



Menú gourmet

Entradas:

- Ensalada de arugula organica con peras, nueces garapiñadas y queso gorgonzola
- Ensañada de higos, mozzarella y albahaca fresca con aderezo de sesamo y parmesano
- Mezclum de lechugas con higos, brotes tiernos, queso manchego D.O. y jamón ibérico de bellota
con aderezo de queso crema y almendras
- Ensalada de alcachofas naturales, espárragos, chispas de tocino y virutas de foie gras con aderezo
cremoso de queso de cabra y manzana
- Ensalada caprese con anchoas de cantábrico y tapenade de aceitunas negras y romero
- Corazón de lechuga y jitomate baby orgánico con palmito, elote baby, chicharrón de queso
parmesano y aderezo cremoso de pistache y anchoas
- Ensaladilla rusa natural con bonito del norte y camarón jumbo
- Tártara de salmón con mango y cremoso de limón y aguacate
- Ceviche de pulpo, camarón y callo de hacha
- Crema brulee de foie gras y manzana con higos y frutos rojos
- Carpaccio de salmón noruego con alcaparras, bombones de queso crema y chile cuaresmeño
- Carpaccio de filete de res con arugula orgánica, lascas de queso parmesano y champiñones
rostizados

Cremas, sopas y risottos:

- Crema de alcachofas naturales con avellanas rostizadas y chispas de tocino
- Crema de poro y queso brie con frutos secos
- Crema de coliflor y chipotle con crotones y coliflor rostizada
- Crema de espárragos con almendra tostada y cebollín
- Crema de tres quesos con higos
- Crema de calabaza de castilla con leche de coco y jengibre
- Bisque de camarón con su guarnición
- Sopa de tortilla azul con sus acompañamientos
- Sopa de tres hongos con chile guajillo y crujiente de tortilla

Platos fuertes:

Banquetes Foresta

Filete de res calidad prime en salsa bordelesa de tuétano y vino tinto con puré de papa trufado y tanalito de flor de calabaza

Filete de res calidad prime en salsa de morillas con risotto de espárragos y vainas salteadas

Filete de res calidad prime en salsa de mostaza a la antigua con soufflé de papa y espárragos
braseados

Filete de res calidad prime en costra de pimienta y mostaza con reducción de vino tinto, puré de papa a la mantequilla y portobello en tempura

Pato a la naranja con panache de verduritas y risotto trufado de hongos

Camarones gigantes al coco en salsa de mango y chile de árbol con puré de papa y cebollín frito

Róbalo con sofrito de ajos, vinagre de manzana, perejil, chile serrano, verduritas y crujiente de jamón serrano

Lomo de mero en salsa verde con almejas y espárragos

Lomo de salmón noruego en salsa de vino blanco y eneldo con uvas, cebollitas cambray y poro frito

Postres:

Carrot cake, cremoso de naranja y mousse de queso

Tiramisú deconstruido con helado de vainilla

Pay de limón contemporáneo

Pavlova de berries silvestres y helado de frutos rojos

Nube de manzana con helado de vainilla

Pastel actualizado de fresas con crema

Mil hojas de pasta filo con coco y frutos rojos

Buñuelo de crema y canela

Cheese cake apasionado

Cheese cake Foresta con helado de vainilla

Dulzura de avellana

Volcán de chocolate con helado de vainilla

Lingote de chocolate, café y vainilla

Crema brulee de caramelo, vainilla y chocolate

Barra libre ultra premium:

Maestro Dobel diamante

Tequila José Cuervo tradicional

Mezcal 400 Conejos

Brandy Torres X

Vodka Stolichnaya

Banquetes Foresta

Smirnoff tamarindo

Sambuca Vacari

Bayleis

Whisky Bushmills Black Bush

Ron Bacardí o Matusalem

Vino tinto Lealtanza Unico crianza D.O. rioja o vino tinto Cantaburros roble D.O. ribera del Duero

Vino blanco Altanza sauvignon blanc D.O. Rioja

Cervezas Corona y Victoria