



## Menú 4 tiempos

### Opciones de entradas:

- Agua chile de camarón negro, verde o rojo
- Tartar de atún con mango
- Ceviche de camarón
- Crepa de champiñones, zetas, elote, flor de calabaza o huitlacoche. En salsa de queso, salsa bechamel o salsa poblana
- Tostada de camarón estilo louisiana
- Lasaña boloñesa
- Lasaña de huazontle con salsa de queso
- Ensalada capresse
- Fetuccini di calamare en salsa de vino blanco
- Farfale con pomodoro y albahaca
- Fetuccini bolognese
- Fetuccini siciliano: berenjena, parmesano, ajo y salsa siciliana
- Arroz teriyaki
- Soba en salsa de ostión
- Chile ancho relleno de requesón
- Chile relleno de ensalada de mariscos con crema de cebollín
- Tostadas de cecina rasurada
- Montadito de quinoa con fruta y salmón

### Opciones de sopa o crema:

- Sopa campesina (champiñón, zetas, elote, flor de calabaza)
- Sopa tarasca (frijol con crema crutón de tocino) / (tortilla juliana / queso panela y aguacate)
- Caldo sonora (sopa de papa con toque de crema y queso)
- Sopa italiana (papa, zanahoria, penne y caldillo de jitomate)
- Sopa de cebolla
- Sopa de quinoa con champiñón
- Crema de espárragos
- Crema de elote

# Jardín Bosque del Pedregal

---

Crema de jitomate rostizado con chicharrón

Crema de mejillones al tomillo

Crema de queso y uvas

Crema de albahaca y pistache

Crema de jerez con nueces

Crema de poro con tocino y papa

Caldo de papa al espárrago

## Opciones de fuerte:

Lomo de cerdo en salsa de tamarindo

Pechuga rellena de queso y nuez en mole de frutas

Pechuga rellena de camarón en salsa de pera con chipotle

Filete de res en mantequilla parís

Mixiote de mariscos

Mixiote de robalo en salsa de hoja santa

Salmón en costra aromática.

Medallones de cerdo en salsa de vino

Filete de cerdo en salsa de ciruela

Pollo con mole de piñón y chocolate

Pollo a las finas hierbas

Chicharrón de rib eye

Envuelto de res relleno de champiñón al ajillo con queso y uvas

Pechuga wellintong en salsa limón

Filete de res en salsa de romero

Envuelto de res relleno de pesto con pimienta

## Opciones de guarnición:

Espárragos con parmesano

Jitomate capresse

Puré de coliflor

Puré de camote

Puré de calabaza

Elotes al limón

Papas bravas

Papas finas hiervas

Mix de hongos al ajillo

# Jardín Bosque del Pedregal

---

Verdura saute  
Champiñón saute  
Zanahoria glasse  
Romanas asadas con blue cheese  
Papa dannesa  
Papa nórdica 3/8  
Esquites a la mantequilla  
Mix de verdura oriental  
Zetas rostizadas  
Espinacas salteadas  
Acelgas salteadas  
Pasta al barro  
Pasta al ajo con ajillo o al epazote