



Especial

Precio: \$358.00

Entrada

Ensalada matilde: Mezcla de lechuga italiana y romana, juliana de zanahoria, col morada, queso gouda fresca y vinagreta de vino tinto.

Ensalada julieta: Mezcla de lechuga sangría y romana, betabel, queso fresco, cacahuete, jitomate cherry, juliana de zanahoria y aderezo cítrico de miel y mostaza.

Pluma en salsa de 4 quesos: Pasta bañada de salsa cremosa a los 4 quesos, perejil y queso parmesano de tópico.

Crema de elote y azafrán: Deliciosa receta especial servida con tropezos de queso gouda y pan artesanal.

Crema de zetas y aro de cebolla frito: Mezcla de hongos y champiñones, con un toque de vino blanco, queso panela asado y aro de cebolla frito.

Crema de poblano y sorpresa de maíz: Ligero sabor a perejil frito, cubos de queso fresco y juliana de maíz asado.

Empanada argentina: Tradicional masa crujiente, rellenas de quesos, guías de estragón y aderezo chimichurri.

Plato fuerte:

Caña suprema sobre espejo de queso azul: Tierna pieza de carne de res cocida en reducción de vino tinto, sobre papas cocidas y salteadas a las finas hiervas.

Suprema de ave en salsa de vino blanco: Pechuga de pollo en suprema cama de papa a la cacerola y salsa de vino tinto.

Pechuga criolla y puré artesanal: Pechuga rellena de carne molida, gravy de chile huero y puré de papa artesanal.

Lomo en salsa de 4 chiles:

Jardín de las Dahlias

Lomo en suprema salseado con receta de 4 chiles y puré de papa y camote.

Postre:

Carlota de limón artesanal
Sorpresa de vainilla y cajeta
Bomba de fresa y merengues
Brownie bacciami
Crepa vainilla sky