

Habibi
Restaurant
& Wine Shop

The Embers
SAYULITA | CALLE GAVIOTA SUR 10

**CENAS PRIVADAS
EVENTOS &
CELEBRACIONES**

**SAYULITA
SAN PANTO
BAHÍA DE BANDERAS**

**Catering &
Experiencias
Gastronomicas**



Experiencias gastronómicas con carácter, donde las necesites.

The Embers & Habibi

unen fuerzas bajo la visión del Chef Andrea Nardo para llevar la cocina gourmet más allá de sus muros.

Combinando la calidez mediterránea, el espíritu tropical y la creatividad global, creamos experiencias a la medida y con carácter.

Desde villas y casas privadas hasta retiros y bodas, cada menú es elegante, **atrevido y diseñado para conectar personas.**

Más que catering, es la experiencia de restaurante — donde tú la necesites.





The Embers

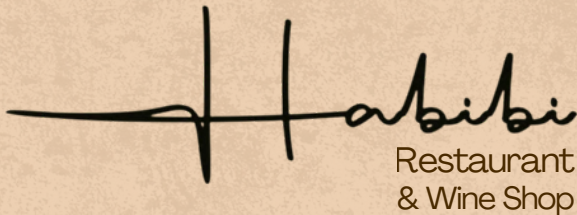
SAYULITA | CALLE GAVIOTA SUR 10

Escondido en el corazón de Sayulita, The Embers es más que un restaurante: es un **patio secreto donde las vibras tropicales se encuentran con la gastronomía global.**

Bajo los arboles de mangos, **el ambiente se vuelve íntimo y eléctrico**, con platos audaces e inspirados en el fuego, creados con sabores de todo el mundo.



Calle Gaviota Sur #10 - Sayulita, Mx.



En San Pancho, Habibi trae el alma mediterránea a México con **un giro juguetón y delicioso.**

El ambiente es cálido, colorido y pensado para compartir, donde cada mesa se siente como una reunión de amigos. Ingredientes frescos, sabores vibrantes y un toque creativo hacen que su cocina sea auténtica e inolvidable.



Calle Africa #49 - San Pancho, Mx.





Chef Andrea Nardo

Nacido en Varese, Italia, Andrea descubrió su amor por la cocina en la cocina de su Nonna. En 2011 dejó su hogar y viajó por más de veinte países, probando, aprendiendo y forjando su propio estilo.

Después de una década perfeccionando su técnica en Londres, se instaló en Sayulita y se convirtió en la fuerza detrás de Habibi y The Embers.

Su filosofía culinaria?

sabores atrevidos, técnica elevada y el corazón de compartir. Para Andrea, la comida debe contar una historia: una fusión de lugar, pasión y precisión. En cada lugar donde servimos, llevamos el alma de nuestros restaurantes en cada plato.

Con su experiencia internacional y espíritu creativo, transforma cualquier espacio — villa, jardín, patio — en un vibrante restaurante. En cada plato, transmite **la calidez del Mediterráneo, sabores del mundo y un carácter inconfundible.**



Canapés

Pequeños sabores que encienden grandes momentos, ideales para tus brindis y celebraciones.

Lista completa de canapés & platos: [ENLACE](#)
Opciones vegetarianas, veganas, sin lácteos y sin gluten disponibles.

Ejemplos:

- Mini res estilo wellington
- Rollito primavera vietnamita con salsa de soya y cacahuete
- Lobster roll al vapor con caviar y queso crema
- Arancini de porcini y trufa con emulsión de ajo
- ...



Entradas

La mejor forma de empezar: platillos pensados para compartir y encender la noche.

Lista completa de canapés & platos: [ENLACE](#)
Opciones vegetariananas, veganas, sin lácteos y sin gluten disponibles.

Ejemplos:

- Foccacia
- Crudos & ceviches
- Espárragos a la parrilla, huevo frito, tocino, parmesano y emulsión de trufa
- Tuetano a la parilla con toque de mezcal
- ...



Platos signature

**Platos audaces y llenos de sabor,
con mucho carácter.**

Lista completa de canapés & platos: [ENLACE](#)
Opciones vegetarianas, veganas, sin lácteos y sin gluten disponibles.

Ejemplos:

- Pollo frito con buttermilk y waffle, ensalada de col crocante, huevo frito y salsa de miel con sriracha
- Porchetta con hierbas italianas, puré de papa, jugo de vino tinto y ejotes
- Crab o lobster roll
- ...



Pasta

Pappardelle fresca

Opción sin gluten disponible.

Lista completa de canapés & platos: [ENLACE](#)

Ejemplos:

- Pesto de albahaca, jitomate cherry, papa y ejote
- Salsa genovesa — ragú de res cocido lentamente con cebolla, zanahoria, apio y vino blanco
- Ragú de costilla corta de res, salsa de tomate y vino tinto
- Crema de porcini con parmesano
- ...



Risotto

Opción sin lácteos disponible.

Lista completa de canapés & platos: [ENLACE](#)

Ejemplos:

- Betabel, camarón, limón y queso de cabra
- Calabaza, queso de cabra y nuez caramelizada
- Fresa, limón, camarón, burrata y Prosecco
- Porcini y champiñones
- Tinta de calamar, calamar, camarón y emulsión de azafrán
- ...



Postres

Finales dulces que convierten cualquier comida en celebración.

Lista completa de canapés & platos: [ENLACE](#)
Opciones vegetariananas, veganas, sin lácteos y sin gluten disponibles.

Ejemplos:

- Cheesecake vasco quemado
- Tiramisu: Clásico, Crema de limón, Piña y caramelo, Chocolate y plátano con caramelo, Frutos rojos o Coco y fresa
- Salami de chocolate con mezcal y crema de mascarpone a la naranja
- ...



Servicios

**Gastronomía personalizada,
de nuestra cocina a tu mesa.**

- **Cada platillo a tu medida** y necesidades (sin gluten, vegano, vegetariano, sin lácteos, etc.)
- **Cenas estilo family-dinner** con platos al centro para compartir — **o servicio emplatado** si lo prefieres
- Posibilidad de crear **desayunos, almuerzos, cenas o snacks**
- **Servicio en cualquier lugar:** tu villa, una locación especial o directamente en nuestros restaurantes
- **Staff completo:** cocina, bar, montaje y limpieza
- **Servicio de bar flexible:** a la carta, open bar o con boletos de consumo
- **Equipo multilingüe:** español, inglés, francés, italiano

A close-up photograph of a person's hand holding a blue smartphone, taking a picture of two small, round, black buns on a white plate. The buns are topped with green lettuce and orange sauce. The background is a warm, orange-toned wall with a plant.

Experiencias Extras

Experiencias gastronómicas diseñadas especialmente para ti.

- **Menús de degustación** (5–10 tiempos, “Confía en el Chef”): Viajes sorpresa creados por el chef, en casa o en el restaurante.
- **Maridaje de vinos:** Vinos seleccionados con notas de cata guiadas.
- **Catas de tequila y mezcal:** Descubre los destilados icónicos de México y sus tradiciones.
- **Clases de cocina:** Lecciones prácticas para aprender recetas y técnicas.
- **Experiencias temáticas:** Menús con concepto que cuentan una historia.
- **Ambiente:** Decoración, flores y música para elevar tu evento.



Ya confiaron en nosotros

Pete D.

Comida y servicio increíbles.

Contratamos a Andrea y a su equipo para que se encargaran del catering de un evento y realmente se robaron el show. La comida fue increíble y el servicio de primer nivel.

Desde el inicio de la planeación, trabajar con ellos fue un placer.

También contratamos a un bartender y a un mesero que hicieron un gran trabajo con los invitados y fueron profesionales en todo momento. Definitivamente volveremos a contratarlos y los recomendamos 10/10.



Anton L.

El bao bun de pollo frito te hará **querer casarte con el chef.**



Kiertsten S.

Mis amigos y yo fuimos a cenar aquí durante nuestro viaje a Sayulita, **y fue la mejor comida que probamos.** Ingredientes frescos y sabores creativos y deliciosos. El servicio fue maravilloso y absolutamente nos encantó nuestra experiencia. ¡Lo recomendamos!



James K.

Una experiencia absolutamente increíble. La comida del Chef Andrea fue simplemente espectacular: **cada platillo era creativo, bellamente presentado y lleno de sabor.** El Chef Andrea personalmente se acercó a saludarnos y se aseguró de que estuviéramos bien atendidos, lo que hizo la noche aún más memorable.



Contacto

**Transformemos
tu evento en
un recuerdo único.**

**CENAS PRIVADAS,
EVENTOS &
CELEBRACIONES**



+33 6 48 36 18 73

Andy J — Operation Manager

THE EMBERS

Calle Gaviota Sur #10 – Sayulita, Mx.



@theemberssayu



theemberssayu@gmail.com

HABIBI

Calle Africa #49 – San Pancho, Mx.



@habibispmx



habibispmx@gmail.com

