



Menú premium

Precio: \$575.00

Entradas:

Botana mexicana (mini gorditas, flautas y guacamole)
Tortilla española con pimientos a la leña
Surtido de quesos, carnes frías y frutos
Aguachile
Pimiento relleno de queso de cabra
Crudivés (bastones de frutas, vegetales y dip)

Mousses:

Jamón, nuez y chipotle, cilantro
Aguacate o marlín ahumado

Ensaladas:

Mix de lechugas con queso azul caliente y tocino o pollo
Capresse (jitomate, queso mozzarella fresco, aceite de oliva
Y albahaca)
Cava (variedad de lechugas, manzana, uvas blancas y aderezo de tinto)

Pastas:

Spaghetti a la crema y queso
Fideos con espinacas, tomate, pesto y ricotta
Coditos en crema de chipotle
Tallarines a la mantequilla
Canneloni de espinacas a los tres quesos
Lasagna a la bolognesa
Fusili a la romana
Penne, macaroni o fettuccini: alfredo, pesto y ricotta, pomodoro, en crema de chipotle, al burro, con espinacas, tomate o carbonara
En salsa: amatriciana de setas o de queso de cabra

Cremas:

Nuez
Brócoli
Manzana y espinaca
Queso
Poro y papa
Espárragos
Champiñón
Chowder de elote
Pimiento morrón con tomate perfumado de albahaca
Cilantro
Chile poblano
Frijol
Chicharrón
Espárragos con pistacho
Queso y manzanas
Nuez de la india
Crema fría de manzana
Melón
Aguacate

Sopas:

Sopa francesa de hongos al vino blanco
Cebolla con queso gruyère
Azteca
Setas al oporto
Lima
Flor de calabaza
Champiñón

Plato fuerte:

A la ciruela
A la mostaza dijon
A las finas hierbas
A la naranja

En salsa:

De alcaparras y tocino

De vino tinto

De tamarindo

De chipotle

De cinco chiles

De champiñones

Suprema de ave:

Al tequila

Al chipotle

Al oporto

A la naranja

Al tamarindo

Al vino tinto

Al vino blanco

Al cilantro

Cordon bleu

En salsa:

De alcaparras

De cacahuete

De champiñones

Relleno de espinaca y queso en salsa de cilantro

Relleno de rajas en salsa de queso ranchero

Guarniciones y vegetales:

Papa:

Puré

Al horno

En paja

Gajo

Hashbrown

Spaguetti de vegetales

Atado de vegetales

Vegetales asados

Espárragos
Arroz salvaje
Ensalada de espinaca
Baby espinaca y tomate cherry

Postres:

Crème brûlée con vainilla o con frutos del bosque
Brownie con helado
Volcán de chocolate con helado de vainilla
Tarta tatín con manzanas caramelizadas y helado de vainilla
Tulipán con helado de tequila y frutas
Tartaleta de frutas de la temporada
Crepas de cajeta, de frutos rojos o tropicales, de manzana con chocolate
Pera al vino tinto
Mousse de chocolate y trufa al mezcal
Strudel de manzana
Milhojas de fresas y crema
Profiteroles rellenos de crema pastelera o frutas de temporada con
Helado de vainilla y salsa de chocolate caliente
Panna cotta de vainilla y frutos rojos
Tartaleta de chocolate con consomé de cítricos y nieve
Pastelito tibio de chocolate y sorbete de frambuesa
Tartaleta de pera y mango con helado de dulce de leche