



Menú de bodas

Precio: \$770.00

Entrada:

Aguachile de mango (camarones marinados en sal limón y albahaca bañados en salsa dulce de mango acompañada de pepino y cebolla morada)

Crema de camarón (bechamel saborizada con camarones cebolla ajo y un toque de paprika decorado con un camarón)

Brote de cilantro

Camarones al coco (camarones empanizados con coco tostado acompañados de una salsa de piña, con trocitos de vegetales)

Sashimi de res (láminas de res marinadas en salsa de aguachile acompañada con rollos de pepino, cebolla láminas de tomate verde y brotes de cilantro)

Plato fuerte:

Filete de res en salsa de champiñón y tocino

Medallón de res sellado en salsa de champiñones y tocino crocante con papas al horno y ejotes
Rollos de mar

Filete de pescado relleno de camarones, pulpo con verduras envuelto en tocino bañado en salsa de almendras tostadas, ejotes salteados y puré de camote de castilla

Filete Wellington

Filete de res envuelto en una capa de hojaldre acompañado con papas cambray al romero y vegetales

Pechugas de pollo rellenas en espinacas y tocino

Pechugas rellenas con tocino y espinacas, con salsa de jamaica picosita ejotes y puré de plátano macho

Filete de pescado con cremoso de romero

Filete de pescado con un cremoso de yogurt griego y romero acompañado con champiñones salteados y espárragos

Pescado al pesto

Filete de pescado marinado con albahaca con salsa tapenade puré de papa y zanahoria con en

Best Western Plus Luna del Mar

ensalada

Rack de cordero

Costillar de res ahumado y horneado con espejo de salsa de ciruela acompañado de papitas al romero y verduras

Postre:

Copa pasión (crema de queso crema saborizada con vainilla fría con una compota de frutos rojos al brandy)

Red velvet (bizcocho de chocolate rojo relleno de queso crema y chocolate liquido decorado con frutos de temporada)

Mousse tres chocolates

Mousse de chocolates amargo con tierra de galleta oreo y salsa de chocolate blanco

Strudel de manzana y nuez (pasta hojaldre rellena de nuez manzana y canela decorado con salsa de chocolate y helado de vainilla y fresa para decorar)

Creme brulee (postres a base de leche con esencia de vainilla y canela con una costra de caramelo y frutos rojos)