



## **Menú de eventos sociales a 3 tiempos "A Dream Come True"**

Precio: \$1,455.00

### **Entradas frías:**

Torre de vegetales con queso cottage, reducción de limón, mini ensalada y aderezo de aguacate  
Ensalada de la hortaliza con queso de cabra y avellanas, aderezo de miel mostaza  
Ensalada de espinacas y cítricos de temporada (vinagreta de miel y mostaza suave)  
Ensalada de queso mozzarella con vinagreta de piñones ligera  
Ensalada de aguacate y queso oaxaca (vinagreta de albahaca)

### **Cremas:**

Crema de grano de elote con tortilla dorada, cuadrito de aguacate y aceite de chile poblano  
Crema de champiñones y queso de cabra  
Crema de flor de calabaza (acompañada de queso panela y tortilla frita)  
Crema de quesos con sus tradicionales crotones  
Crema de chile ancho con tortilla frita de nopal

### **Sopas:**

Sopa del huerto (calabacita, zanahoria, grano de elote, espinacas)  
Sopa de setas al guajillo  
Consomé clarificado de res (acompañado de perlas de verdura y juliana de crepas)  
Sopa poblana (grano de elote, rajas de chile poblano, champiñones, cilantro,

### **Res:**

Filete de res a la bordelesa  
Steak de res rústico bañado con salsa de chalotas y vino rioja, acompañado de puré rústico y  
verduras al eneldo  
Solomillo con gravy de chimichurri acompañado mil hojas de vegetales rostizados y papa cherry a la  
pimienta  
Escalopas de res con salsa de mostaza antigua con champiñones acompañada de papas confitadas

con chalotas y tomates a las finas hierbas de poro y papa con bolitas de carne

## **Guarnición:**

Con mini elote al vapor, mini perita dulce y arroz con chícharos

Champiñones y papa panadera

Verduras mixtas al vapor y puré de zanahoria

Fetuccini a la mantequilla y zanahorias glaseadas

Espinacas y risotto de zetas

## **Postres:**

Gaznate de chocolate con crema kirsch y coulis de mango

Triángulo de pastel ópera con helado de avellana y salsa de caramelo

Panqué de plátano con mousse de chocolate y crema inglesa de vainilla

Mousse de queso con coulis de frutas

Ravioles de piña con crema de coco y sorbete cremoso de coco

Pastel de zanahoria con salsa ligera de nuez y esencia de canela