



Menú A

Precio: \$430.00

Entradas:

Perlas de melón al oporto

Brocheta de frutas con miel de menta

Ensalada de lechugas y quesos empanizados, pasitas blancas y cacahuates con aderezo de francés

Ensalada de cítricos (lechugas, espárragos, gajos de toronja, gajos de naranja y vinagreta de limón)

Empanada de queso con elote y morrón en reducción de chile pasilla.

Hojaldre de verduras con espejo de salsa de guajillo

Volován de setas y queso crema con cebollín

Volován de pollo y champiñones en espejo de chipotle

Hojaldre relleno de carne molida con mini ensalada y aderezo de guanábana

Jitomate relleno de requesón y jamón de pavo ahumado con reducción de chile de árbol

Crotones con dips de pollo y perejil chino

Cremas y pastas:

Crema de champiñones

Crema de cilantro con tocino

Crema de elote con rodajas de chile pasilla

Crema de calabacita y jitomate cherry

Crema de poblano con queso y tortillas

Crema de jitomate especiada con surimi

Crema de queso fiorelo con crotones

Sopa de hongos con perfume de epazote

Sopa de la milpa (flor de calabaza, chile poblano, elote, calabacita y champiñón)

Espagueti alfredo

Fusilli con 3 pimientos y tocino

Codito a la hawaiana y jitomate cherry

Espagueti en salsa de poblano con grano de elote

Espagueti a la crema con jitomate y jamón de pavo

Platos fuertes:

Mesón de San Pablo

Pechuga al cordón blue con aro de pepino y lechuga acompañado de zanahoria con brócoli

Pechuga rellena de jamón en salsa de adobo con verdura al denté y papa paja

Rollo de pollo relleno de espinaca, calabaza y grano de elote en salsa de poblano con papa galleta y zanahoria con ejote

Pechuga rellena de queso crema y ciruelas en salsa de almendras con atado de ejote y fritura de verduras

Pechuga tlaxcalteca (rellena de morrón rojo, pimiento amarillo y espinacas)

Pechuga rellena de queso en salsa de champiñones al chipotle con papa pera y calabaza sesgada

Pierna de cerdo en salsa de chabacano con codito a la hawaiana y jitomate cherry

Pierna en salsa de almendras con atado de zanahoria y soufflé de espinacas.

Pierna de cerdo mechada en salsa cremosa de tres chiles con papa gratinada y zanahoria y brócoli a la mantequilla

Chuleta fresca de cerdo al vino tinto acompañada de fritura de verduras y puré de papa

Pierna de cerdo con costra de guajillo en salsa de tamarindo acompañada de fritura de verduras y papa torneada

Pierna de cerdo mechada con frutos secos en salsa de arándanos acompañada de papa cambray al romero y fritura de zanahoria

Rollo de carne de res relleno de espigas y queso crema en salsa dorada con láminas de cremini acompañado de roseta de puré y atado de zanahoria con ejote

Sabana de res al cordón blue con espejo de chipotle acompañado de roseta de puré y verduras mixtas (zanahoria, elote, ejote y coliflor)