



Menú mexicano

Aperitivo

Mini quesadillas de queso oaxaca y jamón serrano.

Brochetas de aguacate y tomate al cilantro.

Rosa de trucha ahumado con aguacate y frutos secos.

Ensalada

Ensalada de aguacate relleno "a la reina" con mango, verduras frescas y vinagreta de cilantro.

Ceviche de camarones tradicional con totopos de maíz y pico de gallo.

Ensalada de camarones de la zona con chiles adobados y verduras asadas al aceite de oliva.

Plato fuerte

Filete de res a la parrilla con cremoso de calabaza, papitas cambray y salsa al tequila.

Suprema de robalo al pastor con yucas al estilo "yucateco" y verduritas al vapor.

Suprema de pollo asado con salsa de mole poblano tradicional acompañado de arroz clásico

Al cilantro.

Postre

Arroz con leche tradicional caramelizada al momento con azúcar moreno y canela en rama.

Pie de manzana hojaldrado con salsa de chocolate y crema de frutos secos de la zona.

Profiteroles rellenos de mousse de tequila y sésamo tostado en salsa de vainilla y arándanos.