



## Comida/cena plato servido

Precio: \$420.00

### Botanas:

- Dip de tres quesos
- Dip de cerveza, tocino y jalapeño
- Dip de chile poblano
- Dip de xcatic asado con pan pita
- Mousse de pimiento rojo, menta y nuez
- Brusqueta de mermelada de queso crema, tomate y nuez
- Brusqueta de capresse
- Rollo de jamón rellenos de mousse de frutos rojos
- Verduras en tempura y salsa agridulce
- Champiñones tempura y salsa agridulce

### Entradas:

- Ensalada cesar
- Ensalada capresse
- Sopa de tortilla
- Sopa de lima
- Caldo tlalpeño
- Consomé de pollo
- Crema de elote rostizado
- Crema de coliflor y curry
- Crema de calabaza local
- Crepa de rajas poblanas
- Coditos en salsa de cilantro
- Ceviche de mango
- Tostada de panela, tomate y vinagreta dulce

### Pollo:

- Pechuga rellena de queso crema, durazno con salsa de pimiento y puré de camote amarillo

Cubos de pechuga en salsa de whisky y manzana acompañado con puré de papa y verduras

Pechuga en salsa de capuchino, chip de betabel y papa al horno

Pechuga a la manzana con verduras

Pechuga cordon blue con papas al romero

Hamburguesa de pollo crunch con aderezo habanero y papas

## **Cerdo:**

Lomo de cerdo en salsa de durazno acompañado de papa a las finas

Cochinita pibil regional con frijol

Cerdo a la naranja con arroz salvaje y brócoli

Lomo relleno de frutos secos, salsa de jamaica y miel con chips

Cerdo al vino blanco con soufflé

## **Postres:**

Eclair relleno de mouse de fresa

Strudel de manzana

Postres al vaso, compota de durazno, crumble vainilla y mouse queso

Pastel opera

Sopa de durazno con crumble de vainilla y nuez

Plátano carbonara

Tiramisú

Helado frito

Granizado de mango

Pan francés servido con miel casera

## **Bebidas:**

Agua de limón

Chaya con limón

Pepino con naranja

Té helado

Jamaica con limón

Agua de horchata

Agua de tamarindo

Agua de jamaica

Agua de frutas

**Salsas:**

Habanera

Tomate rojo asado

Tomate verde

Pico de gallo

Chipotle