



Menú Luxury

Precio: \$780.00

Entremés individual:

- Mousse de queso de bola acompañado de champiñones al ajillo y brochetas de pollo al romero en salsa de tamarindo y chipotle
- Mosaico de pates acompañado de papas cambray al perejil y mousse de cilantro
- Pate a las hierbas finas al jerez acompañado de dip de chile x'catic y reguiletes de salmón y queso a las hierbas finas
- Fondue de cuatro quesos y hierbas finas acompañado de mousse de fresa y brochetas de pollo en salsa teriyaki
- Dip de chaya y pimientos rostizados acompañados de champiñones en salsa de queso y chimichangas de pollo en salsa de mango al habanero
- Crudites con blue chesse acompañado de perlas de res en salsa oriental y mousse de pimientos, jalapeño y queso
- Pate de carnes frías acompañado de dip de aguacate y triangulo de pizza con mozzarella y pesto de jitomate cereza
- Wrap de chaya y cuatro quesos con chipotle acompañado de dip de espinacas y alcachofas y crostini de nuez con queso gorgonzola y pera rostizada
- Bruschetta de queso ricota, higos y prosciutto acompañados de champiñones a la mantequilla y brocheta de carne asada en salsa de piña
- Circulo de polenta con pesto de berenjena acompañado de perlas de melón con jamón serrano y puré de berenjena

Entrada:

- Crema de cilantro
- Crema de champiñones al vino crema de calabaza italiana
- Crema de elote con queso ensalada tropical de duraznos
- Crema de cebolla ensalada chef
- Crema poblana ensalada verde
- Crema de brócoli con queso ensalada fresca de apio y pera crema de chicharos ensalada cesar con

pollo

Crema de coliflor ensalada china

Plato fuerte:

Pechuga rellena de rajas poblanas y queso mozzarella en salsa de x'catik acompañado de soufflé de arroz al cilantro y verduras mixtas a la mantequilla

Pechuga de pollo a las finas hierbas en salsa de espinacas al vino tinto acompañado de fusilli a la carbonara y brochetas de verduras a la plancha

Pechuga rellena de jamón y tocino en salsa poblana acompañado de soufflé de papá a la italiana y timbal de berenjena y calabaza rostizada

Pechuga al horno rellena de champiñones en salsa de tocino y reducción de brandy acompañado de espagueti a los tres quesos y caña de verduras a la italiana con tocino

Crujiente de pechuga de pollo en salsa de champiñones en reducción de vino tinto acompañado de farfalle primavera y rollo de espárragos a la mantequilla

Pechuga de pollo rellena de espinacas, queso crema y tocino en salsa de vino blanco acompañado de

Fettuccinne Alfredo con champiñones y vegetales baby glaseados

Pechuga de pollo rellena de chaya en salsa de x'catik acompañada de papá rellena con champiñones y espinacas al gratín y timbal de berenjenas

Pechuga de pollo rellena de queso crema en salsa poblana acompañado de macarrones primavera y aguacate relleno de quínoa y elote

Suprema de pollo rellena de arándanos en salsa roquefort acompañado de papás ripio al perejil y col de Bruselas al horno

Lomo al horno en salsa de vino blanco acompañado de soufflé de arroz con rajas, pollo y elote y cous-cous a los pimientos

Lomo al horno en salsa de zarzamora y chipotle en cama de puré de papá rustico con tocino y vegetales baby a la mantequilla

Caña de lomo relleno de jamón y tocino en salsa bechamel acompañado de papá rellena con espinaca y perejil y verduras asadas al x'tabentun

Lomo al horno en salsa de tamarindo y chipotle acompañado de rollo de vegetales a la plancha y soufflé de arroz con queso de bola

Pierna claveteada en salsa demi glace en cama de puré de papá rústico con queso y champiñones salteados al jengibre

Pierna al horno en salsa de champiñones al vino tinto verduras mixtas al gratín y fettuccinne a la mantequilla

