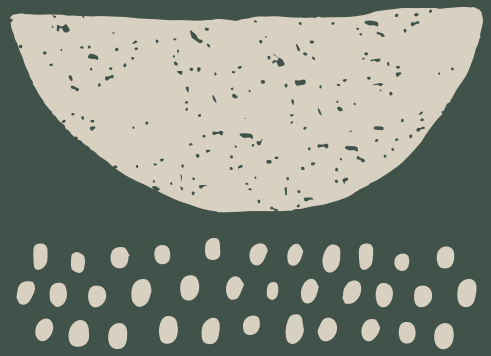


arca tierra



ARCA TIERRA
Catering

En arca tierra catering nos ocupamos de que el sabor y la calidad de los alimentos que preparamos tengan origen en un suelo vivo, en ecosistemas sanos y abundantes cuidados por personas comprometidas con la salud de las personas y del planeta. De esta forma, reducimos nuestra huella de carbono y apoyamos a personas campesinas para que puedan seguir cuidando su entorno al mismo tiempo que mejoran sus condiciones de vida.





Nuestra propuesta de catering consciente es única en el mercado actual de la CDMX, ya que trabajamos con ingredientes 100 por ciento trazables a prácticas de agricultura regenerativa y pesca sustentable. Nuestros pilares también se enfocan en servir alimentos frescos, locales y de temporada. Somos conscientes de que la mejor calidad en alimentos puede tener un impacto positivo en el medio ambiente.



Un récord importante de eventos realizados en las Chinampas de Xochimilco a lo largo de 10 años respaldan nuestro trabajo. Contamos con la experiencia, un equipo sólido e ingredientes de la mejor calidad para crear experiencias en distintos lugares fuera de las chinampas.

¡Invítanos a servir tu evento!

Muestras de menú de temporada

Menú Primavera

PARA EMPEZAR
- Puré de berenjena ahumado, queso de cabra, frutos rojos, tosta de pan.
- Lechuga francesa asada, alioli, crutones.

SEGUNDO TIEMPO
- Sopa de tomates confitados, requesón con cebolla caremelizada, tomate riñón asado.
- Chileatole verde, mayonesa de chiles secos, chochoyotas.

PLATO FUERTE
- Short-rib,mole poblano, arroz blanco,tamal tonto.
- Pesca del día encacahutado,papas, ensaladilla de la chinampa.

POSTRE
- Cake de calabaza.
- Tamal de chocolate, arroz con leche.

Menú Verano

ENTRANTES
- Ensalada de la chinampa, cherrys confitados, queso de cabra madurado, pesto de hoja santa y perejil.
- Emulsión de betabel, betabeles asados, naranja.

SEGUNDO TIEMPO
- Tlacoyo de garbanzo, cerdo confitado, salsa asada.
- Sopa fría de aguacate, camarón, ensaladilla fresca.

PLATO FUERTE
- Pipián verde, pork belly, cebollas asadas, hortalizas de la chinampa.
- Pesca del día al achiote, puré de frijoles,arroz cremoso.

POSTRE
- Mousse de chocolate.
- Chessecake de coco.

Los menús de temporada se trabajan con el chef cerca de la fecha del evento de acuerdo con la disponibilidad de ingredientes.

Muestras de menú de temporada

Menú Otoño

ENTRANTES
- Gazpacho de tomate riñón, crutones.
- Puré de calabaza mantequilla, calabaza asada, pepitas garapiñadas.

SEGUNDO TIEMPO
- Tostada de trucha curada en cítricos, puré de flor de Jamaica y salsa tártara.
- Tamal de cochinita pibil, salsa de frijol, x-nipec.

PLATO FUERTE
- Pesca del día en recado negro, fideuá con vegetales de la chinampa.
- Res, sikil-pack, coliflores, hortalizas frescas.

POSTRE
- Crumble de vainilla, ganache de chocolate blanco.
- Tamal de elote, salsa de pinole.

Menú Invierno

ENTRADAS
- Emulsión de pepino menta.
- Ceviche de lentejas, guacachile verde,mayonesa de cilantro.

SEGUNDO TIEMPO
- Sopa de zanahoria. Puré de betabel,betabeles encurtidos.
- Leche de tigre, puré de camote, camarón.

PLATO FUERTE
- Mextlapique (pescado envuelto en hoja de totomoxtle, verduras de la chinampa).
- Barbacoa de short rib, puré de frijoles puercos, ensaladilla de la chinampa.

POSTRE
- Chessecake de maracuyá.
- Pastel de zanahorita.

Los menús de temporada se trabajan con el chef cerca de la fecha del evento de acuerdo con la disponibilidad de ingredientes.

Muestras de menú de temporada

Tornafiesta

Pozole rojo de cerdo

Esquites tradicionales y tuétano

Chanclas poblanas (adobo de chorizo, tocino y carne molida, aguacate)

Flautas ahogadas (flautas de pollo, ahogadas en un caldillo, crema y queso)

Tacos de birria

Tortas de cochinita

Los menús de temporada se trabajan con el chef cerca de la fecha del evento de acuerdo con la disponibilidad de ingredientes.



1. Family Style

Menú de cinco platillos “family style”. Se ofrecen al centro cuatro platillos fuertes y uno dulce para que los invitados tengan una experiencia relajada para compartir.

- **Precio por persona $1100**
- **Mínimo 40 personas**
- **Duración: 6 horas**

2. Canapés

Incluye una selección de cinco pequeños bocadillos o aperitivos, pueden ser salados y/o dulces.

- **Precio por persona $620**
- **6 canapés a elegir**
- **Mínimo 60 personas**
- **Duración: 5 horas**

3. Emplatado

Menú que consta de cuatro platillos diferentes, cada uno presentado y servido de manera individual.

- **Precio por persona $990 - 2 tiempos $1100 - 4 tiempos**
- **Mínimo 40 personas**
- **Duración: 6 horas**

4. Desayuno

Menú de desayuno de dos tiempos. Incluye como guarniciones: ensalada chinampera, jugo y pan dulce.

- **Precio por persona $580**
- **2 tiempos**
- **Mínimo 40 personas**
- **Duración: 4 horas**

5.Coffee Break

Incluye galletas o pan dulce, servicio de café americano e infusiones, se incluye agua natural y de sabor.

- **Precio por persona $280 por coffee break básico. Se pueden agregar snacks o servicio de comida por un costo extra.**
- **Mínimo 30 personas**
- **Duración: 4 horas**

6. Menú por estaciones

Menú montado en estaciones para *self service*, se basa principalmente en antojitos mexicanos. Incluye como guarnición: postre.

- **Precio por persona $990.00 Máximo 4 estaciones.**
- **Mínimo 40 personas**
- **Duración: 4 horas**

- Contáctanos para cotizar tu evento
- Precios no incluyen IVA
- Los precios listados son un aproximado del precio de platillo por persona; no incluye servicio, equipo de cocina, flete, etc., ya que cada evento se cotiza según sus necesidades
- Todos los menús son preparados con ingredientes de la red arca tierra
- Todos nuestros servicios incluyen la vajilla necesaria para tu evento; nuestra vajilla fue elaborada en colaboración con Ánfora Studio
- No incluye mobiliario
- Todos los menús incluyen agua natural, agua de sabor de temporada, café y té

arca tierra

Contacto

Sofía Santiago
sofia@arcatierra.com
+52 1 998 227 0070

Sofía Ortega
sofortega@arcatierra.com
+52 1 899 318 9646

IG: @arca.tierra | @caneliamx