



Menú 4 tiempos

Precio: \$1,650.00

Entradas:

Gnoquis en salsa de queso aceite de trufa
Tartar de res con infusión de soja y jengibre
Terrina de foie, confitura de tomate y polvo de maíz
Canelón de pato confitado y salsa de tomate con albahaca
Risotto al pesto cremoso con tomates deshidratados piñones y queso de cabra
Tartar de salmón con pepino, aguacate, mango, mayonesa de ajonjolí tostado y germinados
Tartar de filete de res con cebollín, aguacate y vinagreta de chipotle ahumado
Jamón jabugo, tomate rama y pan de coca de cristal wonton frito con infusión de soja, jengibre y
jícama deshidratada

Ensaladas:

Ensalada de espinacas, jamón serrano, queso mozzarella y vinagreta virgen de tomate
Ensalada de tomates de jardín, sobre rodaja de lechuga iceberg y aderezo de aguacate y jengibre
Ensalada de espinacas baby, tomates deshidratados, aceituna negra y tiras de magret de pato
Atado de lechugas orgánicas, con crisinni de queso de cabra, jamón serrano y vinagreta balsámica

Cremas:

Crema de piñón tostado y aromatizado al anís
Crema de espárragos con frikos de jamón serrano y germinados
Crema de calabaza de castilla
Crema de camarón con crostini sazonado y mouse de queso
Crema de almeja servida en pan campesino
Crema de portobello al vino tinto y crostini de queso camembert.
Crema verde de vegetales al anís
Crema de pure de castañas y jengibre
Crema de tomate rostizado

Res

Filete de res al grill
Cabrería al grill
Rib eye al horno
Arrachera marinada
Brisket en su jugo a cocción prolongada

Postres

Tarta Tatín con helado de menta
Mouse de 3 chocolates y frambuesas
Tarta de frutos rojos
Tiramisú
Opera con salsa de maracuyá y crujiente de galleta
Volcán de chocolate con sorbete de limón y fresas
Pastel de elote con salsa de caramelo y elote tierno caramelizado
Volcán de chocolate con sorbete de limón crème brulé con zarzamoras y espiral de caramelo
Mouse de 3 chocolate y frutos rojos