



Menú 3 tiempos

Precio: \$1,075.00

Entradas y sopas:

Spaghetti o fusilli a la boloñesa

Ensalada de verano (mix de lechugas, chips de betabel y camote, queso panela, vinagreta de vino tinto)

Ensalada de espinacas con jitomate cherry,

Carpaccio de betabel, queso fresco y vinagreta del chef

Portobello al vino blanco, reducción de balsámico

Consomé al jerez con crujiente de verduras

Crema de hongos silvestres

Crema 3 quesos

Fuertes:

Pechuga provenzal con atadito de verduras y papa leonesa

Escalopas de pollo a la mostaza, vegetales y puré papa

Pescado de temporada (dorado), arroz jazmín, salsa curry y coco

Arrachera al chimichurri de cilantro, papas horno y chiles torreados

Filete de res mestizo, salsa pasilla, y soufflé de papa

Postres:

Brownie de chocolate, helado de vainilla

Pan de elote, salsa rompopo

Strudel de manzana, helado de vainilla

Pastel de zanahoria