



Menú para bodas

Entradas:

Queso camembert sobre croton de finas hierbas con lechugas mixtas y germen acompañado de mermelada de jitomate

Rollito de marlín ahumado

Focaccia de pimiento y manchego

Soufflé de huitlacoche y elote (solo en temporada)

Chile ancho relleno de frijol aromatizado con canela en reducción de brandy y piloncillo

Chiles caribeños rellenos de atún ahumado

Puff de cebollas y queso emmentha

Cremas:

Crema de espinaca con queso gruyere

Crema de chile poblano asado acompañado de uva roja

Crema de roquefort con un toque de chipotle ahumado

Crema de pimiento rojo asado con almendra

Crema de 4 quesos acompañado de crotones a las finas hierbas

Crema de 7 cebollas acompañado de nuez caramelizada

Crema de nuez con un tique de eneldo fresco

Crema de brócoli con un toque de parmesano rigiano

Platos fuertes:

Filetes de res

Filete en reducción de Jamaica y morita

Filete Torneé en gravy
Filete mignon en salsa de hongo cremini
Filete en salsa de tinto y tomillo
Filete Torneé relleno de manchego a las 3 pimientos

Pollo

Medallón de pollo relleno de tocineta y zanahoria caramelizada en salsa de petit blanc
Medallón de pollo relleno de espinaca y nuez en salsa de gouda
Medallón de pollo relleno de queso crema y ajonjolien glasé de durazno
Medallón de pollo relleno de pollo relleno de manchego, pimientos y albahaca en salsa de tomate
Medallón de pollo relleno de portobello en gravy con un toque de brandy
Cerdo relleno de queso crema y espinaca en salsa de cheddar
Cerdo horneado en salsa de naranja y tomillo
Cerdo relleno de pera en reducción de naranja y brandy
Cerdo relleno de pasas y nuez en gravy & tinto
Cerdo bridado relleno de frutos rojos en salsa de brandy

Postres:

Biscocho magdalena (compota de plátano, biscocho mantequilla y vainilla)

Sacher de chabacano (biscuit de chocolate, ganache de chabacano y culis gelificado de chabacano)

Tarta de crema de coco
Pay de queso con caramelo y nuez