



Menú a tres tiempos

Precio: \$400.00

Entradas

Ceviche peruano.
Camarón al coco en salsa de mango.
Crepas mixtas.
Chile ancho relleno de sierra ahumada.
Ensalada de lechuga y durazno.

Cremas

Crema de cilantro y almendras.
Crema de queso al vino blanco con uvas.
Crema de flor de calabaza.
Crema de nuez.

Sopas

Sopa de flor de calabaza.
Sopa de champiñones.
Sopa de menestrones.

Pastas

Fusilli hawaiano y jalapeño.
Lasagna de verduras.
Macarrón con nuez y chile ajo.
Espagueti napolitano.

Platos fuertes pollo

Suprema de ave almendrado.
Suprema de ave en salsa chipotle.
Suprema de ave en salsa de chile ancho a la naranja.

Pechuga en salsa de albahaca.
Pechuga en salsa de poblano (con relleno).
Pechuga en salsa de champiñones (con relleno).
Pechuga en salsa de espinaca.
Pechuga parmesana.
Pechuga en salsa de uvas
Pechuga cordon blue.

Platos fuertes res

Filete a la mostaza dijon.
Filete al vino tinto.
Filete en salsa de chipotle.
Filete mignon en salsa demiglass.

Platos Fuertes pescado

1. Salmon rostizado a las finas hierbas. (Más \$20. 00 por persona)
2. Atún sellado a la pimienta (más \$30. 00 p/p)

Platos fuertes cerdo

Lomo con mole de ciruelas.
Lomo en salsa de chile agridulce.
Lomo en salsa de champiñón.

Guarniciones

Atado de zanahorias y ejote.
Verduras al vapor.
Espinacas a la crema.
Papa gajo.
Papa pera.
Papa cambray al perejil.
Papas gratinadas.
Champiñones provenzal.
Espagueti de verduras.
Atado de espárrago con tocino.

Postres

Crumb de manzana.

Tarta de cajeta.

Tarta de zarzamora con chocolate blanco.

Tarta de uva con chocolate de leche.

Tarta de manzana.

Tarta de frutas