Menú gourmet 3 tiempos

Precio: $990.00

Entradas:

Ensalada de frutos rojos con perlas de queso crema y reducción de balsámico
Ensalada de quesillo con jitomate y vinagreta de albahaca
Torre de jitomate con aguacate y eneldo
Torre de portobello con pimientos asados y reducción de balsámico
Crepa de requesón con salsa de chile poblano o salsa de pimiento rojo
Crepa de rajas con elotes en salsa blanca
Ceviche peruano con pepino y pimiento verde
Hojaldre de queso de cabra o champiñones en salsa de poblano

Cremas:

Crema de jitomate confitado con perlas de queso de cabra
Crema de quesos con uvas verdes
Crema de elote y toque de chile poblano con esquites
Sopa de hongos silvestres y suave aroma de perejil
Crema de poblano con huitlacoche con juliana de tortilla azul
Crema de cilantro con sinfonía de almendras o manzana verde

Plato fuerte:

Pollo

Suprema de pollo rellena de champiñón en salsa de chipotle
Pechuga de pollo rellena de queso de cabra bañada con mermelada agridulce de frutos deshidratados y tomate rostizado
Pechuga rellena de plátano macho con salsa de frijol
Pechuga rellena de espinacas y queso en salsa de tamarindo
Suprema de pollo a las finas hierbas con mole de moras silvestres

Lomo de cerdo

Lomo de cerdo al horno con salsa de guayaba
Lomo de cerdo bañado con salsa cremosa de chipotle
Lomo de cerdo en salsa de naranja con un toque picante
Lomo de cerdo en salsa de manzana

Filete de res

Medallones de res en salsa de hongos silvestres
Medallones de res en salsa de tres quesos
Filete de res con caramelo de vino tinto y vinagre balsámico
Filete de res en salsa de chocolate
Medallones de res en salsa de pimienta

Salmón y atún

Salmón teriyaki con cebollitas cambray
Salmón con pesto de cilantro
Salmón glaseado con miel y mostaza
Atún en costra de ajonjolí con chutney de chabacano
Atún a la plancha con setas y arroz salvaje