



## 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 brûlée con zarzamoras y espiral de caramelo  
Mouse de 3 chocolate y frutos rojos