLANCO Y TINTO, SANGRIA Y CLERICOT

BEBIDAS

REFRESCOS, JUGOS Y CERVEZA NACIONAL

RON

BACARDI BLANCO, CAPITÁN MORGAN
Y HAVANA 7 AÑOS

VODKA

ABSOLUT AZUL, SMIRNOFF
Y STOLICHNAYA

TEQUILA

HERRADURA ANTIGUO Y CUERVO TRADICIONAL

GINEBRA

BEEFEATER Y TANQUERAY

BRANDIES

TERRY CENTENARIO, DON PEDRO Y FUNDADOR

WHISKIES

ETIQUETA ROJA, JAMESON Y JB

CREMAS Y LICORES

CHINCHÓN DULCE Y CHINCHÓN SECO

Trattoria
Limoncello

PREMIUM

VINOS DE MESA DE LA CASA
BLANCO Y TINTO, SANGRÍA Y CLERICOT

BEBIDAS

REFRESCOS, JUGOS Y CERVEZAS NACIONALES E
IMPORTADAS

RON

MATUSALEM 10, APPLETON ESTATE Y MALIBU

VODKA

TITOS, ABSOLUT, KETEL ONE , GREY GOOSE Y
BELVEDERE

TEQUILA

DON JULIO 70, DON JULIO REPOSADO Y
CAZADORES

GINEBRA

BOMBAY Y TANQUERAY

BRANDIES

TORRES 10 Y REMY MARTINI V.S.O.P

COGNACS

AZTECA DE ORO

WHISKIES

ETIQUETA NEGRA, BUCHANAN'S Y JACK DANIEL'S

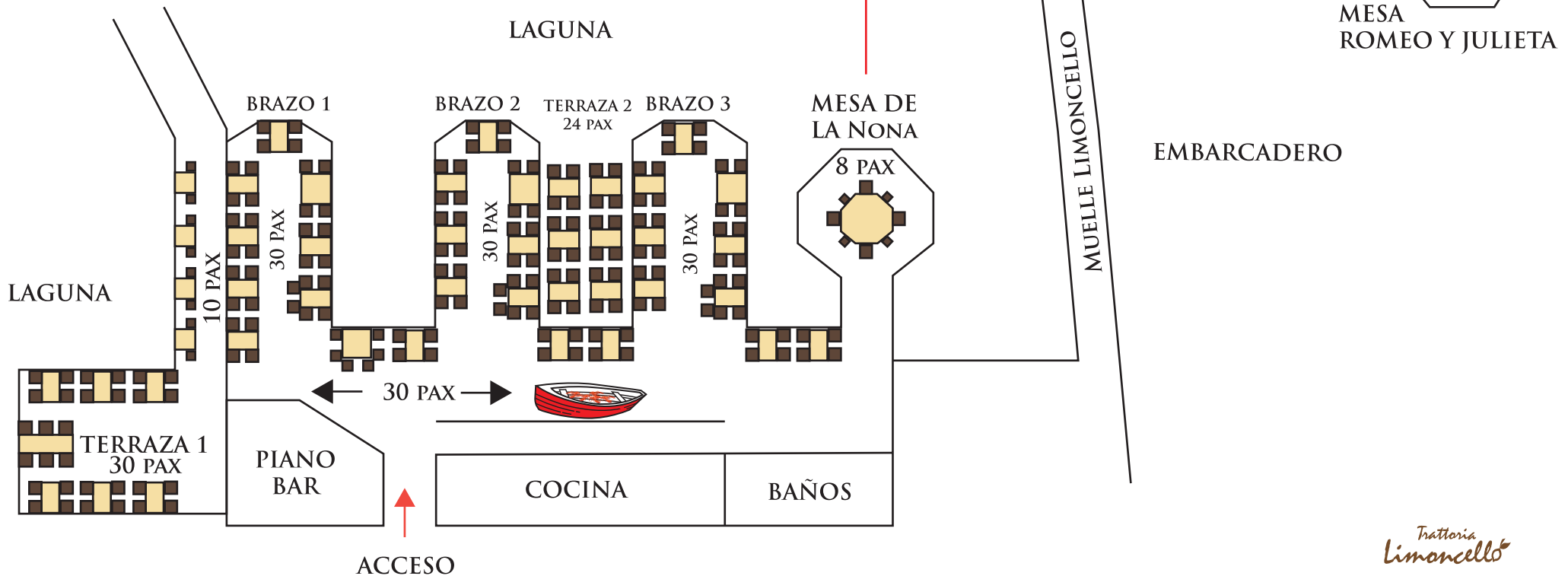
CREMAS Y LICORES

BAILEYS, SAMBUCA NERO Y LIMONCELLO

CAPACIDAD

192 PERSONAS
COMEDOR 128
TERRAZAS ABIERTAS 64

VISTOSAS TERRAZAS SOBRE LA LAGUNA
EXCLUSIVAS MESAS DE
"LA NONA" Y "ROMEO Y JULIETA"





HORARIOS DE OPERACIÓN

De 1:00 Hrs. a 00:00 Hrs.

CAPACIDAD

192 personas, incluyendo mesa de la Nona (8 pax) y las dos terrazas al aire libre.

El área de comedor con capacidad para 128 personas en los tres brazos y pasillos. En la terraza grande la capacidad es de 40 personas y en la terraza chica para 24 personas.

TEMPORADA ALTA

Diciembre, Enero, Febrero, Marzo, Julio y Agosto

Horarios: 1:00 Hrs a 5:00 hrs 1er Seating
7:00 Hrs a 9:00 hrs 2do Seating

TEMPORADA BAJA

Abril, Mayo, Junio, Septiembre, Octubre, Noviembre

Horarios: 1:00 Hrs a 00:00 Hrs

Para grupos mayores de 30 personas en temporada alta la confirmación de la reservación quedará a la autorización de la Gerencia.

POLÍTICAS DE ADMISIÓN Y CODIGO DE VESTIR

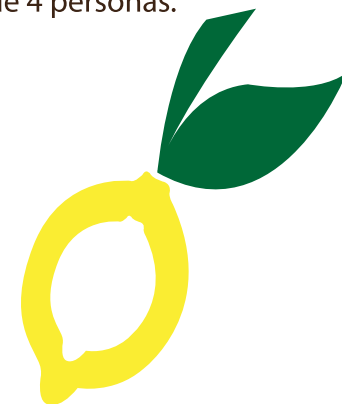
Casual (No se permite uso de gorras, ni camisetas sin manga)

VISITA DE INSPECCIÓN

Deberá ser solicitada por escrito a través de la gerencia de grupos especificando: nombre del grupo, número de personas aproximado y fechas propuestas para el evento.

Para confirmar la visita de inspección es necesario indicar los nombres y número de personas que acudirán a la visita, la fecha, y la hora e informar al restaurante si degustarán a la carta o elegirán algún menú disponible para grupos.

El descuento aplicable es del 50% sobre el consumo total para visitas de hasta 4 personas y del 30% sobre el consumo total para visitas de más de 4 personas.





MENÚ DE GRUPO

Existen diferentes opciones para hacer su menú grupal en diferentes categorías de precios.

El menú elegido deberá ser notificado por escrito mínimo 72 horas antes del evento. Después de este período no se aceptarán cambios de platillos representativos que pudiesen afectar la operación del restaurante y el servicio brindado al grupo.

Los precios de los menús grupales son en pesos, no incluyen el servicio 15%

Las bebidas son aparte

ALTERNATIVAS DE CAMBIO A MENÚ FIJO

Los menús fijos se podrán adecuar a las necesidades del cliente únicamente con la previa autorización del Chef Ejecutivo y Gerente del Restaurante.

Haga su propio menu elija de el menu regular los platillos individuales conforme a la carta - sin precios -, considerando entrada, plato fuerte y postre, con un máximo de tres opciones cada uno (sujeto a disponibilidad y aprobación de gerencia). La cotización se le entregará en un lapso aproximado de 36 horas.

ALIMENTOS Y BEBIDAS



MENÚ A LA CARTA

Para menú a la carta se manejará un máximo de 50 personas. Los precios incluyen impuestos, el servicio se cobra a parte.

CAMBIO DE PLATILLOS

De ser sumamente necesario el hacer un cambio de platillo el día del evento, se procederá de la siguiente manera:

Se deberá informar a la gerencia del restaurante quedando pendiente a disponibilidad de producto por existencia. Se procederá a hacer el cargo por dicho platillo si en el hubiera algún excedente.

VINOS, LICORES, COCTELES Y AGUA EMBOTELLADA

En el caso de algún vino, licor o bebida en específico, estos se deberán solicitar por escrito y en un plazo mínimo de 72 horas antes del evento. Después de este período no se aceptarán cambios o cancelaciones. De no existir selección, el consumo de éstas será de acuerdo al stock regular del restaurante.

PRUEBA DE VINOS

50% de descuento sobre grupo ya confirmado.

MONTAJE

El montaje de mesas se hará de acuerdo a solicitud del cliente y/o la agencia dependiendo de la disponibilidad del restaurante. Las mesas no podrán exceder un número de 12 personas para brindar un servicio óptimo.

En caso de que el cliente y/o la agencia no proporcionen información sobre el montaje, éste se hará de acuerdo a especificaciones de la gerencia del restaurante.

Cualquier modificación en montaje establecido y previamente autorizado, deberá realizarse mínimo 24 horas antes del evento.

PLANO DE MESAS

El cliente y/o la agencia podrán solicitar al restaurante el plano del montaje de mesas.

AREA DE FUMAR / NO FUMAR

El cliente deberá informar al restaurante el área deseada (fumar/ no fumar) para el montaje de mesas para el grupo. En el caso de ser una de las terrazas será dependiendo del clima.

MOBILIARIO, EQUIPO Y AMBIENTACIÓN

El mobiliario, equipo y ambientación del restaurante no podrán ser alterados bajo ninguna circunstancia.

PRECIOS Y FORMAS DE PAGO

En caso de que el cliente y/o la agencia sean informados de cambios de precios en los menús grupales que previamente ya hayan cotizado al precio anterior, siempre y cuando se haya realizado un anticipo, el restaurante requerirá de la copia de la cotización para comprobar las fechas y poder respetar los precios de los menús





FORMA DE PAGO

Toda reservación es considerada como tentativa hasta el momento en que se realice el primer depósito, el cual equivale al 50% de anticipo y el cual deberá realizarse en un plazo mínimo de 5 días antes del evento, a través de:

EFFECTIVO

Directamente en nuestras oficinas localizadas en Blvd. Kukulcán km 10.5 ZH, Cancún Q. Roo

CHEQUE

Todo pago a través de cheque se debe realizar con un mínimo de 64 horas previas y no será válida la reservación hasta la comprobación del monto en las cuentas del establecimiento. Una vez validado por el departamento de Finanzas se considera la reservación del grupo en firme.

DEPOSITO BANCARIO

A nombre de Promotora Gypsy S.A. de C.V.
Banamex Suc. 44 58 Cta. No. 0001057 Para depósito en Moneda Nacional
CLABE (00)2691445800010576
Banamex Suc .44 58 Cta. 900 1041 Para cuenta en Dólares
CLABE 00 269 144 58 900 10418

Es necesario el envío por correo de la copia de la ficha de depósito al correo anexo a la final de el dossier y anexar la solicitud previamente autorizada de la reservación del grupo.

El 50% restante se liquidará en efectivo o a través de tarjeta de crédito al finalizar el evento.

El restaurante respetará el tipo de cambio a la fecha del primer depósito.

GARANTÍA

El cargo del evento será en base a la garantía de personas que deberán quedar especificadas por escrito mínimo 48 horas antes del evento.

CUENTA Y FACTURACIÓN

El cliente y/o la agencia deberán informar al restaurante cómo desea que se le presente la cuenta al finalizar el evento, la cual puede ser de la siguiente manera:

Un solo cheque por consumo de alimentos y bebidas

Un cheque por consumo de alimentos

Un cheque por consumo de bebidas

Un cheque por vinos de mesa

El cliente y/o la agencia, de necesitar factura, deberá proporcionar al restaurante la información necesaria para la facturación.

El restaurante proporcionará copia del o los cheques de consumo del restaurante.

CARTA DE CRÉDITO

Deberá Tramitarse previamente con la copia fiel del poder notarial del apoderado legal , identificación con foto junto con este documento firmado de conformidad por ambas partes .
Será facultad de la empresa autorizar o no la misma sin perjuicio a ambas partes.

CUENTAS POR COBRAR

La empresa contratante de los servicio de Limoncello Trattoria deberá informar por escrito ,previamente la persona o personas que tendrán la facultad de firmar la (s) cuenta (s) para envío a cobro y la (s) cual (es) deberá (n) liquidarse al 100% a los 7 días hábiles del evento.

CANCELACIÓN

Toda CANCELACIÓN de evento será con un mínimo de 72 horas antes y por escrito sin cargo alguno ,en caso después de este período existe el cargo del 50% del total del evento.

COMISIÓN

El Restaurante comisionará el 15% antes de impuestos después de haber sido liquidado el grupo en su totalidad ,
El Restaurante requiere factura por parte de la agencia o cliente por el monto de la comisión .

De conformidad :

Nombre

Puesto








Grupos

Tel.: +52 (998) 883 14 55/+52 (998) 883 14 33

Blvd. Kukulcán Km. 10.5 Zona Hotelera Cancún Quintana Roo
limoncello@limoncellotrattoria.com

www.limoncellotrattoria.com

 [LimoncelloCancun](#)  [Limoncello_Cun](#)  [Limoncello_Cun](#)