



## Menú gourmet

Precio: \$550.00

### Entradas

Tártara de cangrejo (con vinagreta de albahaca)  
Mousse de trucha (con vinagreta de mostaza de grano)  
Mousse de salmón (con vinagreta de mostaza de grano)  
Saquito de champiñones (con salsa de jitomate y chipotle)  
Saquito de flor de calabaza (con salsa de flor de calabaza)  
Chile norteño (con salsa de pimiento rojo)  
Strudel de champiñones (con salsa de jitomate y chipotle)  
Antipasto (con vinagreta balsámica)  
Ceviche de champiñones (con salsa de guajillo)  
Ensalada de cangrejo  
Tártara de salmón con vinagreta de aguacate  
Ensalada de hortalizas mexicanas con calamares (con vinagreta de cacahuete)

### Crema y sopas

Caldo verde  
Crema de queso brie (con uvas verdes)  
Crema de tres quesos (con almendras)  
Crema de cilantro (con nuez)  
Crema de nuez (con chantilly de chipotle)  
Crema de elote (con chantilly de huitlacoche)  
Crema de hongo portobello  
Sopa campesina  
Sopa de champiñones  
Sopa minestrone  
Sopa de flor de calabaza  
Crema de ostiones  
Sopa de pescado con tallarines y acelgas  
Rigatloni (pasta farfale, de moñito)

# Banquete Eventos & Catering

---

## Pollo

Pechuga rellena de flor de calabaza (en su salsa)  
Pechuga rellena de requesón (en salsa de pimiento rojo)  
Pechuga rellena de setas (en salsa de setas)  
Pechuga rellena de huitlacoche (en salsa de chile poblano)  
Pechuga rellena de surimi con salsa de limón  
Pechuga rellena de arroz blanco y arroz salvaje al vino blanco

## Filete de res

Filete en salsa de chiles ahumados  
Filete café de parís  
Filete en salsa de setas  
Filete casino  
Filete en salsa de finas hiervas  
Filete en salsa de huitlacoche  
Filete en salsa de vino tinto  
Filete en salsa de mostaza de grano  
Filete con chantilly de 5 pimientas  
Filete a la pimienta

## Otros

Lomo en diferentes salsas  
Pierna en diferentes salsas  
Rissotto con emulsión de calamar y brocheta de camarón  
Atún en salsa bernesa (mantequilla y vino blanco)

## Guarniciones

Habas verdes salteadas  
Papa gallet  
Papa dufin  
Papa pera  
Papa al ajo  
Duffin de chícharo  
Trilogía de pimientos  
Chícharo japonés salteado de vaina  
Atado de zanahoria

# Banquete Eventos & Catering

---

Atado de ejotes  
Espárragos  
Jitomate cherry  
Jitomate relleno de espinacas  
Jitomate relleno de ratatouille  
Camote amarillo

## Postres

Mousse de frutas.  
Tulipán de chocolate con mousse de caramelo y frutas  
Ante virreynal con helado de nuez  
Creme brulee (hasta 150 personas)  
Pastelito de chocolate con helado de vainilla  
Pie de queso con zarzamora y salsa de mango  
Tulipán con helado de vainilla y salsa de zarzamora  
Sorbete de sabores (mango, limón y piña)  
Merengue con helado de vainilla y salsa de zarzamora  
Mango con helado de coco y salsa de jamaica (en temporada)