



## Menú

Precio: \$700.00

### Entradas:

Crema de pimientos y pistache

Crema de maíz tierno y poblano

Crema de champiñones

Soufflé de espárragos

Crepas florentinas en salsa

### Platos fuertes:

Suprema y medallones de ave piernas y lomos de cerdo

Salsa de queso y tocino

Al vino blanco con champiñones

Salsa de mango

Salsa de jamaica

Mole poblana

Salsa de finas hierbas

Salsa de tres pimientos

Al horno con adobo y cacahuete

Alcaparras y poblano

Salsa de tamarindo

Pepiñón verde

## **Guarniciones:**

Morralito de champiñones

Atado de verduras

Pureo de papa artesanal

Verduras a la mantequilla

Papa horneada

Papa pera

Julianas de verdura

## **Postres:**

Strudel de manzana

Mousse de limón

Panacota de mango

Manzanas flameadas

Peras al tinto

Tiramisu