



Menú esmeralda

Precio: \$870.00

Coctel de bienvenida

Alimentos: tapas, crudités, botanas

Bebidas: limonadas de temporada, cervezas

Primer tiempo (elegir una opción)

Ensalada verde con flor de calabaza, queso panela y pepita caramelizada.

Ensalada italiana (con pasta tricolor)

Timbal capresse

Ensalada oriental con pollo agridulce

Crujiente de portobello y queso de cabra

Ceviche con mango

Segundo tiempo

Sopa de cebolla gratinada

Crema de hongos al jerez

Sopa de vegetales asados con pesto rosso

Crema de poro y papa con hinojo y berro

Salmorejo cordobés

Tercer tiempo

Lomo de cerdo con guayaba y chipotle con guarnición de arroz con elotito y brocheta de calabaza asada

Pechugas rellenas de queso crema, jitomate deshidratado y albahaca con salsa de romero con guarnición de verduras salteadas

Pollo a la sidra con salsa cremosa de champiñones con guarnición de ensalada de espinacas, manzana y nueces caramelizadas con vinagreta dijon

Pechuga de pollo rellena de queso de cabra ceniza y jamón serrano con gravy de romero con guarnición de verduras al grill y mil hojas de papa

Filete de res tampiqueña con guarnición de fideo seco y guacamole

Cuarto tiempo

Struddel de membrillo y queso

Panna cotta con frutas rojas

Pera con salsa de vino tinto y chocolate

Gelato con frutas del bosque

Crujiente de coco y mango (en temporada)

Crème brûlée (opción de mamey en temporada)

El precio es en pesos mexicanos y por persona