



Menú Jardín Marrey Carnes

Precio: \$60.00

Sus platillos se componen de una carne y dos acompañamientos, incluyen botana seca (semillas) y dos dips diferentes a escoger.

Carnes

Pollo

- Pechuga al pesto con jitomate (rellena de jamón y albahaca bañada en salsa pesto)
- Pechuga al cordón bleau (pechuga empanizada rellena de jamón y queso)
- Pechuga a la King (rellena de pimiento morrón, aceitunas y tocino)
- Pechuga Mirepoix (combinación de vegetales, bañada en salsa de champiñón)
- Pechuga a la Florentina (rellena de espinaca, cebolla, apio y tocino)
- Pechuga ala Cacciatora (rellena de papa, zanahoria, apio cebolla y aceituna negra)
- Pechugas en salsa de ajo y perejil (relleno de bastones de calabacita, ejote y poro)
- Pollo en salsa blanca (rellena de queso y coliflor)
- Pollo en salsa cascabel (relleno de verduras crocantes bañado en salsa de chili)
- Pollo almendrado (relleno de vegetales brunnoise y tocino)
- Pollo en salsa de tamarindo (rellena con manzana, apio, calabacita y cebolla)
- Pechuga a la ballotine (rellana de jamón, queso, espinaca, tocino y mostaza)
- Pollo en salsa de nuez (rellena de vegetales salteados y flameados)
- Pollo salsa Suiza (rellena de chile poblano y pepino bañada en una cremosa salsa)
- Pechugas en salsa rosa (rellena de salchicha, hongos, tocino y cebolla)
- Pollo a la mostaza (rellena con berros o acelga, zanahoria y morrón)
- Pollo a la rusa (rellena con deglasé de jitomate, cebolla, apio con vino blanco)
- Pollo Divan (relleno de brócoli, crema y jerez)

Cerdo:

- Lomo o pierna al oporto (mascerada en oporto y manzanas)
- Jamón en salsa de naranja (mechado con nuez, pasas y clavos de olor)
- Lomo en salsa de especias (sazonado con especias, bañado en una salsa de sus jugos)
- Lomo en salsa de ciruela (bañado en una deliciosa salsa dulce de ciruela y vino tinto)
- Lomo Hawaii (relleno de jamón, apio y piña en salsa de mango)

Lomo Provenzal (bañado en exquisita salsa de jitomate, hierbas Provenza y vino tinto)

Lomo o pierna al curry y mango (relleno de apio, mango, perejil al curry)

Lomo adobado (bañado en deliciosa salsa de adobo)

Lomo en salsa de arándano (servido en rica salsa roja de arándanos)

Lomo al estilo oriental (relleno de vegetales, plátano frito, jengibre y salsa de soya)

Lomo a la sidra (horneada con deliciosa sidra)

Pierna de cerdo en salsa de tamarindo (bañado en salsa dulce de tamarindo y sésamo)

Pierna de cerdo porteña (pierna dulce mechada con clavos de olor bañada en vino)

Pierna al Jerez (bañado en una farsa de mole con jerez)

Pierna a la guayaba (horneada en licor de guayaba, en salsa de guayaba y perejil)