



Menú Paquete Bronce

Entradas:

- Ensalada pomme (lechuguitas con agridulce de mango, manzana, pimiento morrón, requesón, ajonjolí negro y arándanos)
- Ensalada de frutos rojos (pera, fresa, ajonjolí, nuez caramelizada y queso de cabra)
- Ensalada crujiente de bacon y espinacas (espinacas con aderezo de mostaza y miel, queso cotagge y tocino)
- Ensaladita verdi italiana (espinacas con portobello parrillado, champiñones, queso azul y vinagreta de balsámico)
- Ensalada cesar (lechuguita, parmesano, croutones y pollo)
- Ensalada caprese (jitomate, panela, pesto y vinagreta de albahaca)
- Ensalada de quelites (quelites, lechuguitas, requesón, cacahuete tostado y reducción de vino tinto)
- Ensalada mediterránea (queso de cabra, pepino en tiras, jitomate, mix de lechuguitas, pan árabe tostado y vinagreta de cítricos)
- Ensalada roquefort (nuez, pera, aderezo de mango y queso roquefort)
- Ensalada de queso brie (manzanas, nuez y vinagreta de miel)
- Triangulito de espinacas y requesón
- Empanadas de rajas y queso
- Rollitos primavera en cama de arroz y tomate deshidratado y agridulce de tamarindo
- Timbal de queso de cabra y cebollín sobre mix de lechuguitas.
- Voulavent relleno de surimi en espejo de azafrán
- Crepas rellenas de jamón de pavo y espárragos en salsa de jalapeño y parmesano
- Crepas poblanas rellenas de elote y rajitas
- Crepas de chicharrón
- Costalito relleno de requesón, hongos silvestres y salsa bechamel
- Chile ancho relleno de carnes frías
- Chile ancho marinero
- Barquillo de pepino relleno de surimi y aderezo mil islas
- Mousse de salmón y crujiente de hojaldre
- Chile ancho relleno de res y frutos secos en salsa de nuez
- Chile poblano relleno de flor, queso y salsa de epazote

Chile ancho relleno de requesón y piloncillo
Mousse de queso de cabra y jamón serrano con mix de lechuguitas y vinagreta balsámica
Morrallitos de hongos silvestres con queso de cabra y coly de tomate
Torreta de pepino y surimi en espejo de mil islas
Cazuelita crujiente de maíz rellena de cochinita pibil sobre cama de arroz amarillo
Crepas de chicharrón en salsa cremosa

Cremas:

Crema de pasilla con julianitas de maíz
Crema de champiñón y chipotle
Crema de elote y manchego
Crema poblana y crocante de almendra
Crema de cacahuete y morrón
Crema de queso con julianas de manzana
Bísquet de tres elotes
Crema de romeritos y queso (solo por temporada)
Crema de nuez y morita
Crema de nuez al cilantro
Crema de portobello
Crema de flor de calabaza y aceite de epazote
Consomé de hongos
Consomé de camarón
Sopa azteca
Caldo xochilt
Chileatole de hongos
Crema de tomate y crouton de tocino
Sopa criolla (poblano, flor y calabaza)
Crema sonora
Crema de cilantro con nuez caramelizada
Crema de almendras
Crema de almendras con uvas
Crema de tres hongos con chiles cascabel
Crema de huitlacoche
Crema de pimiento y tocino

Pastas:

Fetuccini al cilantro
Fetuccini al guajillo y cilantro
Penne al pesto
Penne pomodoro con champiñones
Spaghetti con salsa de cacahuete y chipotle
Spaghetti bolognesa
Lasaña vegetariana
Spaghetti con hojuelas de pimiento con champiñones y parmesano a las finas hierbas
Canelones rellenos de espinacas con bechamel
Spaghetti con espinacas y tomate deshidratado y parmesano
Macarrón en salsa de tres quesos
Spaghetti pomodoro
Fetuccini carbonara

Pollo:

Pechuga rellena de requesón en salsa de cilantro
Pechuga rellena de jamón y ciruela
Pechuga rellena de huitlacoche en salsa de guajillo
Pechuga rellena de carne molida y queso
Pechuga rellena de requesón, espinacas y arándanos en salsa de champiñones, queso crema y chipotle
Pechuga rellena de queso de cabra al tamarindo
Pechuga rellena de manzana y queso crema en salsa de vino blanco
Pechuga rellena de queso, espárragos y tocino en salsa de almendras (solo por temporada)
Pechuga rellena de plátano en salsa de queso
Pechuga rellena de champiñones en salsa de almendra y morita
Pechuga rellena de romeritos en salsa de queso y guajillo
Pechuga rellena de queso crema, arándanos y cebollín en gravy de zarzamora y chipotle ahumado
Escalopa en zarzamora y chipotle
Escalopa en salsa de 5 especies con uvas
Escalopa en salsa de nuez y chipotle

Cerdo:

Medallón de cerdo en salsa de ciruela y morita
Lomo en salsa de gravy de 3 pimientos
Lomo en salsa de champiñón y vino tinto

Lomo coronado en salsa de almendras
Lomo en salsa de pera y chipotle
Lomo en agridulce de piña y chile de árbol
Lomo en zarzamora y chipotle ahumado
Pierna en mango y guajillo
Pierna a los 4 chiles
Pierna en salsa de nuez y chipotle
Pierna en salsa de tamarindo y queso
Pierna en salsa de frutos secos y sidra
Pierna con reducción de vino tinto y jamaica
Medallón de cerdo en salsa de tamarindo y vino blanco
Medallón de cerdo en salsa de jamaica y cebolla caramelizada

Guarniciones:

Manzana caramelizada y tocino
Brócoli y zanahoria salteada a la mantequilla
Papa pera
Ramo de ejotes
Puré de papa natural o marmoleado
Papitas cambray al romero y aceite de olivo
Papitas cambray al ajillo
Fritura de poro
Fritura de perejil
Puré rustico de zanahoria
Puré de brócoli
Puré de espinacas a la crema y tocino
Papa al horno con champiñones
Verduras a la parrilla
Trilogía de hongos
Papas panadero
Jitomates confitados
Ramo de espárragos y trío de pimientos
Calabacitas rellenas de vegetales
Manzanas flameadas
Trilogía de pimientos rostizados
Perlas de papa rellenas de queso philadelphia

Arroz salvaje
Risotto de hongos
Soufflé de papa con cebolla caramelizada