



Menú Gold

Precio: \$500.00

Entremeses fríos:

Cremoso de quesos en chipotle con frambuesa reducida
Dip de chile poblano con almendras doradas
Esfera de queso suave en costra de nueces doradas
Paté suave de lomo de cerdo al jalapeño y pimienta
Cilindro de queso con dulce de habanero en costra de ajonjolí dorado
Hummus cremoso de garbanzo coronado con nueces garapiñadas

Entremeses calientes (2 a elegir):

Champiñones al ajillo con pesto de cilantro
Champiñones bañados en salsa de quesos
Untable de quesos con espinacas y tocineta ahumada
Fondue de queso gruyere con esencia de romero
Rollitos de res con vegetales en salsa teriyaki
Mini esferas de terrina de ave en costra de ajonjolí dorado

Plato principal:

Pechuga de pollo rellena de crema de chaya bañada en salsa de chile xcatik
Risotto al cilantro y bastones de verdura a la leña
Decorado con paja de camote anaranjado
Suprema de pollo bañada en salsa Jack Daniel's
Puré de papa con glasé de cebolla blanca y esponjoso de calabacines
Decorado con tomate cherry con romero fresco
Rollito de pollo relleno de tocineta ahumada en salsa de mango con habanero
Arroz salvaje y lasaña de calabacines napolitanos
Decorado con rodaja de tomate deshidratado
Pechuga de pollo rellena de tres quesos en salsa de cilantro
Soufflé de papa con longaniza y verduras meuniere
Decorado con wonton con ajonjolí dorado

Bife de lomo de cerdo bañado en salsa de champiñones
Fetuccini alfredo con tocino y vegetales macedonia gratinados
Decorado con hoja de camote de color

Postre:

Pastel de tiramisú
Chocolate helado
Fugde
Moka
Queso de bola