



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 pimienta roja, 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 agri dulce
Champiñones tempura y salsa agri dulce

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 pimienta 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