



Menú 2018

Entradas y ensaladas:

- Crepa fría rellena de queso & nuez sobre espejo de chabacano con notas de chile de árbol
- Crepa fría rellena de queso crema con nuez sobre espejo de poblano con lluvia de pimiento morrón
- Canelones de espinaca y requesón con nuez en salsa ranchera
- Portobello relleno de queso de cabra y arándanos
- Calabacines rellenos de queso feta y nuez caramelizada en salsa de yogurt y eneldo
- Triángulo de pasta won ton relleno de rajas y elotes tiernos en salsa de chile de árbol
- Crostinis dorados con aceite a las hierbas finas, rodajas de pollo, jitomate y queso de cabra
- Brochetas de pollo en salsa de yogurt
- Napoleón de queso de cabra, tostones de pan pita y hongos asados en vinagreta de albahaca
- Salpicón de ternera con chabacano y crujiente de tortilla azul
- Torre de pera al vino tinto, queso azul y nido de arúgula, aderezada con fusión de durazno y vinagre balsámico
- Torre de queso de cabra con pepino, jitomate bola, aceitunas y aceite de olivo
- Nido de lechugas con palmitos y alcachofas en aderezo de yogurt con eneldo
- Follaje de espinaca y rodajas de queso de cabra empanizado con vinagreta de frambuesa tibia
- Ensalada Caprese (torre de rodajas de jitomate, mozzarella fresco y albahaca en reducción de vinagre balsámico y aceite de oliva)
- Ensalada Bora Bora (cítricos y camarones rasurados con vinagreta de guayaba, jamaica y reducción de oporto)
- Ensalada de Brócoli, camarón, mango y nuez de la india con aceite de ajonjolí
- Ensalada Mía (mix de 3 lechugas, jitomates cherry, queso parmesano, manzana o pera, croutons y nuez en aderezo de miel & mostaza)
- Ensalada Mediterránea (arúgula, pepino, uva roja, nuez y pollo en rodajas con aderezo agridulce)
- Ensalada de invierno (mix de 3 lechugas, espinaca, queso manchego, manzana o pera y nuez caramelizada)
- Ensalada Contemporánea (Selección de lechugas verdes y rojas, tocino, queso de cabra y nuez caramelizada)
- Ceviche peruano

Crema frías:

Crema de palmitos y coco
Crema de pepino y yogurt
Crema de arándanos
Crema de jocoque y bambú

Cremas calientes:

Crema de cuatro quesos al champagne con uvas verdes
Chowder de elote con torre de huitlacoche
Crema poblana con timbal de elote y serpentina de maíz
Crema de cilantro y almendras
Crema de chicharrón con timbal de aguacate y queso panela
Crema de champiñón
Crema de queso azul al chipotle
Crema azteca con timbal de aguacate y chicharrón
Crema de lentejas al curry con perlas de plátano macho
Crema de chícharo con cebollín y jamón serrano
Crema de cebolla con croutons de queso y tocino
Crema de papa y poro
Crema conde (frijol)
Confit de jitomate & queso de cabra

Pastas:

Spaghetti con aceitunas, hongos, aceite de oliva y albahaca (entrada fría)
Spaghetti marinera
Tallarín boloñés
Ravioles (poblano, salsa rosada o cilantro cremosa)
Lasaña vegetariana, o boloñesa

Pollo:

Suprema de pollo en salsa de setas
Suprema de pollo a las finas hierbas en mole de zarzamora
Suprema de pollo a las finas hierbas en salsa demiglass
Envoltini de rajas, elotes y queso manchego envuelto en tocino sobre salsa blanca
Envoltini de queso y espinacas envuelto en tocino en salsa a los cuatro quesos
Torre de pollo relleno de queso de cabra en mole de zarzamora
Bola de pechuga rellena de hongos shittake en salsa de 3 pimientos y queso gruyère

Regalo de pollo relleno de requesón en salsa rosada de higo
Pechuga rellena de mariscos con bísquet de cangrejo y mezcal
Pechuga Cordon Bleu en salsa de portobellini suprema
Rollo relleno de huanzontle y requesón en salsa de chipotle seco. (Sólo en temporada)
Rollo relleno de zanahoria y poro en salsa de durazno
Rollo relleno de acelgas y elotes a la crema, en salsa de grosella negra
Rollo relleno de champiñones en salsa de flor de calabaza
· Rollo relleno de portobello en salsa cremosa de chile mulato
Rollo relleno de jocoque y requesón en salsa de guayaba picante
Rollo relleno de trigo y jocoque en salsa de fresa con notas de chile de árbol
Rollo relleno de queso fresco en salsa de mango agridulce
Rollo relleno de queso en salsa de carambolo y morita
Rollo relleno de queso en salsa de piña al curry
Rollo relleno de queso crema con nuez en salsa de tamarindo

Cerdo:

Escalopas de cerdo en salsa de granada (sólo en temporada)
Lomo sobre cama de manzana caramelizada en salsa de vino blanco y almendras
Lomo mechado en semillas secas con salsa de ciruela
Lomo con flor de calabaza en salsa de chile ancho
Lomo con elote y poblano en salsa blanca
Lomo a la naranja con notas de chile de árbol
Lomo en salsa de cítricos con un toque de chipotle
Lomo en salsa de queso Camembert
Lomo en salsa de manzana al tomillo
Lomo en crema al chipotle
Lomo a las finas hierbas
Lomo en salsa de guayaba
Lomo en salsa de chile pasilla
Lomo en encacahuatado con notas de chile de árbol
Lomo a la crema con notas de chipotle
Lomo en salsa de manzana
Lomo al alioli
Lomo a la mostaza

Pescados y mariscos:

Posta de salmón en salsa de grosella
Salmón a la Meunière y frutos del bosque
Salmón a la plancha con costra de tres pimientos
Salmón Teriyaki
Salmón glaseado con miel y mostaza
Salmón en salsa de limón y alcaparras
Salmón con vinagreta de echalote y cilantro
Salmón en Papillote de hoja de acuyo en salsa de cilantro
Salmón en mantequilla de eneldo y lascas de almendra tostada
Rollo de robalo en salsa americana de camarón
Filete huachinango relleno de mariscos en salsa de coco y mango

Res:

Medallón de filete de res sobre cama de arroz frito en salsa de ciruela
Filete de res en salsa de tres quesos al champagne
Filete de res en salsa Strogonoff (hongos, cebollitas cambray y juliana de pimientos)
Filete de res sobre cama de hongos deshidratados y crepa de huitlacoche en salsa de poblano
Filete de res sobre cama de espinacas con salsa béchamel y vino blanco
Filete de res en encacahuatado con notas de chile de árbol
Filete de res en salsa de axiote perfumada con miel
Filete de res en mole de avellana
Filete de res en salsa de queso roquefort
Filete de res con caramelo de vino tinto y vinagre balsámico
Medallones de res en salsa a la Rossini (con paté de cerdo y béchamel al vino blanco)
Medallones à la Maître (con salsa gravy, mantequilla y vino blanco)
Medallón de filete de res en salsa de huitlacoche rostizado con chorizo
Mignon de filete de res (con tocino) en salsa conde perfumada con epazote
Medallones de ternera en salsa de mostaza D'ijon
Medallón de filete de res al cognac
Medallón de filete de res en reducción de vino tinto
Medallón de filete de res a las finas hierbas
Medallón de filete de res en salsa de chile morita
Mignon de res a la pimienta
Mignon de res al alioli

Guarniciones:

Verduras salteadas con aceite de ajonjolí y especias
Morril de verduras orientales
Verduras crocantes tiradas
Canasta de calabaza con verduras al coco
Peras caramelizadas
Esferas de plátano macho
Timbal de plátano frito y arroz cubano
Timbal de portobello con pimientos asados
Risotto de serrano a las finas hierbas
Arroz valenciano
Arroz integral con arándanos y nueces
Arroz salvaje servido en canastita de pasta filo
Perlas de arroz crosteadas con ajonjolí mixto
Lasagna de poblano
Lasagna de huitlacoche
Puré de jalapeño
Puré de arándano
Puré de chile ancho y queso cheddar
Mousse de garbanzo con esencia de epazote y crujiente de guajillo
Trogología de purés (camote, betabel y papa) sobre lámina de manzana
Papa rellena de queso con tocino (presentación en esfera o pera)
Papa alemana al gratín con panceta.
Papitas cambray al ajillo
Papitas cambray a las finas hierbas
Jitomates cherry a las finas hierbas
Rollo de berenjena con verduras
Rollo crujiente de plátano
Rollo de vegetales crujientes y centeno
Chícaros chinos en salsa de soya y jengibre
Napoleón de nopal al gratín
Chile cuaresmeño relleno de frijol al gratín

Postres:

Arroz imperial
Bávaro de manzana o pera
Brazo gitano

Brownie con helado de vainilla
Flan de tres leches
Frutos del bosque con nieve/crema mascarpone
Mil hojas con crema de rompopo y moras de la temporada
Mousse de chocolate
Mousse de Bailey's
Mousse de frutas rojas
Mousse de rompopo
Mousse de limón con Oreo
Mousse de mango
Mousse de maracuyá
Panna cotta con frambuesas o mango
Pastel de zanahoria con cobertura blanca
Pastelito de avellana/chocolate
Pastelito de chocolate
Pie de café
Pie de elote
Pie de lima
Pie de nuez
Pie de plátano
Pie de queso con jalea de zarzamora o frambuesa
Pie de rompopo y fresa
Pie húngaro
Profiteroles rellenos: chocolate/vainilla/crema de avellana/cajeta/limón/caramelo/café
Peras al tinto con nieve de vainilla
Strudel de manzana con helado o crema de vainilla
Tapioca
Tarte tatin de manzana o pera
Trufa de dos chocolates
Tiramisú