



Menú Banquete San Gabriel

Precio: \$1,098.00

Platillos

Entradas

Ensalada verde y frutas con aderezo de miel y mostaza.

Ensalada tailandesa de col napa, pepino, cilantro, curry y nuez de la india.

Nuestra versión de ensalada César sobre pañuelo de filo y parmesano.

Ensalada de lechuguitas tiernas, pera, manzana, toronja, kiwi, fresa y zarzamora con aderezo de cardamomo y paprika, espolvoreado de almendra y jengibre cristalizado.

Ensalada de espinacas con fresas, nuez garapiñada y vinagreta de mostaza.

Hortalizas mexicanas con tocino, toronja y queso roquefort con aderezo de cacahuate y ajonjolí.

Torre capresse con queso mozzarella, jitomate y pesto con bouquet de lechugas y reducción de balsámico.

Napoleón de jitomate, queso de cabra y aguacate, con vinagreta balsámica.

Torre de tartar tailandés de salmón fresco, pepino, germinado de alfalfa y crujiente de ajonjolí.

Medio aguacate en cama de berros relleno de camarones y palmitos con aderezo de mostaza antigua y miel y espolvoreado de tocino.

Jitomate relleno de ceviche blanco sobre lechuga y confeti de aguacate.

Corona de aguacate con ceviche de salmón y festival de colores.

Trilogía de ceviches (pescado, camarón y salmón).

Tartara tailandesa de salmón con jengibre sobre espejo de pepino.

Morralito de pasta filo relleno de rajas con queso y salsa de elote.

Morralito de pasta filo relleno de queso brie, pera rostizada, nuez y salsa de uva.

Rollito de chile poblano en nogada.

Morrón relleno de verduras gratinado al pesto (caliente).

Quiche de flor de calabaza con espejo de poblano (caliente).

Crepa de espinaca y ricota con salsa de 3 quesos.

Crema / sopas / pastas

Crema de queso brie con uvas y nuez de la india.

Crema de frijol negro con chips de pasilla y dados de queso panela.

Hacienda San Gabriel de las Palmas

Crema de flor de calabaza y mousse de queso.
Crema de aguacate y poblano con lluvia de elote (fría).
Crema de cilantro con manzana y nuez.
Crema de poblano con uvas y almendras tostadas (fría o caliente).
Crema de tres quesos y hongos salteados.
Chowder de elote con hilos de huitlacoche.
Crema de espárragos con camarones al chipotle.
Crema de espinacas y croqueta de queso roquefort y nuez.
Crema de poblano y elote y quenefa de flor de calabaza.
Sopa de cebolla con croutones al gruyere.
Sopa fría de pepino, menta y nuez.
Sopa campesina (flor, poblano y elote).
Sopa azteca (de tortilla).
Fusilli a los cuatro quesos con crujiente de parmesano.
Canelón de ricota y espinaca en salsa de pomodoro.
Canelones de flor de calabaza con salsa de poblano.

Platos fuertes

Pollo

Rollo de pollo al portobello y pesto.
Rollo de pollo relleno de queso de cabra, espinaca, nuez y piñones en salsa suave de pimiento rojo.
Rollo de pollo relleno de hoja santa y setas en tesmole.
Supremas de pollo rellenas de queso en salsa de mango a los tres chiles.
Suprema de pollo rellena de queso de cabra, nuez, albahaca con salsa rosa de jitomate y crema.
Suprema de pollo rellena de rajas con salsa de huitlacoche.
Suprema de pollo en salsa de curry y leche de coco.
Suprema de pollo rellena de queso de cabra, piñones y albahaca con salsa rosa de jitomate y crema.
Suprema rellena de hongos con salsa aurora (jitomate asado y crema).
Suprema de pollo en costra mediterránea de jitomate secado al sol, albahaca, perejil, berenjena y queso parmesano.
Suprema de ave rellena de queso al estragón con salsa de vino blanco y champiñones.
Suprema de pollo rellena de flor de calabaza en salsa de chile poblano.
Gallinita cornish marinada a las finas hierbas y rostizada.
Satay de pollo con salsa de cacahuete.

Res

Hacienda San Gabriel de las Palmas

Filete de res con salsa de reducción de vino tinto y balsámico a las finas hierbas.

Medallones de filete con salsa de madeiras y tres pimientos.

Filete de res en salsa de tres hongos.

Filete mariposa en salsa oaxaqueña de pasilla y comino gratinado sobre nopal asado.

Filete de res con salsa de reducción de merlot y cassis.

Filete de res en costra de portobello y roquefort con salsa de oporto.

Del mar

Salmon en salsa de mango a los tres chiles.

Lomo de salmón con esencias orientales sobre juliana de verduras.

Dueto de salmón y atún en salsa de tamarindo al chipotle.

Camarones gigantes en salsa de mango a los tres chiles.

Rehilete de robalo y camarón en salsa de cilantro y hierbabuena.

Robalo en salsa de cilantro.

Postres

Mousse de limón al tequila.

Mousse de mamey con glaseado de chocolate amargo (solo en temporada).

Mousse de chocolate

Cremoso de guayaba con salsa de cajeta.

Crème brûlée con frutos rojos.

Crème brûlée de vainilla clásica.

Crème brûlée de pistache.

Panna cotta con fruta de temporada.

Piña colada chesse cake

Flan de naranja perfumado al conteau

Tarta de limón con merengue

Tarta de plátano con dulce de leche

Tarta de manzana con crumble de canela

Pay de nuez

Tarta de ganache de chocolate con café con avellanas caramelizadas

Tarta tatin con helado de vainilla.

Tartaleta de queso al limón con frutas del bosque y kiwi

Pastel trufa de chocolate con un toque de bailey's

Pastel de limón con betún de queso mascarpone

Pastel de naranja con ganache de chocolate amargo

Hacienda San Gabriel de las Palmas

Pastel de queso mascarpone con manzanas caramelizadas
Mil hojas con praliné de avellanas
Torta de almendra con mousse de chocolate
Obsesión de chocolate con helado de vainilla
Strudel de pera con helado de vainilla clásica
Strudel de manzana con helado de vainilla clásica
Profiteroles rellenos de mousse de chocolate con salsa de sabayón
Crepas de cajeta al tequila con tropiezos de gloria
Tacos de mango al ron
Canastita con trío de sorbetes y pepitoria
Fresas romanoff en canastita de merengue con helado de vainilla

* Costo por persona con servicio incluido.