



Menú pollo y lomo

Precio: \$350.00

Entradas

Timbal de portobello, queso de cabra y tomate deshidratado sobre coulis de morrón amarillo asado
Timbal sorpresa de camarón, aguacate, queso de cabra y tomate deshidratado
Tiradito de camarón en aceite de olivo y chipotle coronado con camarón y cebollín
Crema de espárragos con crujiente de jamón serrano
Crema de espinacas con trufa de piñon
Crema de tomate rostizado con toque de albahaca y queso de cabra

Plato fuerte

Menú núm. 1

Pechuga rellena de flor de calabaza con mole ligero de nuez
Puré de papa con hongos confitados y espinaca
Terrina de verduras
Pan de la casa

Menú núm. 2

Lomo de res (cuete) en salsa húngara (a base de cayenne y pimienta)
Raviolón de queso provolone y espinacas
Ratatouille (berenjena, morrones, calabaza y cebolla)
Pan de la casa

Menú núm. 3

Roula de pollo relleno de morrones asados y espinaca en salsa de chardonnay
Papa gallo al azafrán
Perlas de chayote y brócoli al olivo con aroma de albahaca
Pan de la casa

Menú núm. 4

Lomo en salsa de chiles ahumados al mezquite

Arroz con cebollín

Espinaca salteada

Pan de la casa

Postre

Pastel de chocolate caliente con texturas de pera

Canasta de encaje de nuez con mousse de guayaba bañado en maracuyá, kiwi y fresa

Mousse de cítricos al tequila con merengue flameado sobre coulis de fresa

Cilindro de encaje de nuez con mousse de chocolate blanco y frutos rojos

Crumble de manzana o durazno con helado de canela y jarrita salsa de chocolate

Pera al vino tinto en salsa de almendra