



Menú básico 3 tiempos res para 150 personas

Precio: \$512.00

Servicio de aguas frescas mexicanas (elegir sabor):

Horchata

Jamaica

Limón con chía

Pepino con limón

Agua perfumada con cítricos

Piña con hierbabuena

Elegir una opción de cada uno de los tiempos

Ensalada:

Ensalada base de espinaca baby, fresas, almendras y queso de cabra de Celaya con vinagreta de
balsámico o vino tinto

Ensalada de ceviche de mango, jitomate, aguacate y cilantro; acompañado de arugula queso
parmesano y vinagreta de cítricos

Ensalada mediterránea de jitomate cherry, pepino, aguacate, mango o fruta de temporada y queso
con vinagreta de cilantro

Cremas (opcional pan artesanal para servir la crema):

Crema de calabaza con pepita de calabaza y queso de cabra (pepitas decoración)

Crema de chile poblano, acompañada de queso panela, elote baby; decorado con rajas.

Crema de jitomate asado con un toque de jerez acompañado de una bocata de queso de cabra

Plato fuerte:

Medallón de res bañado en salsa de tinto de la región acompañado con puré de papa y verduras
salteadas

Salsas opcionales para proteínas (en caso de no agradarle la mencionada en el plato fuerte):

Salsa de cebolla caramelizada al vino blanco ó tinto

Salsa de champiñón

Salsa de 3 chiles

Salsa duxelles

Salsa bordalesa

Salsa de mango al mezcal

Guarniciones opcionales:

Papa cambray al romero

Verduras al vapor

Puré de zanahoria o papa o coliflor

Brócoli asado

Espagueti al burro