

Menú ejecutivo

Precio: $290.00

Entradas:

Crocante de cordero en salsa de vinagre balsámico.

Kebab de carne molida con yogurt en salsa tártara.

Croqueta de pollo en salsa oriental con ajonjolí.

Camarón empanizado relleno de filadelfia en salsa agridulce.

Cremas:

Crema de cilantro con queso de cabra.

Crema de elote con queso azul.

Crema de zanahoria con tropiezos de betabel.

Crema de brócoli con fritura de espinacas.

Filete de res:

Filete de res relleno de queso de cabra con portobello en salsa de demiglace.

Filete de res relleno de duxelle en salsa de 4 quesos.

Filete de res en salsa de limón a la pimienta con perejil.

Filete de res en salsa de queso roquefort con parmesano tostado.

Filete de res en salsa estilo cazador.

Ave:

Pechuga rellena surimi en salsa thai.

Pechuga rellena de espinaca en salsa formagio.

Pechuga de pollo en salsa sidra.

Pechuga rellena en salsa suprema.

Continental Gourmet

Pechuga de pollo en salsa de alcaparras.

Ensaladas:

Ensalada mediterránea.

(Mezcla de lechugas, con arándanos, almendras, pimientos cilantro en salsa balsámica)

Ensalada italiana.

(Mezcla de lechugas con esferas de mascarpone con nuez, zanahoria, tomate cherry, castañas, vinagreta vino tinto).

Guarniciones:

Papas al parmesano. Verduras al vapor.

Papas al orégano. Verduras al perejil.

Papas al gratín. Verduras a la mantequilla.

Papas al romero verduras al cilantro.