



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 tatamado 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