



Menú Gallaecia

Precio: \$700.00

Entradas:

Pato maple en tempura. Servido en un oasis de ensalada nory. Empapado con salsa oscura alimonada

Portobello relleno de queso de cabra y arándanos, sobre una cama de frutas de la estación, perfumadas con zathar de jamaica y glaseado de melaza y ron

Fiesta de finas lechugas, variedad de germinados, palmitos, con un tostón de queso, vinagreta de pera y tamarindo

Cremas:

Crema de finos quesos al champagne

Crema de cilantro perfumada con anís

Crema de flor de calabaza y pistache

Sopas:

Sopa de zetas

Sopa de elote asado

Sopa campesina

Pastas:

Espagueti en salsa marinera y hongos de la estación

Fusilli en salsa rubí de salmón y tocino

Lasagna de mariscos

Pollo:

Rollito de pollo relleno de queso de cabra y variedad de nueces en mole de zarzamora

Pechuga rellena de queso provolone y espinacas en salsa de tres pimientos

Pechuga rellena de portobello en gabardina de panko y salsa de higo con balsámico

Cerdo:

Lomo de cerdo mechado en salsa de arándano

Lomo de cerdo en salsa de pimienta y vino blanco

Lomo de cerdo taxqueña, bañado en salsa suave de chile de cascabel y hongos de temporada

Filete de res:

Filete de res marcado a la parrilla. Servido sobre salsa amanecer de piquillo español y poblano

Centro de filete de res en salsa oscura de queso al champagne

Filete wellington envuelto en pasta hojaldre con salsa de flor de calabaza y jalapeño

Mariscos:

Salmón mariposa en salsa oscura de jengibre y brote de limón

Filete de pescado blanco en salsa de coco y cebollita

Camarones con una gabardina de manzana seca, servidos sobre un fufú cubano, con salsa picosa de tamarindo

Guarniciones almidón:

Trilogía de purés (jamaica, camote y papa)

Lasagna de chile mulato

Perla de arroz crusteado con mix de ajonjolí

Guarniciones vegetales:

Costalito de hojaldre al chipotle, relleno de verduras mixtas al coco

Espárragos flambeé

Suflé de espinaca a la florentina

Postres:

Profiteroles rellenos chocolate/vainilla/crema avellana/cajeta/limón/caramelo/café

Mousse de frutas rojas

Pastelito de avellana/chocolate