



Menú degustación La Tapatía

ENTRADAS

- CREPPA CASINO; Rellena de requesón con poblado y elote en salsa de chiles ahumados decorado con lluvia de nuez.
- TARTITA AMERICANA; Pasta hojaldre rellena de queso crema, jamón y salchicha decorada con aderezo de chipotle con crema.
- TARTAR DE CANGREJO ; Mezcla de pepino, jícama, cuaresmeño, cilantro y surimi con mayonesa decorado con crotón.

CREMAS

- CREMA DE CILANTRO ; Con tropiezo de nuez.
- CREMA DE ELOTE; Con tropiezo de queso panela.
- CREMA DE JOTOMATE ROSTIZADO; Con tropiezo de jitomate cherry.

PASTAS

- PLUMA A LA BOLOÑESA.
- FUSILLI EN SALSA DE QUESO CHEDAR.
- TORTIGLIONI A LA POBLADA.

PLATO FUERTE

- RICOTTA DE POLLO; Rellena de requesón, rajas de poblano y elote en salsa de guajillo.
- Guarnición; Papitas cambray al ajillo y listones de verdura (ejote, zanahoria y marrones.)
- LOMO EN SALSA DE TAMARINDO.
- Guarnición; Puré de papá con espinaca y zanahoria con jengibre y miel con costra de almendra

Lienzo Charro La Tapatía

STEAK DE ARRACHERA EN SALSA DE 3 PIMIENTAS.

Guarnición; Puré de plátano macho con queso azul y duo de verduras (zanahoria y brocilo).