



## Menú a base de Res

Precio: \$969.00

### 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

**Solomillo al Oporto.** Medallón de res en salsa oscura y reducción de Oporto

**Solomillo Mornay Azul.** Centro de filete de res sobre una salsa de nata, mantequilla y queso azul

**Filete Chateaubriand.** Corte de res en salsa de mostaza

### 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