



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 quattro 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 parmesana: 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 cheesecake y frambuesa.