



Menu bodas

Precio: \$770.00

ENTRADAS

DELICIA MARINA

Bísquet de camarón con ñoquis en mantequilla de azafrán y un puente de pan campesino con nacimientos de vegetales y pétalos crujientes.

COSECHA DEL CAMPO

Crema de elote tierno, con suspiros de queso Oaxaca y confeti de pimientos

SABOR A NUESTRO HOGAR

Sopa de tortilla, con queso Oaxaca, crema, tortillas fritas, aguacate, anillos de chile pasilla y frituras de cilantro

PROMESAS DE AMOR

Duo de dos cremas, crema zanahoria, crema de espinaca con crotones perfumados con aceite de chiles secos

REGALO DEL CIELO

Sopa de poro y papa ligeramente cremosa, aromas de hierbas frescas y un crocante de jardín de pétalos de flores comestibles

MEMORIAS PARA RECORDAR

Crema de champiñones, con hojas de espinacas tostadas y cubitos de queso panela, aceite de chile verde, con un confeti de pimientos de colores

UNIDOS PARA SIEMPRE

Hotel Provincia Juriquilla

Crema de flor de calabaza y crema de queso, montada sobre hojuelas de pan tostado y tinta de betabel

LUNA DE MIEL EN EL MAR

Crema de ostras, servida con camarones y crotones de ajo

PLATOS FUERTES

TURBANTE DEL CAMPO

Filete de res, montado sobre un espejo de reducción de vino de uvas rojas, pure de papa en azafrán, y un jardín de verduras tiernas

NUESTRA GRANJA

Osobuco de pollo en salsa cremosa de champiñones pure de camote, ejotes y coliflor.

SABOR A BERONA ITALIA

Lasaña de boloñesa con salsa cremosa de tomates rostizados y crocante queso parmesano

BENDICIONES DE LOS ABUELOS

Arrachera a la parrilla, montada sobre tortillas de maíz, servida con cebollas asadas, una canasta de frijoles refritos, guacamole y chiles toreados

AROMAS DE NUESTRO PUEBLO

Suprema de pollo bañada con mole rojo, servida con arroz rojo, y calabacitas salteadas

DE LA COCINA DE MI SUEGRA

Chamorro de cerdo, con salsa de pipián de semillas asadas y chiles secos, arroz blanco, con rajas de chile poblano y granos de elote asado

CUANDO ERAMOS NOVIOS

Barbacoa de borrego, servida con salsa de tomatillo verde, chile de árbol, arroz blanco, y garbanzos salteados

VEINTE AÑOS DESPUES

Rib eye con papa doblemente horneada, espinacas a la crema y salsa de romero en vino de oporto

BODAS DE PLATA

Filete de salmón, sobre risotto de champiñones y verduras al vapor y salsa de gran marnier

LO MEJOR, DEL MAR Y TIERRA

Rebanada de picaña, con camarones al ajo, sobre un pure de papa con queso parmesano y crema nata, verduras al vapor, bañada con una salsa de romero y tomillo

POSTRES FINOS

Pastelito opera con salsa de cerezas y licor de anís, y frutos rojos

Trata de frutas silvestres con crema de rompopo

Flan de queso con elote y crema de menta

Pastel de chocolate y salsa de manzana verde

Eclair relleno de crema de cacao y salsa de pistache

Tarta de chocolate con crema de almendras y cerezas

Pastelito de coco con salsa cremosa de mango asado

Pay de limón con merengue tostado

Pastelito de fresas con salsa de frambuesa

Tiramisú de café y chocolate