



Bodas Camino Real - Menú de gala ave y res

Precio: \$960.00

Entremés:

Mini ensaladilla de cangrejo con mango, manzana verde y arugula con aderezo de jalapeño
tatemado

Salteado de alcachofas, guisante y prosciutto di parma, con cremoso de poro y papa

Pulpo a la brasa con puré de colinabo, vegetales baby y vinagreta de cilantro

Tarta de jitomate confitado con queso cabra y salami nostrano, reducción de balsámico

Rollito de jamón serrano queso de cabra con polvo de nuez y puré de frambuesa

Carpaccio de atún, limón amarillo, guindilla de guajillo, lamina de ajo tostado, cilantro y mousse de
arugula

Empanada de vegetales con chorizo español y queso al chimichurri

Remolachas mixtas con queso de cabra aceite de kalamata y puré de almendras tostadas

Salmon ahumado con cremoso de chile pasilla y tierra de semillas tostadas

Vol au vent de camarones al ajillo, limón amarillo y hojuelas de queso parmesano

Higo relleno de queso con almendra al jerez con puré de membrillo

Entrada:

Ensalada de hortalizas mexicanas en vinagreta de cacahuete con queso cotija

Ensalada de espinaca y pera con queso brie, lechugas frescas, gajos de mandarina, nuez, tocino,
aderezo y reducción balsámica

Ensalada de espinaca baby con nuez pecana, manzana grany smith, frambuesa y queso cabra con
arándano con vinagreta de frambuesa

Crema de alcachofas y callo de hacha con semillas tatemadas

Crema de espárrago con grisini de parmesano y brotes de mizuna verde

Crema de pimientos rostizados con queso de cabra y aceitunas

Crema de champiñón con vegetales de la milpa y mousse de aguacate grisini de chile guajillo

Crema de portobello con gamba marinada con aceite de nuez

Sopa de tomate horneado con hierbas y croqueta de queso brie

Hotel Camino Real Monterrey

Fideo seco con chicharrón crujiente de serrano y queso provolone ahumado

Plato fuerte

Ave:

Rellena de chorizo y queso asadero, salsa de chile california

Rellena de duxel de champiñones, salsa de tomillo orgánico

Rellena de chicharrón con queso, salsa de chile guajillo especiado

En salsa de tomate con chile meco y canela

Rellena de huitlacoche y nuez de la india, salsa de queso cheddar y chipotle ahumado

Rellena de camarón al mono de ajo, arroz salvaje y hierbabuena

Rellena de carne al pastor en adobo de cerveza regional

En costra de frutos secos, salsa de vinagre balsámico

Rellena de espinacas y queso mozzarella, salsa de nuez al jerez

Res:

Medallón en salsa de jamón serrano y chile cascabel

Filete con salsa vino generoso y un toque de pasilla

Filete en salsa de cognac y hongo porcini

Filete en salsa de arándano ahumado, panceta y vino tinto

Filete en costra de queso cabra con ceniza de maíz, salsa de jitomate confit

Filete en salsa de mostaza antigua y chile guajillo

Postre:

Tiramisú de café nespresso con gele de dulce de leche

Pastel suave de pistache con betún de fresa y licor bailey's

Cremoso de coco limón, dacquoise de almendras

Pastel de queso con turrón de chocolate almendrado

Tarta de manzana con amaretto y queso mascarpone con chocolate abuelita

Pastel suave de elote con inglesa de rompopo, helado de dulce de leche

Media esfera de nutella con frutos rojos y maracuyá

Sublime de chocolate y pera caramelizada•suspiro de maracuyá-coco con salsa de malibu

Pie de guanábana con extracto de blue berries al mezcal

Media esfera de vainilla y mousse de nutella con dacquoise de almendra

Imposible de elote con tierra de chocolate y macarrón de porcini

Precios en Moneda Nacional, agregar 16% de IVA y 15% de servicio.

Vigencia 31 de diciembre 2023