



Menú Paquete Boda Formal

Precio: \$1,470.00

Primer Tiempo (Elegir una opcion)

Ensalada capresse con arúgula baby y pesto de almendras.

Ensalada de higos, mix de lechugas, queso de cabra y jamón serrano.

Ensalda mixta de lechuga hidropónica, uva verde y nuez caramelizada.

Ensalada de tomates, lechuga hidropónica, tomate reliquia, bocconcini y pesto de pistache.

Segundo Tiempo (Elegir una opcion)

Crema de alcachofas y prosciutto.

Crema de calabaza de castilla.

Crema de jitomate rostizado.

Crema de espárragos.

Crema de 3 quesos, (Manchego, Parmesano y Queso Azul).

Ravioli de queso con jamón serrano y salsa de tomate deshidratado.

Pollo marinado.

Chorizo.

Salmón.

Brochetas mar y tierra.

PLATO FUERTE (Elegir una opcion)

Filete de pescado con salsa de vino blanco (Bok choy, espárragos y setas).

Salmon rostizado a la Meuniere (Con cremoso de aguacate, aceite de chile y ensalada cítrica).

Suprema de ave rellena con hortalizas y manchego español (En salsa de tomate deshidratado y tornillo).

Camino Real Fashion Drive

Suprema de ave rellena con Duxelle de champiñones (Con salsa de 4 quesos).

Lomo de cerdo (Con puré de papa y ajo confitado y salsa de 3 chiles).

Escalopa de cerdo (Con salsa de manzana y canela con gratín de papa y vegetales glaseados).

Vacio con glaseado balsámico (Acompañado de risotto blanco a los 3 quesos).

Filete mignon (Con puré de jalapeño, vegetales baby y jugo de carne con hongos silvestres).

Escalopa de res con salsa de Oporto (Con puré de camote y vegetales al olivo).

Filete de res (Con puré de papa rústico y atado de ejotes tiernos y prosciutto)

Short Rib braseado (Con puré de papa, queso de cabra y espárragos al grill).

Postres (Elegir una opcion)

Pastel de toffee caramel con biscocho de chocolate.

Mousse de chocolate de leche con cremoso de café y crujiente de frutos rojos.

Banana Rum pie.

Mousse de chocolate blanco con limón y moras azules.

Cheesecake frio de piña colada.

Mil hojas con betún de vainilla y frutos rojos.