



Menú 4 tiempos base mariscos

Precio: \$465.00

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
Morrallito 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 jamon 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

Mariscos

Torreta de pescado con mantequilla de ajo y cilantro
Filete de salmón con cilantro y gravy
Filete de salmón sobre hongos con salsa de vino dulce
Rosete de salmón con salsa de miel y soya
Filete de salmón con mantequilla de almendras y frutas secas
Filete de salmón rostizado al teriyaki
Torre de salmón con salsa de nata y jengibre
Filete de salmón con mantequilla de guajillo
Salmon fresco en salsa de jerez
Filete de atún en salsa de espárragos
Camarones al grill con salsa de curry al chipotle
Filete de atún con salsa de soya y ejotes
Filete de salmón en salsa agri dulce con toque de nuez

* **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, pure 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 arandanos
Napoleón con queso y helado de yogurt con arandanos
Cornete relleno de turrinchino 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