



## Menú 3 tiempos res

Precio: \$640.00

### 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:

Filete de res con salsa de pimienta verde con mil hojas de papa y atado de espárragos asados

Short rib en salsa de vino tinto con puré de papa trufado, y ejotes al tomillo

Rib eye en su jugo con papas a la sal y zanahorias glaseadas

Filete de res en salsa de guajillo con puré de elote tatemado y mezcla de vegetal

### Postre:

Crème brûlée de dulce de leche

Tarta de manzana y almendra con salsa de lavanda

# The Westin Monterrey Valle

---

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