



Menú a 3 tiempos

Precio: \$370.00

Entradas cremas y sopas:

Abanico de fruta con queso cottage

Ensalada de atún

Ensalada de berros a la vinagreta alioli

Ensalada de berros con yogurt

Ensalada mixta con juliana de pepino y jícama en vinagreta de piquín

Ensalada de espinacas con jícama y salsa de fresa

Ensalada de espinacas con lechuga espolvoreada de queso de cabra

Ensalada cesar

Ensalada exótica

Ensalada capresse

Ensalada italiana fresca con queso fresco y vinagreta de frambuesa

Crema st. Germain (chicharo)

Crema de queso con julianas de zanahoria y cuadros de chile poblano

Crema de chicharrón

Crema de queso al toque de chipotle

Crema de brócoli

Crema de cilantro

Crema de elote

Crema de champiñones

Crema de espinaca

Crema florentina

Crema conde

Crema poblana

Crema de zanahoria

Caldo tlalpeño

Caldo Xóchitl

Sopa azteca

Sopa de cebolla

Sopa campestre (flor de calabaza elote y champiñones) solo temporada.

Hermitage Ajusco

Sopa minestrone

Sopa de cilantro con julianas de tortilla

Sopa juliana

Pastas:

Codito, fettuccini, linguini, macarrón, spaghetti, tallarín, o tortellini a la: bolognesa, carbonara, crema, champiñones, florentina, arrabiata, salsa de tomate aromatizado de albaca, mantequilla, poblana, boscallola, pimienta

Plato fuerte:

Carne:

Lomo o pierna de cerdo al: axiote, ciruela, mostaza, adobado, al mango, al tamarindo, al vino tinto, con champiñones, al toque de chipotle, mancha mantel, al queso manchego, a la manzana, con duraznos y ciruela

Aves:

Pollo (porción) al: axiote, ciruela, mostaza, adobado, al tamarindo, al vino blanco, al vino tinto, con champiñones, al toque de chipotle, mancha mantel, en escabeche, al pibil, en mole rojo, en salsa de naranja, al curry con granos de elote, a la manzana, mixote
Pechuga de pollo rellena: cordon blue, plátano macho, verduras

Guarniciones:

Chayotes a la crema

Ejotes a la: crema, con tocino

Macedonia de verduras (vegetales mixtos)

Papa al gratín

Papa al horno

Puré de papa

Puré de zanahoria

Puré de camote

Papitas cambray a la mantequilla con tocino, al romero o a las finas hierbas

Verduras a la mantequilla

Zanahorias glasé

Juliana de verduras (zanahoria y calabaza)

Arroz blanco o a la jardinera

Hermitage Ajusco

Nopales
Zanahoria ala miel
Espinacas a la mantequilla