



Menú 3 tiempos base res

Precio: \$390.00

Entradas

- Hojas de lechuga y frutos secos con aderezo de miel mostaza
- Ensalada de prosciutto y queso de cabra con vinagreta
- Camarones al coco sobre piña asada con culi de mango y chipotle
- Canasta de crepa con marlín y cangrejo a la vizcaína
- Portobello y panceti en salsa italiana
- Morralito de rajas con queso en salsa poblana
- Carpaccio de berenjenas y calabacín con aderezo oriental
- Carpaccio de res con aderezo de finas hierbas
- Ceviche de camarón y pepino con aderezo de piña
- Ceviche de salmón con brunoise de aguacate sobre jícama
- Roll de cangrejo y camarón con salsa de fresa picante
- Rosete de camarón con pico de gallo de mango y aceite de guajillo
- Roles de salmón ahumado con queso de chipotle en salsa de tamarindo
- Crepas de chicharrón gratinadas con queso
- Ensalada de espárragos con mozzarella y cebollitas baby
- Ensalada capresse con aceite de ajonjolí y pimientos balsámicos
- Spring roll relleno de mariscos y queso con salsa de miel
- Ensalada de pera y queso brie con aderezo de higos
- Canelones rellenos de carne boloñesa en salsa blanca
- Canelones relleno carne y espinacas en salsa pomodoro
- Fussili al óleo con berenjenas y pimientos
- Rollitos al pomodoro
- Ensalada fresca de temporada
- Crepas de carne molida y jamón york con queso al horno

Sopas y cremas

- Crema camarones al jerez dulce
- Crema de mejillones con hojaldre de queso

Crema de portobello y crocante de tocino
Crema suave de verduras con crujiente de centeno
Crema de elotitos tiernos con perlas de melón
Crema fría de piña con crujiente de coco
Crema de coco y pepino con cubos de piña
Crema de cilantro y almendras dulces
Crema de espárragos con crotón de ajo y olivo
Crema de cinco queso con uvas verdes
Crema de nuez de la india al vino blanco con julianas de fresa
Crema de palmitos con crujiente de parmesano
Crema de pistache y manzana verde
Crema de queso camembert con julianas de manzana
Sopa de hongos y chile morita
Sopa de ostión al vino blanco
Sopa de tortilla

Res

Filete de res en salsa de whisky flameado
Filete de res en salsa de balsámico y vino tinto
Filete de res en salsa cremosa jaguer
Filete de ternera en salsa regia
Filete de ternera en salsa de vino blanco y finas hierbas
Filete de res en salsa de cebollín y almendras
Torreta de pescado con mantequilla de ajo y cilantro
Filete de ternera con salsa de pimientas y vino seco
Filete de res con salsa de cebollines
Medallones de res en salsa de uvas rojas y sidra
Filete de res en salsa de jocoque y yogur

* **Guarniciones:** Verduras al horno, verduras a la mantequilla, verduras asadas, papa al horno, camote al horno, arroz oriental, arroz salvaje, arroz a la mexicana, arroz árabe, pure de papa, puré de camote, papas cambray con champiñones, ensalada de temporada, platano macho asado, frutas secas en miel de abeja.

Postres

Mouse de guanábana
Tiramisú con merengue y salsa de café
Sensación de frutos rojos y queso con costra de almendra

Crepas rellenas de cotagge en salsa de frutos rojos
Rollitos de crepa rellenos de mango flameado en salsa de fresa
Rollito primavera relleno de queso y frutos del bosque
Cubo de frutos secos con tuile de azúcar
Sensación de nuez y baileys con salsa de chocolate
Triangulo de pistache y chocolate
Mousse de queso en salsa de moras y crujiente de chocolate
Mouse de mango y queso en salsa de durazno
Helado (gourmet) en canasta presentada
Triangulo de plátano con salsa de nuez y mantequilla dulce
Parfait de queso y durazno con salsa de naranja
Chesse cake de dos quesos y frutas frescas con salsa de fresa
Supremo de yogurt y nuez con salsa de arándanos
Napoleón con queso y helado de yogurt con arándanos
Cornete relleno de turrunchino en salsa de café
Chese cake de chocolate con helado de avellana
Pay helado de chocolate y avellana
Profiterol rellenos de helado de carcamomo y salsa de chocolate
Pantalla de cristal con helado de frambuesa y vino tinto
Soufflé de chocolate con salsa de fresa
Tarta de durazno flameado con helado de ferrero