



Menú básico 3 tiempos cerdo para 200 a 250 personas

Precio: \$485.00

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

1. Ensalada base de espinaca baby , fresas, almendras y queso de cabra de Celaya con vinagreta de balsámico ó vino tinto
2. Ensalada de ceviche de mango, jitomate, aguacate y cilantro; acompañado de arugula queso parmesano y vinagreta de cítricos
3. Ensalada mediterránea de jitomate cherry, pepino, aguacate, mango ó fruta de temporada y queso con vinagreta de cilantro

Cremas (opcional pan artesanal para servir la crema)

1. Crema de Calabaza con pepita de calabaza y queso de cabra (pepitas decoración)
2. Crema de chile poblano, acompañada de queso panela, elote baby; decorado con rajas.
3. Crema de jitomate asado con un toque de jerez acompañado de una bocata de queso de cabra

Plato fuerte

1. Chamorro de cerdo cocinado por más de 5 horas en Jerez acompañado con puré de zanahoria y ejotes salteados.
2. Chuleta de cerdo rellena de champiñones con queso en salsa de champiñones, acompañada de

puré de papa y verduras al romero.

3. Lomo de cerdo en salsa de pimienta, acomañado de papas cambray y zanahorias al horno.

SALSAS OPCIONALES PARA PROTEINAS (Fuentes) de no agradarle la mencionada en el plato

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 ó papa ó coliflor

Brócoli asado

Espagueti al burro