



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).