



Cena emplatada a tres tiempos

Precio: \$2,096.00

Entradas:

Sopa fría de melón con bruchetta de jamón serrano

Sopa fría de tomate con tartar de aguacate

Crema de calabaza con ragout de hongos, queso parmesano y aceite de albahaca

Crema de espárragos con callos dorados

Ensalada de betabel, queso de cabra, supremas de toronja, chips, brotes verdes de estación, vinagreta balsámica.

Ensalada de tomate heirloom, mozzarella de búfala, rúcula y polvo de huitlacoche, aceite de oliva y limón

Ensalada de quínoa y aguacate con salmón marinado, rabanito, y tomates cherry, vinagreta de limón y eneldo.

Carpaccio de lomo de res con aderezo de aceituna de kalamata, piñones, queso parmesano y rúcula

Brocheta de camarones asados con ensalada de mango, cebolla colorada, cilantro y jitomate

Tacos de pescado al achiote con ensalada de piña, cebolla colorada, pepino y brotes de cilantro, en tortillas de maíz azul

Plato fuerte:

Raviolis de carne de res con fondue de queso parmesano, reducción de jugo de carne

Filete de lomo de res, láminas de papas rostizadas, confit de berenjenas y tomates cherry, salsa de hongos de estación

Rib eye grillado, con puré de elote, calabacín asado, salsa de chile pasilla

Cordero braseado por 7 horas, puré de boniato, jugo de cocción

Suprema de pollo orgánico marinada en jengibre, limón y hierbas finas acompañada de arroz blanco con almendras y vegetales en salsa de soya

Suprema de pollo rostizada, crema de zanahoria, alcachofas, espárragos, jitomate y albahaca

Pesca de día, papas batidas con ajos confitados, vegetales baby rostizados, salsa veracruzana y brotes de estación

W Punta de Mita

Pesca del día con puré de coliflor, ensalada de pepino, hierbas, pimientos y pistachos

Mar y tierra:

Pechuga de pollo rellena de mousse de camarones, vegetales de estación asados, fresca ensalada de pimientos, pepino y hierbas

Vegetariano:

Raviolis de hongos, en crema de elote amarillo
Lasaña de vegetales con salsa de pomodoro fresco y albahaca
Risotto primavera

Postres:

Tiramisú
Torta opera
Macarrón con crema de limón verde y frutas tropicales
Creme brulée de naranja y lichis con crocante de cacao
Sopa de frutos rojos con panacotta de vainilla
Degustación de alfajores estilo argentina
Flan de dulce de leche con garrapiñada y helado de banana
Frutas frescas de estación con crema de mascarpone y crocante de almendras