



## Menú de gala: ave

Precio: \$934.00

### 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 esparrago 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

Fideo seco con chicharrón crujiente de serrano y queso provolone ahumado

# Hotel Camino Real Monterrey

---

## 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

### 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