



Menú premium

Precio: \$575.00

Entradas

Botana mexicana (mini gorditas, flautas y guacamole)
Tortilla española con pimientos a la leña
Surtido de quesos, carnes frías y frutos
Aguachile
Pimiento relleno de queso de cabra
Crudités (bastones de frutas, vegetales y dip)

Mousses

Jamón, nuez y chipotle, cilantro
Aguacate o marlín ahumado

Ensaladas

Mix de lechugas con queso azul caliente y tocino o pollo
Capresse (jitomate, queso mozzarella fresco, aceite de oliva
Y albahaca)
Cava (variedad de lechugas, manzana, uvas blancas y aderezo de tinto)

Pastas

Spaghetti a la crema y queso
Fideos con espinacas, tomate, pesto y ricotta
Coditos en crema de chipotle
Tallarines a la mantequilla
Canneloni de espinacas a los tres quesos
Lasagna a la bolognesa
Fusili a la romana
Penne, macaroni o fettuccini: alfredo, pesto y ricotta, pomodoro, en crema de chipotle, al burro, con
espinacas, tomate o carbonara
En salsa: amalfitana de setas o de queso de cabra

Cremas

Nuez
Brócoli
Manzana y espinaca
Queso
Poro y papa
Espárragos
Champiñón
Chowder de elote
Pimiento morrón con tomate perfumado de albahaca
Cilantro
Chile poblano
Frijol
Chicharrón
Espárragos con pistacho
Queso y manzanas
Nuez de la india
Crema fría de manzana
Melón
Aguacate

Sopas

Sopa francesa de hongos al vino blanco
Cebolla con queso gruyère
Azteca
Setas al oporto
Lima
Flor de calabaza
Champiñón

Plato fuerte

A la ciruela
A la mostaza dijon
A las finas hierbas
A la naranja

En salsa

De alcaparras y tocino

De vino tinto

De tamarindo

De chipotle

De cinco chiles

De champiñones

Suprema de ave

Al tequila

Al chipotle

Al oporto

A la naranja

Al tamarindo

Al vino tinto

Al vino blanco

Al cilantro

Cordon bleu

En salsa

De alcaparras

De cacahuete

De champiñones

Relleno de espinaca y queso en salsa de cilantro

Relleno de rajas en salsa de queso ranchero

Guarniciones y vegetales

Papa

Puré

Al horno

En paja

Gajo

Hashbrown

Spaguetti de vegetales

Atado de vegetales

Vegetales asados

Espárragos
Arroz salvaje
Ensalada de espinaca
Baby espinaca y tomate cherry

Postres

Crème brûlée con vainilla o con frutos del bosque
Brownie con helado
Volcán de chocolate con helado de vainilla
Tarta tatín con manzanas caramelizadas y helado de vainilla
Tulipán con helado de tequila y frutas
Tartaleta de frutas de la temporada
Crepas de cajeta, de frutos rojos o tropicales, de manzana con chocolate
Pera al vino tinto
Mousse de chocolate y trufa al mezcal
Strudel de manzana
Milhojas de fresas y crema
Profiteroles rellenos de crema pastelera o frutas de temporada con
Helado de vainilla y salsa de chocolate caliente
Panna cotta de vainilla y frutos rojos
Tartaleta de chocolate con consomé de cítricos y nieve
Pastelito tibio de chocolate y sorbete de frambuesa
Tartaleta de pera y mango con helado de dulce de leche