



Menús

1er. Tiempo:

Crema de elote rostizado con crocante de ajo rostizado

Crema poblana con grisinni de parmesano

Crema de tomate y albahaca con queso mozzarella y aceite de pesto

Tradicional ensalada cesar natural

Crema de calabaza de castilla con esencia de curry y coco

Tradicional sopa de lima con jitomate y morrones

Sopa de lentejas con uvas confitadas

Ensalada de lechugas mixtas con queso de cabra, fresa, cacahuete caramelizado, zuchinne parrilla y vinagreta de jamaica

Bichysoise (crema de poro y papa)

Tradicional sopa de tortilla

Ensalada de espinacas y lechugas mixtas con betabel horneado, cítricos, láminas de pepino, panela y vinagreta de ajo rostizado

Platos fuertes:

Filete de pescado con puré de papa y vegetales parrilla con salsa poblana

Filete de pescado con mil hojas de vegetales y salsa de ajillo

Filete de pescado con vegetales stir fry y salsa de elote con vino blanco

Rollo de pescado relleno de vegetales, papa fondant y salsa de naranja y jalapeño

Lomo de cerdo en salsa de miel y mostaza con vegetales a la parrilla

Lomo de cerdo con puré de papa, zuchinne laminada y glaseado de 3 chiles

Pechuga de pollo rellena de carnes frías con salsa cremosa de tomate

Pechuga de pollo a la parrilla con vegetales rostizados y mantequilla de cítricos

Roast beef con gravy de champiñones, puré de papa y vegetales

Postres:

Mousse de mango con salsa de frutos rojos

Panacotta de moras con salsa de canela

Fiesta Americana Puerto Vallarta

Bavaroise de cítricos con salsa de chocolate
Pastel de queso con maracuyá y salsa de frutos salvajes
Cremoso de chocolate y caramelo
Royal limón cake
Tarta de chocolate con plátano
Tartaleta de frutas tropicales con salsa de maracuyá
Bizcocho de elote con salsa de café y cajeta
Pastel de doble chocolate con salsa de cacahuete