



Menú platino

Entradas y cremas:

Ensalada con higos, mozzarella, albahaca fresca y aderezo de sésamo y queso parmesano

Ensalada de arugula organica con peras, nueces garapiñadas y queso gorgonzola

Mezclum de lechugas y frutos rojos con jamón serrano, espárragos, virutas de foie gras y aderezo cremoso de queso de cabra y manzana

Ensalada caprese con anchoas del cantábrico y tapenade de aceitunas negras y romero

Corazón de lechuga y jitomate baby orgánico con palmitos, elote baby, chicharrón de queso parmesano y aderezo de pistache y anchoas

Ensaladilla rusa natural con bonito del norte y camarón jumbo

Carpaccio de salmón noruego con bombones de queso y chile cuaresmeño

Carpaccio de filete de res con arugula orgánica, lascas de queso parmesano y champiñones rostizados

Creme brulee de foie gras y manzana con higos y frutos rojos

Tártara de salón y mango con brotes tiernos y aderezo cremosos de limón y aguacate

Crema de alcachofas naturales con chispas de tocino y avellana rostizada

Crema de coliflor y chipotle con crotones y coliflor rostizada

Crema de cacahuete y chipotle

Crema de chicharron con queso

Crema de flor de calabaza y camarones

Crema de espárragos con almendra tostada y cebollin

Crema de queso con uvas

Bisque de camaron con sus guarniciones

Sopa de tortilla azul con sus acompañamientos

Sopa de tres hongos y chile guajillo con crujiente de tortilla

Plato fuerte.

Filete de res calidad prime en salsa bordelesa de tuétano y vino tinto con puré de papa trufado y tamalito 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 puré de papa a la mantequilla y

Banquetes Foresta

espárragos braseados

Filete de res calidad prime en costra de pimienta y mostaza, reducción de vino tinto, soufflé de papa y portobello en tempura

Confit de pato en salsa de oporto y frambuesas, soufflé de papa y verduritas a la mantequilla

Camarones gigantes al coco en salsa de mango y chile de arbon con pure de papa y cebollin frito

Lomo de esmedregal a la meuniere con espárragos braseados y pure de papa

Lomo de salmon 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 con helado de frutos rojos

Nube de manzana con helado de vainilla

Pastel actualizado de fresas con crema

Mil hojas de pasta filo de 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, cafe y vainilla

Crema brulee de caramelo, vainilla y chocolate

Panna cotta de avellanas, gel de vino y frambuesas

Barra libre premium:

Tequila José Cuervo tradicional

Whisky Jhonnie Walker etiqueta roja

Ron Bacardí o Matusalem

Baileys

Torres X

Sambuca Vacari

Vodka Stolichnaya

Smirnoff tamarindo

Vino tinto Altanza crianza D.O. Rioja

Vino blanco altanza sauvignon blanc D.O. Rioja

Banquetes Foresta

Cervezas Corono y Victoria