Menu tres tiempos

Precio: $655.00

ENTRADA (1 OPCIÒN A ELEGIR) :

Ensalada Mixta - (Mix de lechugas con hojas de Hierbabuena, julianas de betabel y jícama, con tropiezos de pistache y vinagreta de Jamaica y chile guajillo)

Ensalada Cesar - (Corazón de lechuga orejona, con crutones, queso parmesano y aderezo cesar)

Ensalada Capresse - (Rodaja de jitomate, queso mozzarella bufa, hojas de albahaca y aceite de oliva y vinagre balsámico)

Ensalada de Cítricos - (Supremas de naranja y toronja, con garapiñado de semilla de girasol espolvoreado con queso feta y aderezo de eneldo)

Ensalada Espinacas - (Uva, nuez caramelizada y queso de cabra, vinagreta de mango)

Crema Jitomate Rostizado -(Espolvoreado de jitomate bola y aceite de oliva)

Crema de Esquite - (Con elote tatemado aromatizado con epazote)

Crema de Perejil - (Con crutones y queso parmesano)

Crema de Nuez al Chipotle - (Con perlas de queso crema, nuez caramelizada y aceite de chiles)

Sopa de Tortilla - (Juliana de tortilla, chicharrón, aguacate y queso panela en cubos, chile pasilla tatemado)

Sopa Campesina - (Esquite y epazote)

Sopa de Fideo Seco - (Queso, crema, espolvoreado de chile pasilla)

Sopa Minestrone- (Pesto y queso parmesano)

PLATO FUERTE (1 OPCIÒN A ELEGIR) :

Suprema De Pollo

Salsa de mango con jengibre, salsa cantera rosa, salsa de pimientos mixtos

Medallón De Res

Salsa de cumberland, salsa demigrase al vino tinto, salsa chemita

Lomo De Cerdo

Vino tinto al romero, salsa de ciruela, salsa achiote

Filete De Salmón

Con mantequilla y estragón, salsa de mango habanero, salsa de café

Vegetariano

Lassagne de vegetales, portobello a la parrilla con salsa concasse

GUARNICIONES (2 OPCIONES A ELEGIR) :

Puré de papa

Puré de camote

Verduras a la mantequilla

Rissotto

Atado de legumbres

Coliflor horneada con paprika

POSTRE (1 OPCIÒN A ELEGIR) :

Tarta con ganach de frutos rojos

Créme Brulée

Tiramisú

Trilogía de chocolate