



Menú a base de pollo

Precio: \$889.00

Cremas

Crema san francisco. De almeja al estilo san francisco con pimiento morrón rojo y papa blanca

Crema de espárragos y espinacas. Deliciosa crema con un toque de vino espumoso

Crema de hongos. Mezcla de hongos con un toque de vino blanco del valle de guadalupe

Ensaladas

Ensalada española. Mix de lechugas, jamón serrano, melón, queso de cabra y arándanos, con

aderezo de frutos rojos

Ensalada primavera. Espinacas, lechuga, almendra, manzana verde, tomate cherry y nuez

caramelizada, con vinagreta de jamaica

Ensalada del valle. Mix de lechugas, uva roja y verde, pasas y queso feta con reducción de vino tinto

Platos fuertes

Suprema a la Marsala. Pechuga de pollo rellena de queso bañada en salsa blanca con champiñones y vino marsala

Suprema ibérica. Pechuga de pollo rellena de jamón serrano en salsa de morrón rojo y pimentón ahumado

Suprema quartz. Pechuga de pollo rellena de queso brie en salsa de guayaba y cerveza oscura, coronada con almendras laminadas

Acompañamientos

Puré de papa al ajo rostizado

Puré de coliflor

Puré de papa a la mantequilla

Papas al olivo

Tomate relleno
Espárragos al limón
Ramillete de espárragos con tocino
Vegetales baby
Arroz bastami dulce
Quinoa
Cous cous

Postres

Strudel de manzana con helado de vainilla
Pastel ópera
Tiramisú con reducción de vino
Tarta de limón
Pavlova con frutos rojos
Roll cake de chocolate
Choux con crema diplomática