



## Menú para boda en playa

Precio: \$350.00

### Menú 1

#### Primer tiempo

Ensalada caprichosa, lechugas mixtas con queso de cabra, tomates cherrys, nueces y vinagreta de frutos rojos

Crema de poblano, fina crema ligera de chile poblano

#### Segundo tiempo

Filete de pescado Arriero, filete de huachinango, con salsa de ajo, chile guajillo, aceite de olivo, papas y cebollas cambray

Pollo en mole, pechuga de pollo en clásico mole poblano

Arrachera a la leña

Arrachera natural parrillada a la leña

#### Tercer tiempo

Flan napolitano

Arroz con leche

### Menú 2

#### Primer tiempo

Bísquet de langosta, fina crema preparada a base de langosta

Ensalada de queso brie y frambuesa, mezcla de lechugas baby, pera tibia, queso brie y frambuesas.

#### Segundo tiempo

Filete mignon en demiglaze de chocolate, acompañado de vegetales, puré y crujiente de papa.

Filete de pescado relleno de cangrejo al coco

Rock Cornish, pollito de leche en salsa de guayaba, arroz salvaje y vegetales.

#### Tercer tiempo

Pastel de chocolate con helado de vainilla

## Menú 3

### Primer tiempo

Ensalada de cangrejo servida sobre su concha.

Carpaccio de res finas láminas de res, queso parmesano y hongos con un toque especial.

Clam chowder estilo New England

### Segundo tiempo

Pechuga de pato en salsa de cereza

Mar y Tierra, langosta con mignon y salsa demiglaze con puré de papa y vegetales.

Rack de cordero glaseado de lichis con risotto de hongos y espárragos.

### Tercer tiempo

Crepe Brulee

Profiteroles

Tiramisú