

EVENTOS PRIVADOS



CANTINA Y COCINA MEXICANA DE BRASA LIDERADA POR
CHEF RODRIGO MONTESINOS EN EL CORAZÓN DE ESCAZÚ.

VEN A CASA7BANCAS Y DISFRUTA DE
LA EXPERIENCIA JAGUAR NEGRO.

JAGUAR NEGRO

EVENTOS PRIVADOS

¡GRACIAS POR ELEGIR JAGUAR NEGRO PARA SU EVENTO!

Jaguar Negro es un restaurante mexicano de brasa que ofrece un espacio único en el corazón de Escazú para realizar tu reunión o evento.

Ya sea para una reunión de la empresa, una fiesta, una despedida de soltera o un cumpleaños, Jaguar Negro ofrece un lugar impresionante con una oferta culinaria amplia, de bebidas y espacios sin igual.

BIENVENIDO AL MUNDO JAGUAR.



JAGUAR NEGRO

EVENTOS PRIVADOS

VENUE HIGHLIGHTS

Capacidad total del Restaurante 122 Pax

Cantina en mesa 16pax. Barra 10 pax • De pie 25 a 30 pax

Cantina Garden Lounge en mesa 22pax • De pie 25 a 35 pax

Salón Principal en mesa 30 a 46 pax • De pie 50 a 60 pax

Terraza en mesa 22 pax • De pie 50 pax



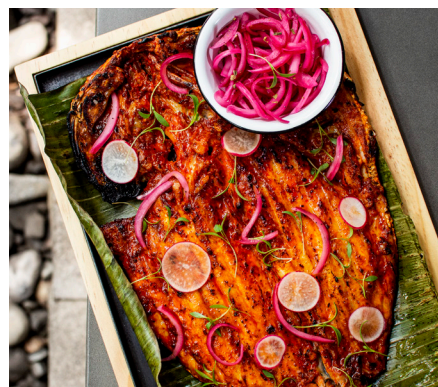
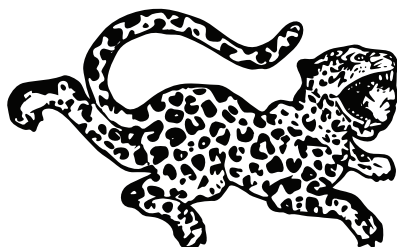
JAGUAR NEGRO

EVENTOS PRIVADOS

UN DESTINO CULINARIO

La cocina, dirigida por Chef Rodrigo Montesinos, se inspira en las costas mexicanas, una expresión visionaria de la sabrosa cocina de brasa mexicana.

Nuestra cocina invita a sentarse con sus seres queridos para reconectarse. Los platos presentan sabores audaces y sabrosos de la cocina mexicana, que incluyen tacos de jaiba, pescado a la talla, chicharrón de pulpo, camarones a la diablo, pesca macha y más.



JAGUAR NEGRO

EVENTOS PRIVADOS

CANTINA

La cantina de Jaguar Negro, ubicada en la casa de adobe con 100 años de antigüedad en el corazón del restaurante, ofrece la selección más grande de Costa Rica de tequilas, mezcales y cervezas mexicanas.

Su localización es privilegiada con respecto al resto de áreas disponibles en el restaurante, de acuerdo con sus disposiciones y preferencias podemos ofrecerle más flexibilidad en cuanto a decoración, proyección de material audiovisual e inclusive más tolerancia al tratarse de emisiones altas de sonido.

MIXOLOGIA

Nuestro menú de cocotelería, licores y vinos busca reinventar los clásicos de manera moderna y emocionante. Utilizamos ingredientes locales y de temporada utilizando tequilas, mezcales y cervezas mexicanas para cada preparación.

