



## Menú tres tiempos a base de res

### Entradas:

Velouté de cebolla rostizada, croton queso gratinado y mousse de vino blanco

Bisque de camarón y mousse de limón real al tequila

Bisque de tomate rostizado y queso de cabra, croton de ajo, tapenade y perejil

Rollos de salmón ahumado con ensalada de kani, queso crema y alcaparras, pan lavash con semilla de calabaza, mezclum de lechugas orgánicas hidropónicas

Crostini de queso de cabra caramelizado con miel de agave, mezcla de aceitunas, arúgula baby, amaranto tostado, muselina de camote dulce y ate

### Plato fuerte:

Filete de res en fricase de champiñones, cebollitas caramelizadas, ejotes a la plancha

Filete de res rostizado, espinacas a la crema y roquefort, pomme paille, jugo de cocción

Medallones de res en asado de boda estilo jerez

New york en salsa de cilantro, tequila y papa brulee

Short rib a la mexicana, salsa de mezcal con chile guajillo, puré de chícharo con epazote, ensalada a la mexicana

### Postre:

Pastel de queso de cabra, salsa de frambuesa

Pastel de trufa

Tarta de pera en crema de almendra

Tuilde de almendra con mousse de chocolate blanco y frutos rojos

Tarta de limón real