



Menú de comida 3 tiempos

Precio: \$850.00

Primer tiempo - crema o ensalada

Ensalada de burrata batida mezcla de lechuga europea con vinagreta de jamaica al jengibre, flor de hibiscus y nuez de castilla, acompañada de burrata batida.

Crema de maíz fresco crema ligera de granos de maíz fresco, acompañada de bizcocho de elote, mole rojo, crema agria, queso cotija y cilantro criollo.

Ensalada de pera con gorgonzola mezcla de lechugas orgánicas, palanqueta de cacahuete, vinagreta de limón con eneldo, pera impregnada de manzanilla y queso gorgonzola.

Crema de pimiento amarillo crema ligera de pimiento morrón amarillo rostizado, acompañada de brócoli salteado y dátil

Ensalada de fresa y salmón mezcla de lechugas, fresas caramelizadas, chía, salmón ahumado, aderezo de maracuyá y cebolla roja, en crujiente de sablé de sésamo.

Chile relleno de ceviche chile caribe relleno de ceviche de atún fresco (crudo) con salsa mexicana, elote tatemado, vinagreta de cilantro y limón. Montado en crema de fruta de la pasión

Crema de espárragos con almendra crema ligera de espárragos trigueros, acompañada de almendras tostadas.

Consomé de jerez consomé ligeo de ternera al jerez, acompañado de flan de queso mozzarella y hongos salteados.

Zuppa di vongole almeja blanca en caldillo de vino blanco con ajo, albahaca y peperoncino.

Carpaccio de pera láminas de pera infundada con manzanilla, acompañadas con queso gorgonzola, arúgula, aceite de cilantro y nuez tostada.

Segundo tiempo- plato fuerte

Pechuga rockefeller pechuga de pollo rostizada al horno, rellena de pimientos salteados. Bañada con salsa de espinacas a la crema, tocino frito y queso parmesano, acompañada con ensalada mixta.

Pierna de cerdo al funghi pierna de cerdo a baja temperatura, bañada con salsa cremosa de hongos exóticos. Acompañada de puré de papa.

Salmón wellington lonja de salmón cubierta con hojaldre, rellena de espinacas a la crema y

parmesano. Acompañada de crema de pimienta rojo y ensalada mixta.

Pechuga de pollo al curry pechuga de pollo rostizada, montada en salsa de curry con coco y verduras, acompañada de arroz basmati a las finas hierbas y piña caramelizada.

Atún a la costra de pimienta lomo de atún con costra de pimienta negra y sal de mar, sellado a la plancha, montado en salsa de naranja, acompañado de espárragos con panceta.

Filete al gorgonzola filete de res al horno, bañado con crema de queso gorgonzola y salsa de jerez, acompañado de patata hasselback.

Salmón al curry lomo de salmón cocinado a la plancha, montado en salsa de curry con coco y verduras, acompañado de arroz basmati a las finas hierbas y piña caramelizada.

Filete en salsa de romero filete de res asado al horno, bañado con salsa de romero fresco, acompañado de patata san florentin.

Salmón limoncello lomo de salmón asado al horno, bañado con salsa de limón amarillo y alcaparras, acompañado de kale frito con tzatziki.

Costilla braseada costilla cargada de res cocinada a baja temperatura, acompañada de puré de patata al ajo rostizado, bañada con salsa de frutos del bosque.

Pámpano al ajo negro lomo de pámpano fresco confitado en mantequilla, acompañado de salsa de ajo negro y zanahorias caramelizadas.

Filete mignon filete de res cubierto con tocino, a las brasas, montado en salsa de pimienta negra, acompañado de papas fritas trufadas.

Tercer tiempo - dulce final

Tartaleta de higo con gorgonzola tartaleta de queso gorgonzola con base de galleta, servida con higos frescos, praliné de almendra y miel de jerez.

Cheese cake de macadamia cheese cake cremoso en crujiente de galleta, macadamias tostadas y salsa toffee.

Tartaleta de higo con gorgonzola tartaleta de queso gorgonzola con base de galleta, servida con higos frescos, praliné de almendra y miel de jerez.

Cheese cake de macadamia cheese cake cremoso en crujiente de galleta, macadamias tostadas y salsa toffee.

Flan de maíz flan de vainilla bañado con crema de maíz amarillo y palomitas de caramelo.

Banoffee cheese cake, cheese cake de plátano con base de galleta, bañado con salsa de plátano caramelizado y salsa toffee.

Esfera de chocolate esfera de chocolate rellena de bizcocho de chocolate amargo, cubierto de mermelada de albaricoque, ganache de chocolate, nuez tostada y frutos rojos. Bañada con salsa de moca.

Jardín San Martín

Brie cheese cake, cheese cake de queso brie, acompañado con salsa de guayaba, helado de nata y cilantro criollo.

Tartaleta de chocolate de metate, tartaleta de masa de cacao, rellena de ganache de chocolate de metate, acompañada de frutos rojos y sorbete de mezcal.

Pastel tibio de chocolate bizcocho de chocolate amargo con almendras, acompañado de espuma de tequila.

Tres leches, bizcocho de almendra empapado con tres leches, acompañado de crema de queso y frutos del bosque.

Tartaleta de frutos del bosque de masa sucrée, rellena de cheese cake, cubierta con frutos del bosque, praliné de nuez y azúcar de rosas. Acompañada de espuma de mezcal.