



## Menú de tres tiempos

Precio: \$350.00

### Entradas:

Ensalada naranja y verde  
Napoleón ruiz milan  
Ceviche en verde  
Rollo thai  
Trilogía de mousses  
Ensalada mexicana  
Mousse de salmón ahumado

### Cremas:

Crema de esquite  
Crema de pimiento morrón  
Sopa tarasca  
Crema de chicharrón  
Crema de tomate rostizado  
Crema andaluza  
Sopa de sandía  
Crema de tamarindo, chilleancho y jocoque  
Crema de papa, tocino, y aroma de chile pasilla

### Pastas:

Spaguetti con vegetales rostizados  
Tagliatelle con huitlacoche  
Lasagna primavera  
Farfalle en frío  
Spaguetti cuatro estaciones  
Fusilli alfredo

### Aves:

Pechuga argentina  
Pechuga en salsa de ciruela pasa  
Pechuga cordon bleu  
Pechuga apple bacon  
Pechuga crispy  
Chile poblano relleno de pollo a los frutos secos

## **Lomo de cerdo**

Lomo en salsa de tres chiles  
Lomo en salsa de jamaica y morita  
Lomo en salsa de mango y chipotle  
Lomo de cerdo al ajo y hierbas  
Lomo de cerdo glaseado al balsámico y dijón  
Chile ancho relleno en salsa de queso de cabra

## **Filete de res:**

Medallones pimienta  
Filete en salsa de hongos  
Filete en demi glace de tequila  
Filete de res con cebolla caramelizada  
Filete de res con ceniza en salsa de cotija

## **Guarniciones:**

Napoleón de calabacitas mozzarella y parmesano  
Papas y camotes rostizados al ajo y tomillo  
Nudo de ejotes con tocino  
Papines al ajillo  
Papas rostizadas al romero  
Puré de papa rústico  
Verduras parmesanas

## **Postre:**

Cassata helada de vainilla con compota de ciruela pasa y crocante de almendras  
Bizcocho de cacahuete con helado de vainilla y glaseado de café  
Mousse de bombón

Torta de elote con inglesa de rompopo