



Menús a base de lomo o pollo

Precio: \$465.00

Entrada

*A elegir una opción

Cremas:

Flor de calabaza con elotito y rajas de chile poblano

Cilantro con serpentina de maíz y panela

Quesos con croutones

Chile poblano con elotito y panela

Ensaladas:

Ensalada de lechugas mixtas y espinacas acompañadas de mango fresco, tocino, arándanos y nuez con vinagreta italiana.

Ensalada de lechugas mixtas con fresas, zarzamora, frambuesa y almendra tostada con un aderezo de mostaza y miel

Ensalada César, corazones de lechugas con aderezo César, croutones y queso parmesano

Plato fuerte

*A elegir una opción

Pechuga de pollo rellena de espinacas, tocino y queso en salsa cremosa de chipotle con vino blanco

Pechuga rellena de champiñón con pimientos fritos con olivo y vino blanco en salsa de quesos

Pechuga de pollo rellena de granos de elote y panela en salsa de chile poblano

Lomo en salsa de mango con chile guajillo

Lomo en salsa reyna, cremosa con champiñones, pimiento morrón y vino blanco

Lomo en salsa demiglace con champiñones y vino tinto

Guarniciones:

Puré de papa

Quinta Carlota

Florete de bócoli
Flores de zanahorias
Atado de verduritas
Soufflé de papa
Puré de camote.

Postre

*A elegir una opción

Tibio de chocolate con helado de vainilla.
Copa de frutos rojos con crema de cardamomo.
Strudel de manzana con helado de vainilla.
Tarta tatin de pera con helado de vainilla.