



## 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 (En caso 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