



Menú Formal

Precio: \$980.00

Nuestras Entradas...

Tártara de Cangrejo en Vinagreta de Albahaca.

Tártara de Salmón en Vinagreta de Aguacate.

Dúo de Tártara de Cangrejo y Tártara de Salmón en Vinagreta de Aguacate y Albahaca.

Ceviche Peruano.

Quesadillas de Plátano Macho y Queso de Cabra bañadas en Mole Poblano.

Aumoniere Crocante de Flor de Calabaza con Rajas Poblanas en Pomodoro al Chipotle.

Strudel farceado de Requesón y Cuitlacoche al Pomodoro.

Tostada de Pulpo tatemado al Adobo con encurtido de Vegetales.

Torre de Jitomate Aguacate y Queso de Cabra en Vinagreta de Albahaca

Bruschetta de Higos con Confitados en Pasta de Queso Roquefort en Salsa Teriyaki.

Medallones de Berenjena Gratinados de Queso Oaxaca al Epazote. **(Menú Mexicano Contemporáneo)**

Corazón de Alcachofa relleno de Queso de Cabra con Queso Parmesano y Vinagreta. **(1)**

Tamal de Chicharrón Prensado y Salsa Verde. **(Menú Mexicano Contemporáneo)**

Tártaro de Atún con Shot de Clamato. **(Menú Mexicano Contemporáneo) (1)**

Saquito de Champiñones en Salsa de Jitomate al Chipotle. **(Menú Mexicano Contemporáneo)**

Chile Norteño en crema de Pimiento Morrón relleno de Cola de Res y Requesón. **(Menú Mexicano Contemporáneo)**

Torre de Nopal y Cuitlacoche con Queso de Cabra en Salsa de Tamarindo. **(Menú Mexicano Contemporáneo)**

Carpaccio de Res con Arúgula y Queso Parmesano en Vinagreta de Aceite Balsámico. **(1)**

Torre de Camarón con Pesto de Albahaca. **(1)**

Crepa con Camarones Tempura en Salsa de Mango. **(1)**

Trilogía de Atún Sellado en Salsa Tamarindo, Carpacho de Salmón con Alcaparras. **(1)**

Carpacho de Res con Vinagreta Balsámica **(1)**

Tártaro de Atún en salsa de Mayonesa de Chile Habanero **(1) (Menú Mexicano Contemporáneo)**

Para quienes prefieren algo fresco...

Ensalada Mediterránea: Lechuga, Jitomate, Aceitunas, Queso de Cabra, Apio y Ajonjolí con

Vinagreta de Queso Parmesano.

Ensalada Capresse: Rodajas de Jitomate, Queso Mozzarella y Albahaca, con Aderezo Balsámico.

Ensalada Griega: Lechuga, Pimiento, Jitomate, Espinaca, Cebolla, Queso Feta, Aceitunas con Vinagre Balsámico.

Ensalada Roquefort: Lechuga, Jitomate, Manzana y Nuez con Aderezo de Roquefort

Ensalada Del Chef: Queso de Cabra Cenizo, Aguacate, Jitomate, Cebolla, Aceitunas Negras y Vinagreta.

Ensalada César: Lechuga, Croutones y Queso Parmesano Fresco con Aderezo de Anchoas.

Ensalada Templada de Verduras con Queso de Cabra.

Ensalada de Endivias con Peras y Nuez de Macadamia en Aderezo de Queso Roquefort.

Ensalada de Espinacas con Peras y Aderezo de Soya.

Nuestras opciones de Segundo Tiempo...

Crema de Queso Brie con Uvas Verdes.

Crema de Cilantro con Nuez.

Crema de Tres Quesos con Almendras.

Crema de Berenjena y Ajo Rostizado.

Crema Fría de Aguacate.

Crema Fría de Palmito con crouton de Plátano Macho.

Gazpacho.

Crema Espesa de Cebolla con Mignonette de Pimienta Negra y Pan Extra Negro.

Crema de Chicharrón.

Crema de Verdolagas y Chicharrón de Pollo. **(Menú Mexicano Contemporáneo)**

Crema de Elote con Chantilly de Cuitlacoche. **(Menú Mexicano Contemporáneo)**

Crema de Chorizo y Chistorra con Granos de Elote. **(Menú Mexicana**

Contemporáneo)

Sopa de Flor de Calabaza con Buñuelo de Queso Parmesano y Cilantro. **(Menú**

Mexicano Contemporáneo)

Sopa de Almejas de Nueva Inglaterra **(1)**

Crema de Alcachofas con Aceitunas Negras. **(1)**

Crema de Hongo Portobello con crunch de Tocino. **(1)**

Crema de Jitomates Confitados con crouton Queso de Cabra.

Bisque de Camarón con Crostinni al Estragón. **(1)**

Sopa de Hongos Silvestres con Queso Brie. **(Menú Mexicano Contemporáneo) (1)**

Nuestros Platos Fuertes

Para los que prefieren Pollo...

Suprema de Pollo Rellena de Flor de Calabaza bañada Salsa de Flor de Calabaza.

Suprema de Pollo Rellena de Requesón bañada en Salsa de Pimiento Morrón.

Suprema de Pollo Rellena de Espinaca y Tocino bañada en Salsa de Jamaica.

Suprema de Pollo Rellena de Setas bañada en Salsa de Setas.

Suprema de Pollo Rellena de Cuitlacoche en Reducción de Salsa de Chile Poblano.

Suprema de Pollo Rellena de Surimi bañada en Salsa de Limón.

Suprema de Pollo Rellena de Arroz Salvaje en Reducción de Vino Blanco.

Suprema de Pollo con Mousse Verde bañada en Salsa de Cacahuate y Miel.

Suprema de Pollo con Mousse de Ajo y Queso bañada en Salsa Liviana de 4 Chiles.

Medallones de Pollo en Pipián Verde. **(Menú Mexicano Contemporáneo)**

Suprema de Pollo Rellena de Queso de Cabra en Reducción de Vino Blanco. **(1)**

Suprema de Pollo Rellena de Piñones y Champiñones bañada en Salsa de Champiñones. **(1)**

Suprema de Pollo Rellena de Camarones en Reducción de Vino Blanco. **(2)**

Para los que prefieren Carne...

Filete de Res en Reducción de Vino Tinto.

Filete de Res en Costra de Chile Ancho bañado en reducción de Jamaica. **(Menú**

Mexicano Contemporáneo)

Filete de Res en Reducción de Finas Hierbas.

Filete de Res en Chantilly de Cinco Pimientas.

Filete de Res en Reducción Roquefort.

Filete de Res Mignon en Salsa Bordalesa con Tuétano.

Filete de Res en Dúo de Salsa de Pimienta Negra y Bernesa.

Filete de Res bañado en Cuitlacoche. **(Menú Mexicano Contemporáneo)**

Filete Café de Paris.

Filete de Res bañado en Salsa de Mostaza de Grano.

Filete de Res bañado en Salsa de Setas.

Filete de Res bañado en Salsa de Chiles Ahumados. **(Menú Mexicano**

Contemporáneo

Para los que prefieren Pescado...

Mero al Horno con Costra a las Finas Hierbas en Salsa de Tomate, Ajo y Aceitunas Verdes.

Salmón en Mantequilla ligera de Habanero.

Huachinango en Salsa de Tamarindo.

Lonja de Róbalo a la Parrilla.

Lonja de Róbalo Relleno de Huauzontle. **(Menú Mexicano Contemporáneo)**

Lonja de Atún Sellado en Reducción de Salsa Bernesa. **(1)**

Lonja de Salmón a la Parrilla, Espinacas Salteadas, Crujiente de Papas y Salsa Bearnesa. **(1)**

Atún de Aleta Amarilla con Salsa de Limón y Alcaparras. **(1)**

Lonja de Salmón al Eneldo.

Brochetas de Camarón. **(2)**

Langosta a la Mantequilla. **(3)**

Otras Sugerencias

Lomo de Cerdo en Reducción de Chiles Ahumados.

Lomo de Cerdo Incrustado de Semillas Secas en Salsa de Ciruelas.

Lomo de Cerdo a la Naranja.

Lomo de Cerdo en Salsa de Arándanos.

Lomo de Cerdo en Salsa de Tamarindo.

Lomo de Cerdo en Hierbas.

Rollos Crujientes de Pato y Cerdo en Salsa de Ciruela Negra.

Tacos de Pato y Cerdo Confitt en Salsa Teriyaki y Piña.

Pato en Salsa de Cereza Negra. **(3)**

Pato a la Naranja sobre Verduras y Camote Amarillo. **(3)**

Siempre acompañamos nuestros platillos con lo mejor

Espárragos al Grill

Verduras Mediterráneas al Grill.

Berenjenas al Grill.

Puré de Papa al Roquefort.

Papa al Ajo

Papa al Romero.

Papa a las Finas Hierbas.

Manzanas rostizadas al Tequila.

Ensalada de Arúgula con Quelites a la Jamaica.

Zanahoria Baby rostizada con Agave.

Puré de Papa Rústico.

Papa Horno (Clásica).

Espinacas a la Mantequilla.

Crocante de Verduras.

Puré de Camote.

Brocheta de Jitomate con Queso Mozzarella.

Jitomate Relleno de Ratatouille

Pera Horneada con Relleno de Blueberry.

Souffle Rellena con Douxelle de Hongos

Flor de Calabaza con Huitlacoche Rebozada

Para cerrar con broche de oro

Tulipán de Chocolate con Mousse de Caramelo y Frutas.

Tulipán de Chocolate con Helado de Vainilla y Culi de Zarzamora.

Mango con Helado de Coco y Culi de Jamaica.

Pastelito de Chocolate con Helado de Vainilla.

Delicia de Cajeta con Limón.

Sorbete de Cítricos.

Pavlova de Merengue y Frutos Rojos.

Pie de Queso con Zarzamora y Culi de Mango.

Cremoso de Café de Olla y Churro de Bolsita **(Menú Mexicano Contemporáneo)**

Cremoso de Mamey y Costra de Requesón **(Menú Mexicano Contemporáneo)**

Pastel de Zanahoria **(1)**

Mousse de Tres Chocolates **(1)**.

Pirámide de Mousse de Queso con Blueberry **(1)**.

Strudel de Manzana con Helado de Vainilla **(1)**.

Tarta de Chocolate Oscuro con Zarzamora. **(1)**.

Tarta de Zarzamora y Chocolate Blanco **(1)**.

Tarta de Manzana **(1)**.

Tarta de Hojaldre de Pera. **(1)**