



## Menú relais y chateaux

Precio: \$1,400.00

### Canapés (elegir 3):

Phyllo relleno de jamón serrano y espárragos  
Camarones al coco  
Biscochos de jaiba al estilo nueva Inglaterra  
Rollos primavera con camarones y salsa nuoc mam  
Camarones rellenos de queso  
Bouchet relleno con mouse de foie gras & frutos rojos  
Brioche relleno de cangrejo  
Flor de salmón ahumado con caviar

### Entradas (elegir 1):

Crema de espárragos con foie gras y carpaccio de trufa italiana  
Bisque de langosta en croute  
Ensalada de atún aleta amarilla con vinagreta china  
Ensalada de codorniz al tamarindo con langosta y espárragos en aderezo tahini  
Mosaico de cangrejo de Alaska con aderezo de curry & balsámico  
Pirouette de salmón relleno de parfait de camarón acompañado con caviar y alcachofas al pesto

### Platos fuertes (elegir 1):

Pechuga de pollo wellington con foie gras en salsa de champiñones  
Mar y tierra (medallón de filete de res angus beef en salsa demi glasé con cola de langosta roca en salsa limón)  
Filete de huachinango en salsa de mango  
Filete de res angus beef en salsa bordalesa o bernesa o marsala o toscana con queso ibérico  
Camarones en salsa de tamarindo

### Postre (elegir 2):

# Las Mañanitas

---

Merengue italiano con frutas rojas tropicales

Soufflé glacé de Grand Marnier

Bomba de chocolate con avellana, trío de coulis, fruta y adorno de chocolate

Pirouette de manzana con helado de cajeta

Carlota tartufi

Cuerno de la abundancia con frutas tibias rojas y queso camembert