



## Menú banquete para bodas

Precio: \$1,875.00

### Canapés, elegir 4 de las siguientes opciones:

Buñuelo de jamón serrano: relleno de jamón, queso crema, higo en reducción balsámica

Brochetas mediterránea: queso, tomate cherry, arúgula y albahaca bañada de vinagre balsámico

Ceviche de jícama: tostada, jícama, cebolla morada, pepino y piña.

Mini churros con dulce de leche: brocheta de churros en vaso de canapé con cajeta

Brocheta de sandía: sandia, queso de cabra, menta y orégano

### Entradas:

Ceviche tropical: pesca del día en cubos, jícama, piña, pepino, puré de aguacate, vinagreta de limón y cilantro, rábano, chile serrano con tostadas

Tartar de pescado: torres de pesca del día, aguacate, sandia, marinada con una vinagreta de soya y limón, nabo y ajonjolí negro

Crema de zanahoria y jengibre: base de zanahoria con jengibre perfumada con la esencia de vainilla

Crema de hongos: base de champiñón silvestre, portobellos, con un croton de hongos

Crema de calabaza de castilla: base de calabaza de castilla con un croton de pepita de calabaza

Crema de queso cotija: base de leche, crema, queso con un croton de camarón y albahaca

Ensalada de betabel: carpacho de betabel rostizado, queso de cabra, manzana verde, pistache rostizado

Ensalada de pera: mix de lechugas, arugula, espinaca, pera, nuez, arándano y queso de cabra

Ensalada cesar: lechuga orejona, marinada con aderezo cesar, crocante de queso parmesano y crotones

### Plato fuerte para elegir antes del evento:

#### Opción pollo, a elegir:

Pechuga de pollo a la florentina: rellena de queso y espinacas, bañadas con gravy de champiñones, puré de papa con ajo rostizado, atado de verduras

Pechuga de pollo reducción de vino tinto: pechuga a la plancha marinada a las hierbas finas, servidas con puré de camote, vegetales salteados (champiñón, cherry, cebolla m, ajo, calabaza)

crocante de zanahoria

Pechuga de pollo a la mostaza: salsa mostaza, acompañada de pasta thai y puré de betabel

Pechuga cielo y mar: rellena de camarones, acompañado de puré de camote y vegetales salteados

## Opción pescado, a elegir:

Pesca al epazote: pesca del día marinada con epazote, ajo, cilantro, romero, tomillo, con un salteado de calabaza italiana, espinaca, cebolla morada, tomate cherry, y puré de chicharos

Pesca al choclo: pesca del día con salsa de huitlacoche, puré de elote, servido con ejote salteado con tocino y ajo

Pesca con costra de amaranto: filete de pescado con costra de amaranto, servido con puré de papa, vegetales asados y una salsa de vodka

## Opción res, a elegir:

Filete de res al café: filete sellado a la plancha con café y chiles secos, con pesto de chocolate amargo y almendra, servido con papa dauphine (croqueta) y vegetales salteados

Filete de res: filete sellado a la plancha con chimichurri, servido con papa duquesa y espárragos con gremolata con salsa de vino tinto

## Postre para elegir antes del evento:

Mousse de frutos rojos: en salsa de vino tinto y crocante de chocolate, sal y pistache

Mil hojas de manzana: cremoso de queso, miel, helado de vainilla

Cheesecake de moras: mini cheesecake con moras, menta y merengue suizo

Tartaleta de cítrico: base de galleta, frutos rojos, jalea de vino tinto, cremoso de queso con un toque de naranja, ralladura de limón amarillo y toronja