



## Menú a elegir

### Entradas

Crocante de hojaldre con alcachofa marinada a las hierbas finas, arugula y hojuelas de queso parmigiano reggiano en vinagretta de miel.

Pan pita crujiente, montado en timbal, con portobello asado a la parrilla, en vinagretta de albahaca fresca infusionada.

Ramekin de pomodoro rústico con queso de cabra horneado y chiffonade de albahaca toscana fresca, acompañado de crujiente de pan campesino en mantequilla a las hierbas finas sellado a la parrilla.

Quiche de tomate deshidratado con alcachofa, cubierto de ratatouille de berenjena asada, pimientos de tres colores, olivas kalamata, cebolla y zucchini tierno a la parrilla en vinagretta infusionada con hierbas finas.

Camarones scampi jumbo, salteado en ghee y vino blanco con hierbas finas, ralladura de limón eureka, espárragos y peperoncini.

### Cremas

Crema fría de melón con julianas de prosciutto.

Gazpacho andaluz.

Crema fría de palmitos con un toque de chile de árbol confitado y crocante de pan árabe y perlas de sandía.

Crema de cilantro y pera salteada con vino chablis.

Crema quatro formaggio, mezcla de queso cabrales, manchego añejo, romano pecorino y parmigiano reggiano con un toque de oporto nuez y uva negra.

### Plato fuerte

#### Pollo

Pollo a la pamesana: pechuga mariposa de 8 oz con pomodoro y queso mozzarella gratinado.

Pollo marsala: pechuga mariposa de 8 oz con nuestra deliciosa salsa de vino marsala y champiñones portobelinis asados en parrilla de carbón con prosciutto en chiffonade.

#### Res

Medallón de res en salsa cítrica: medallón de res a la parrilla con mantequilla de limón, vino blanco con queso de cabra, tomate deshidratado y albahaca fresca.

Medallón de res con salsa de pimienta: medallón de res a la parrilla con salsa de pimienta negra recién molida con vino madeira.

## Cerdo

Solomillo de cerdo cocinado en parrilla de carbón en salsa de queso cabrales asturiano.

Solomillo de cerdo en salsa de mole de frambuesa.

## Pescado

Salmón a la parrilla con salsa de mantequilla de limón, jitomate deshidratado, albahaca fresca y corazones de alcachofas.

Filete de atún sellado en salsa de oporto, corazones de alcachofas y alcaparras.

## Guarniciones

Fettuccini alfredo con ajo rostizado y hongos portobello: deliciosa pasta cremosa con hongos portobellos frescos.

Rigatoni pomodoro rústico con queso de cabra. Pasta corta con deliciosa salsa de tomates estrujados, albahaca fresca y queso de cabra.

Vegetales mixtos a la parrilla: pimiento morrón, champiñón, zucchini, zanahori baby.

Zucchini salteado en salsa de tomate estrujado con ajo laminado y queso romano.

Fettuccini rústico en aceite de oliva con ajo laminado, champiñones, olivas kalamatas, tomate deshidratado, albahaca y queso de cabra.

## Postres

Tiramisú: pastel italiano hecho con soletas, café expresso, queso mascarpone, cacao y disaronno.

Peras al vino blanco perfumadas con albahaca y con sorbete de limón: cuartos de pera cocidas en jarabe de vino blanco, canela y albahaca acompañado de sorbete de limón.

Tormenta de chocolate: brownie de chocolate con helado de vainilla natural y jarabe de cajeta de Celaya.

Mousse bicolor: mousse de chocolate amargo y fresa, con salsa de frutos rojos y kiwi.

Mousse de chocolate oscuro con dados de chessecake y frambuesa.