



Menú Diamante

Precio: \$630.00

Canapés (seleccionar 2 opciones)

1. Hongos empanizados rellenos de jamón y queso
2. Tartar de salmón o atún
3. Ceviche de coco con robalo
4. Parissien de melón con queso crema en costra de jamón serrano
5. Profiteroles rellenos de mousse de ostión
6. Tosta de pan melba con tomate deshidratado relleno de mousse de orégano
7. Aguachile de camarón y pepino con chutney de mango
8. Crujientes de pato

Crema de boda diamante

1. Clam chowder (almeja y tocino)
2. Crema de espárragos (cebolla caramelizada y queso parmesano)
3. Crema de berenjena rostizada con nueces caramelizadas y esfera de cassé
4. Pimientos rojos rostizados (calabazas salteadas, queso de cabra, albahaca y tierra de nueces mixtas)
5. Crema de brócoli rostizado con queso feta
6. Cilantro (queso panela, chips de tortilla)
7. Papa (roquefort con tierra de jamón serrano)
8. Chipilín con croton de queso chiapaneco
9. Crema de elote con aceite de simojovel

Ensaladas

Clásicas.

1. Ensalada griega, cebolla y pimientos asados, jitomate, pepino, alcaparras, aceitunas negras, queso feta y vinagreta de orégano.
2. Ensalada capresse, queso mozzarella fresco, jitomate bola, albahaca y aceite de oliva.
3. Ensalada cesar con pollo, mix de lechugas, crotones, queso parmesano y aderezo cesar

De la casa.

1. Lechuga francesa, nuez caramelizada, fresa, frambuesa, tocino con un aderezo de miel y mostaza.
2. Ensalada de nopales, quesillo, germen, julianas de tortilla vinagreta cilantro, chile serrano, cebolla

morada, jugo de tomate y aceite de oliva

3. Ensalada cesar con salmón ahumado lechugas, queso parmesano, crotones, salmón ahumado y aderezo cesar.
4. Ensalada mixta con balsámico, cherry, rábanos, cebolla morada, aceite de oliva, miel, y jugo de limón
5. Ensalada de embutidos, , vinagreta pepinillo, mostaza, oliva y vinagre de vino tinto
6. Mix de lechugas, pepinos, cherry, menta vinagre de manzana oliva limón
7. Ensalada de lechugas baby con peras, nuez de macadamia y aderezo de queso roquefort
8. Ensalada mixta con crumble de queso feta y reducción de balsámico, cherry, rábanos, cebolla morada, aceite de oliva, miel, y jugo de limón
9. Ensalada de frutas con aderezo de yogurt... Pepino, pimiento rojo, manzana, pera, durazno
10. Mix de lechugas, nuez caramelizada, fresas, queso cabra y aderezo de miel y mostaza con toque picante
11. Mix de lechugas con jitomates rostizados, ejotes, cubitos de panela, cebolla morada y vinagreta de cítricos
12. Ensalada de verdura grilleadas con vinagreta de simojovel con frambuesa

Menú boda plato fuerte

Supremas de ave

1. Suprema rellena de camarón en salsa cremosa de curry.
2. Suprema rellena de queso panela y en una salsa cremosa de pesto
3. Suprema rellena de panceta confitada con una salsa cremosa de pesto.
4. Suprema rellena de ratatouille en salsa de vino blanco
5. Suprema rellena de sofrito de champiñón bañada en salsa blanca de 3 quesos.
6. Suprema rellena de pimiento morrón, queso roquefort, en salsa cremosa de chícharos con gotas de pesto.
7. Suprema rellena de mezclum de acelga y espinaca, arándanos, nueces, queso cabra envueltas de tocino, en salsa de naranja.
8. Suprema rellena de champiñones con tocino en salsa de miel con romero
9. Suprema rellena de espinacas, queso cabra frutos rojos en salsa de romero
10. Suprema a la vietnamita en salsa de pimiento morrón
11. Suprema rellena de berenjenas horneadas en salsa de vino tinto.
12. Suprema rellena de tomatillos rojos con queso crema en salsa de chipilín

Lomo de cerdo

Lomo de cerdo mechado de frutos secos en su jugo, con guarnición de cous cous y tepanyaki de verduras.

Glück Espacios

1. Lomo de cerdo con puré de camote, ejotes con peperoncino al limón y menta en salsa de cerveza oscura
2. Lomo de cerdo mechado de manzana y durazno con guarnición de vegetales al grill y papa al gratín en salsa de sidra con tropezos de pistache.
3. Lomo de cerdo mechado de tocino y ciruelas con guarnición de verduras a la mantequilla y pure de zanahoria con ajo en salsa de vino y miel
4. Lomo de cerdo con relleno de guayaba, queso de cabra, con guarnición de jitomates rostizados con quinoa de verduras en salsa de nuez.
5. Lomo de cerdo con relleno tradicional, ensaladilla de quelites y napoleón de calabazas en salsa de ciruela
6. Rost pork con guarnición de papas rösti y manzanas caramelizadas en salsa de oporto al estragón.
7. Lomo de cerdo con guarnición de papa, ejotes y brotes de zanahoria en salsa de mostaza dijon y miel

Res

Filete con champiñones al vino tinto con puré de camote caramelizado y ensalada de mix de lechugas con fresas y queso de cabra.

1. Filete de res con salsa de chile morita, papas soufflé y ensalada tibia de hongos y pimientos.
2. Steak en salsa de romero al limón con guarnición de pimientos amarillos, ejotes y mix de nueces acompañado de puré de zanahoria con ajos confitados.
3. Filete con cebollas caramelizadas con untado de queso cabra y reducción de balsámico chips de papa y calabazas con un cremoso de espinacas.
4. Filete de res con salsa de tres quesos y papas pont neuf con brócolis y zanahoria en mantequilla de almendras.
5. Filete en salsa de mostaza con verduras baby y hummus de garbanzo con chutney de pimientos.
6. Filete de res asado a la pimienta con gremolata de chiles y hierbas, con calabazas a la parmesana y puré de coliflor.
7. Lomo de res glaseado con piloncillo y chile ancho con papa gajo y fettuccine a la mantequilla
8. Steak a la pimienta rosa con guarnición de espinacas a la crema y papas caramelizadas.

Pescado

1. Robalo con costra de amaranto y cremoso de pistaches, papas cambay al vino blanco y ensalada de quelites.
2. Robalo con cremoso de albahaca, risotto de hierbas frescas al limón, emulsión de tomates, asado de cherrys y tomatillos y mix de brotes.
3. Robalo siciliano (costra pistaches y ralladura de limón) en salsa de romero con filetes de coliflor a la

parrilla y col de brusela con panceta, miel y mostaza.

4. Robalo braseado con hinojo, papa dauphine, zanahorias rostizadas con maple y tomillo en salsa de brandy.
5. Salmón en costra de panko, ralladura de limón, ajo, perejil, con salsa de miel y mostaza con ensalada de pasta con brócoli y nuez.
6. Salmón con salsa bourbon con papas duquesa y jitomates marinados y gratinados.
7. Salmón tataki (salsa cremosa de limón y eneldo), papitas prensadas y brochetas de champiñones.
8. Salmón con salsa de ajo confitado con romero vegetales rostizados al tomillo y mix de brotes.