



Menú bodas

Precio: \$800.00

Entradas:

Ensalada de aguacate a la parrilla
Ensalada de pollo ahumado
Croquetas de cerdo ibérico (2pz)
Crema de uchepo
Ensalada de betabel ahumado y pepino
Coliflor rostizada
Portobellos asados

Fuertes:

Pechuga de pollo con puré de camote, requesón de cítricos casero, queso azul, miel de piloncillo, canela y nuez de castilla.
Short rib angus en cocción de 12 h con salsa bbq de vino tinto, sobre puré untuoso y papel de papa.
Pulpo con Puré de camote morado, salsa de maracuyá, aceite verde, pistacho tostados y sal de hierbas.
Pesca del día con salsa rústica de pimiento asado, tomates, ajo, cebolla, aceitunas, alcaparras, escamas de chile, páprika, láminas de papa.
Salmón con ratatouille, zucchini, tomate, berenjena, caponata, tomillo, romero y aceite de oliva.

Postres:

Decadencia de chocolate
Mousse de pasiflora relleno de coulis de frutos rojos, costra de chocolate y cobre sobre galleta de curry negro.
Higos confitados con miel de piloncillo y salsa de vino tinto.