



Carta de menú formal 3 o 4 tiempos

Precio: \$345.00

Entrada:

Canasta de champiñones al ajillo y papa brava con vinagreta de chile

Strudel de atún a la vizcaína con espejo de salsa suiza

Ensalada de frutos secos con crocantes de hojaldre (lechuga francesa, lechuga italiana y sangría con arándano, pasas, almendra tostada, durazno deshidratado nuez de la india)

Ensalada de espinaca y champiñón con crocante de hojaldre y vinagreta de chiles secos con jitomate cherry.

Peras parmesanas

Crepas campestres

Volován de camarón con fresa

Crema:

Cilantro con pistache

Brócoli con almendra y tocino

Jitomate con queso de cabra

Crema de flor de calabaza con filón capeada con pasta témpora

Crema de cítricos con pollo

Crema de atún con salmón

Crema de mango y nuez

Crema de queso con uvas

Crema de nuez

Crema elote

Crema de plátano macho

Crema de chicharrón con aba

Crema de champiñones

Crema de huitlacoche

Plato fuerte:

Lienzo Charro Aragón

Lomo en salsa de 3 chiles con chocolate
Lomo en salsa de champiñones
Lomo en salsa del huerto con frutos secos
Lomo al chipotle
Lomo en salsa de mango y habanero
Lomo en salsa tamarindo y chile morita
Lomo al pibil
Lomo a pastor
Lomo en salsa de ciruela
Lomo o pollo al gravy
Lomo al vino tinto o al vino blanco
Pechuga de pollo rellena de verdura en salsa pomodoro
Pechuga de pollo rellena de queso manchego jamón y tocino en salsa de membrillo
Pechuga de pollo rellena de queso y espinaca en salsa riojana
Filete de pescado en salsa de kiwi
Papillón de verdura
Lomo seideta
Pechugas ala mexicana
Pechugas a la cordon blue
Filete de pescado en salsa de vino blanco con uvas
Salmon tropical
Filete de res en salsa bordelesa

Postres:

Strudel de manzana
Crocante de frutos rojos
Chesse cake de naranja
Chesse cake de guayaba
Ganash de chocolate
Mouse de limón
Mouse de mango
Flan napolitano
Arroz con flan
Nieve de sabor