



Menú 3 tiempos pollo

Precio: \$510.00

Ensalada o sopa:

Ensalada de pera asada, durazno, quinoa y vinagreta de vino tinto

Ensalada de portobello confitado, mezcla de lechugas, crujiente de jamón serrano y reducción de balsámico y romero

Ensalada de endivia, manzana, nuez tostada y aderezo de roquefort

Ensalada de alcachofa y palmito con vinagreta de elote dulce

Ensalada de mozzarella ahumado, jitomate cherry e higo

Tataki de res, ensalada de apio e hinojo, cremoso de aguacate y vinagreta de soya y trufa

Betabel rostizado, cremoso de queso de cabra, miel de agave y arúgula

Sashimi de atún, vinagreta de cítricos pepino y manzana verde

Taquitos de pato con salsa de tamarindo y morita

Ceviche verde de pescado con mango

Carpaccio de res con aderezo de orégano, limón y parmesano

Sopa fría de betabel y sidra

Sopa fría de zanahoria e hinojo

Sopa de mariscos e hinojo con limón amarillo al grill

Crema de maíz dulce con elote baby tatemado y cremoso de huitlacoche

Crema de jitomate ahumado y tapenade de aceitunas

Crema de haba y chícharo

Platos fuertes:

Pechuga de pollo sobre arroz cremoso y salteado de vegetales

Pechuga de pollo rellena de espinaca y queso en salsa almendrada de vino blanco con arroz salvaje y vegetales

Pechuga de pollo glaseada con miel de chile ancho sobre puré de camote y vegetales a la parrilla

Escalopas de pollo en mantequilla de salvia con puré de papa rústico y espárragos

Postre:

Crème brûlée de dulce de leche

The Westin Monterrey Valle

Tarta de manzana y almendra con salsa de lavanda
Mil hojas de plátano y pistache
Cheese cake de maracuyá
Mousse de chocolate
Tarta de limón y mascarpone
Pavlova de frutos rojos
Eclair relleno de crema de vainilla con salsa de chocolate
Parfait de café