



## Menús

Precio: \$550.00

### Entradas

- Anillos de pepino con surimi
- Torre de jitomate y aguacate con vinagreta balsámica
  - Morrón de verduras al gratín
  - Jitomate relleno de atún
  - Paté roquefort con pan Melba
- Suprema de toronja y naranja al tequila
  - Nido de queso con ajonjolí y nuez
  - Paté de sierra ahumada con chipotle
    - Quiche de flor de calabaza
  - Timbal de nopal con queso panela
- Poblano relleno de camarón almendra y manzana
  - Chile en nogada
  - Aguacate relleno de ceviche
- Perlas de melón con jamón serrano
  - Trilójía de pates
- Bases de pepino con camarón

### Ensaladas

- Ensalada griega
- Ensalada mexicana
- Ensalada nicoise
- Ensalada de jícama y mango con vinagreta de zarzamora
  - Ensalada de espinacas con aderezo de mostaza
- Ensalada de espinacas con aderezo de roquefort y piñones
- Ensalada de lechugas mixtas con queso de cabra empanizado y vinagreta de balsámico
- Ensalada de lechugas mixtas con mango y aderezo oriental

### Cremas y sopas:

- Crema de queso
- Crema de poblano con lluvia de elote
  - Crema de elote
  - Crema de cilantro
    - Crema de frijol
- Crema de aguacate
  - Crema de nuez
- Crema de jitomate con crutón de albahaca
  - Crema o sopa de flor de calabaza
    - Sopa de cebolla
    - Sopa de setas

- Sopa de tortilla
- Sopa azteca (flor de calabaza, poblano y elote)
  - Sopa de cebolla con gruyere
- Crema de espárragos con camarones al chipotle
  - Crema de queso brie con uvas

## **Plato fuerte base pollo:**

- Láminas de pollo crujientes en salsa de tamarindo
- Escalopas de pollo rellenas de queso con chipotle
- Rollo de pollo relleno de manzana con reducción de jícama
  - Pechuga rellena de huitlacoche en salsa poblana
- Pechuga rellena de champiñones en salsa de cacahuete
  - Pechuga de pollo a al barbacoa con cebolla morada
    - Pechuga de pollo en portobello y pesto
- Medallones de pollo en salsa de mango a los 3 chiles
  - Pechuga envuelta en tocino con salsa de gruyere

## **Plato fuerte base cerdo:**

- Lomo de cerdo agridulce
- Lomo de cerdo en mostaza Dijon
  - Lomo de cerdo a la mostaza
    - Lomo de cerdo a al sidra
- Lomo de cerdo relleno de manzana en salsa de ciruela y pasilla

## **Plato fuerte base res:**

- Cuete de res en vino tinto
- Cuete de res mechado en salsa de almendras y hongos
  - Pierna de ternera al orange
- Filete mignon en salsa española
  - Ternera en salsa de higos

## **Plato fuerte base marisco:**

- Pescado al cilantro
- Filete de pescado al cilantro o yogurth y finas hierbas
  - Pescado en salsa tartara
- Pescado a la veracruzana en crema de papa
  - Salmón a las finas hierbas con tocino
- Filete de pescado cubierto de ajonjolí en salsa de mango
  - Robalo en salsa de tinta de calamar
    - Camarones gigantes al curry
  - Filete de salmón con salsa Dijon

## **Guarniciones**

- Copo de puré de papa
  - Puré de camote
  - Papa duchesse
  - Papa al horno

- Papas baby al ajo
- Tortitas de papa
- Papitas al oregano
  - Papa pera
- Torre de arroz al azafrán
- Torre de arroz al cilantro
  - Arroz salvaje

## Postres

- Mousse de frutas de temporada
  - Panque zucchini
  - Pastel de zanahoria
- Crepas con cajeta y helado
- Mousse de limón al tequila
- Pastel de elote con salsa de cajeta
  - Flan de cajeta
- Pastel de cococ en salsa de piña
- Crepa de queso en salsa de zarzamora
  - Pay de limón helado
- Brochetas de frutas con chocolate
- Pastel de chocolate devils food
  - Pastel de 3 leches gourmet
- Fresas al vino tinto con helado
- Mousse de chocolate con fruto rojos en aro decorado
  - Cheesecake
- Brownies con helado de vainilla
  - Tiramisú
- Tarta de pera con almendra
- Brownie con cheesecake
  - Pastel de pistache
- Foundant de chocolate con salsa de café
- Corazón de brownie con helado de menta