



Mexicano contemporáneo

Precio: \$180.00

Emplatado: Seleccione su menú de acuerdo a su gusto y presupuesto

Buffet: seleccione 1 sopa, 2 entradas, 3 principales, 2 guarniciones, 2 postres

Entradas \$ 45.00

Trio de tostadas de:

Ceviche tradicional de pescado, Aguachiles de camarón, ceviche de hongo y aguacate.

Ensalada de nopal, queso panela y Sandia en pesto de cilantro

Ensalada verde acompañada de sandía y queso con vinagreta de Jamaica.

Guacamole servido con mini empanada de chorizo, taco crocante de queso Oaxaca y epazote, y frituras de camote

Sopa: \$45.00

Crema eclipse de poblano y elote dulce

Sopa azteca tradicional de chile pasilla con enjambre de tortilla, aguacate, crema acida y queso panela

Sopa de hongos, elote y mariscos con salsa de chile chipotle y perfume de epazote

Principales \$ 180.00

Pechuga de pollo rellena de queso doble crema en salsa de mole oaxaqueño y ajonjolí

Chile en nogada (relleno de carne molida y frutos secos en salsa de nuez y oporto)

Filete de pescado en costra de ajonjolí flameado al tequila y ralladura de limón

Filete de res en costra de semillas acompañado de salsa de chapulines tuétano y chiles secos.

Lomo de cerdo relleno de frutos secos y tocino en adobo de hoja santa y guajillo

Guarniciones (2 incluidas con el principal)

Papas al ajillo

Puré tricolor, tomate fresco con olivo puré de brócoli y puré de papa y queso

Catering Gourmet

Tamal mil hojas de frijol
Puré de camote y plátano macho
Vegetales a la parrilla
Calabazas rellenas de esquites
Papas horneadas con polvo de mole
Brocheta de tomate cherry, cebolla cambray y pimienta verde en chimichurri de papaya

Postres 45.00

Tamal dulce en salsa de fresa
Carlota de limón
Pastel de 3 leches
Nopales, higos y peras en almíbar con queso cotagge