



Menú Diamante VIP

Precio: \$330.00

Menú 1:

Crema bicolor de espárragos y queso
Filete en reducción de balsámico
Papitas cambray y floretes de brócoli
Peras al tinto con helado de vainilla

Menú 2:

Ravioles de setas y queso al pesto
Filete de res en costra de hierbas finas
Espárragos salteados en cama de puré
Crepas de cajeta con helado de vainilla

Menú 3:

Crepa poblana rellena de rajas y elote
Torre de filete de res en crocante de maíz y guacamole
Papitas en infusión de romero
Sinfonía de chocolate

Menú 4:

Nido de fideo frito en tierra de chile pasilla
Chile relleno hojaldrado en salsa de mole negro
Timbal de arroz blanco
Tamal de canela en gravy de café

Menú 5:

Crema bicolor de poblano y queso
Filete de res en reducción de vino tinto
Papitas cambray al romero con verduras salteadas

Brownie de chocolate con helado de vainilla

Menú 6:

Sopa de cebolla al vino tinto

La hamburguesa artesanal

Carne de res montada en canasta de parmesano acompañada de carpaccio de vegetales

Mousse de malteada de capuccino

Menú 7:

Carpaccio de betabel

Cielo y tierra en gravy demiglace con champiñón

Focaccia de cebolla

Parfait de café

Menú 8:

Crema de tomate rostizado con grissini

Filete a la parrilla con cubierta italiana de tomates

Pasta fusilli con pesto veraniego

Miniatura de pizza de nutella y nuez

Menú 9:

Brucheta de choriqueso

Arrachera natural

Ensalada de cítricos

Flan de tres quesos con caramelo

Menú 10:

Crema vichyssoise

Filet mignon

Papitas y verduras salteadas

Mousse de chocolate con menta