



Menú de boda

Precio: \$450.00

Primer tiempo (elegir uno)

Sopa de cebolla al jerez con turbante (máximo para 20 personas)

Crema de nuez con manzana fresca,

Rollos primavera con salsa Tampico.

Ensalada caprese

Veloutte de poblano con queso panela y granos de maíz perfumado con epazote y queso camembert.

Segundo tiempo (elegir uno)

Dúo de corazones de filete de res en salsa de pimienta y whisky con puré de papa y verduras.

Rollo de arrachera en salsa de 3 chiles con guarnición de nopales salteados y cebollitas cambray toreadas.

Filete de pescado en salsa de vino blanco y nuez moscada con farsa de hongos silvestres.

Lomo de cerdo en salsa de cognac y pimienta verde con puré de papa mousselin.

Tercer tiempo (elegir uno)

Delicia del Bajío (crema de cajeta de Celaya con abanico de ates de Morelia y rompopo de nuez)

Pastel de 3 chocolates

Mousse de frutos rojos

Tartaleta de frutas de temporada