

Menú de bodas

Ensaladas:

Ensalada de tomates con queso mozzarella, cremoso de aceitunas
Ensalada de espinacas con vinagreta de frambuesa, queso añejo, almendras y grissini

Sopas:

Crema de calabaza de castilla con chutney de chipotle ahumado y aceite de epazote
Menestra de verduras de temporada con pasta corta, jitomate deshidratado y crotón de ajo con parmesano

Platos principales:

Filete de pescado, vegetales orgánicos a la parilla y salsa blanca perfumada con chile serrano y hoja santa
Pechuga de pollo en pipian rojo con nopales asados cebollas estofadas y piña asada
Filete de res con cremoso de tubérculos, zanahorias caramelizadas y verdolagas
Mil hojas de tortilla de maíz, chile poblano y crema de elote con salsa de jitomate asado

Postre:

Pastel de bodas