



Menú vegetariano

Aperitivo

Guacamole con su pico de gallo tradicional y totopos crujientes.

Mini quesadillas vegetarianas con cayote salteado con recado rojo

Brocheta de queso panela y tomate verde con aceite de cilantro y chile guajillo

Ensalada

Carpaccio de tomate “dos colores” con aceite de hierbas frescas, queso vegetariano y

Perlas de melón

Ensalada de queso tofu, tartar de pepino y jitomate confitado aliñado con mezcla de

Aceites naturales

Aguacate “a la reina” relleno de legumbres frescas de temporada y salsa primavera

Plato fuerte

Lasagna fina de vegetales, papa y aceitunas negras gratinados en salsa de elotes

Suaves y cilantro fresco

Chiles “moneda” rellenos de hongos portobello asados al estilo pibil con crema conde

Tinga vegetariana con sus tortillas de harina y salsa diablo de lentejas a la crema

Postre

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

Profiteroles rellenos de mouse de tequila y sésamo tostado en salsa de vainilla y arándanos

Bizcocho de avena y chocolate con piña asada al tequila y salsa de vainilla