



## Menú contemporáneo (3 tiempos)

Precio: \$570.00

### Entrada:

Una deliciosa crema duo de poblano y elote tierno con lluvia de cuadritos de queso fresco

### Plato fuerte:

Medallones de cerdo con manzanas rostizadas, será perfecto con la combinación de papas cambray con ajo, orégano y floretes de brócoli con mantequilla negra

### Postre:

Peras al vino tinto con helado de vainilla y chocolate