

Menu de bodas

Precio: $1,200.00

Te compartimos opciones de platillos para que crees tu propio menu:

Entradas

Sopa de leche de coco y curry, con fideos de arroz, cacahuate tostado y cilantro fresco

Bisque de langosta

Sopa de tortilla con tasajo, tortilla frita y queso fresco

Ensalada coles law con camarón crujiente, con aderezo de yogurt de eneldo

Ensalada griega: tomates cherry, pepino, garbanzo, cebolla morada, aceituna negra, queso feta y aderezo de limón con orégano

Ensalada verde: mezcla de lechugas y espinaca baby, pepino, apio, manzana verde, brócoli, chicharos, germen de alfalfa y vinagreta italiana.

Fuertes

Pechuga de pollo rellena de flor de calabaza y quesillo, verduras encurtidas y mole de huitlacoche

Filete de res al verdeo, puré cremoso de papa y ejotes salteados. En caso de eleguir el filete seria un costo extra de $150 por persona.

Salmon a la plancha con mole negro oaxaqueño, puré de plátano macho y ensaladilla de nopales y quelites

Mahi mahi (dorado) al ajillo con arroz en crema de chepil, tomates cherry confitados y ensaladilla de cilantro

Postres

Tamal de chocolate, compota de fruta de temporada y helado de vainilla

Cheesecake de maracuyá, con salsa agridulce de su pulpa

Arroz con leche de coco, compota de frutos rojos y helado de yogurth

Flan de dulce de leche con crema acida montada

Horario: Pendiente.

Costo por persona: $ 1, 200 por menú de 3 tiempo