



## Premium

Precio: \$375.00

### 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 tropiezos 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:

**Dúo de lomo y zetas:** Medallón de lomo relleno en salsa de cremosa de champiñones frescos y papas cambray.

**Filete en reducción de vino tinto y queso:** Jugoso filete de res salseado con dos diferentes salsas y acompañado de gratín de papa.

**Salmón al romero:** Salmón sellado con un toque de romero y papa al horno con aderezo de estragón.

# Jardín de las Dahlias

---

## Postre:

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