



Menú para comida o cena emplatada evento

Precio: \$760.00

Entradas

Sopas

Sopa azteca

Caldo tlalpeño (pollo, vegetales, chile chipotle)

De hongos

Minestrone

Sopa milpera (fondo de res, elote tatemado, tomate ahumado y vegetales salteados)

Cremas

Crema ixcatique

Poblana con elote tatemado

De elote con palomitas

Crema de espárragos con queso panela

De poro y papa

Pastas (spaghetti, fettuccine o fusilli)

Bolognesa

Alfredo

Arrabiata

Amatriciana

Carbonara

Al pesto (albahaca, perejil o cilantro)

Al pesto cremoso

Burro

A la diablo

Ensaladas

Hotel Índigo Guanajuato

De la huerta

Ensalada verde (queso panela, aceituna, champiñón, tomate cherry)

Ensalada cítrica (mix de hojas verdes, suprema de toronja, lima y naranja)

Ensalada de las flores (guayaba, rábano sandía, frutos rojos, queso de cabra)

Ensalada sport (espinaca, pepino, pimiento verde, aguacate y ralladura de zanahoria)

Capresse

Platos fuertes

Pechuga de pollo bañada en salsa agridulce, con una cama de puré de camote rústico y vegetales

salteados a la mantequilla

Pollo al grill con vegetales a la parrilla y papa confitada

Filete de res en mole de 3 chiles, sobre puré de polenta y vegetales salteados

Pork belly reposado en salsa milpera verde, con papa cambray a las finas hierbas

Salmón don mirlo, en cama de arroz cremoso al parmesano, con vegetales blanqueados y

chimichurri local

Pescado a la mediterránea, en cama de fusilli al burro

Postres

Tiramisú tradicional en espejo de salsa de café

Pastel de tres leches con coulis de fresa

Pastel de elote en salsa de vainilla y galleta de amaranto con chocolate

Trilogía de texturas de cajeta, en honor a Celaya

Tarta alimonada con mousse de fresa y reducción de cacao

Pastel de chocolate

Cheesecake tradicional

Arroz con leche aromatizado con esencia