



Cena 3 tiempos

Ensaladas, cremas, sopas, y entradas:

Crema de chile poblano con grano de elote
Crema de elote con crotones de pan salvaje
Crema de jitomate confitado y queso de cabra
Crema de chícharo y brunoise de zanahoria
Crema de queso con rajas de chile poblano
Crema de champiñón y crotones de epazote
Crema de cilantro con nuez picada
Crema conde, acompañada de juliana de tortilla
Sopa de hongos silvestres y flor de calabaza
Sopa de tortilla con sus guarniciones
Consomé de pollo Xóchitl acompañado de arroz y pollo
Consomé de res con verduras crujientes al tomillo
Sopa minestrone con alubias y pasta
Crujiente de hongos al epazote
Ravioli tibio de camarón en salsa de vino blanco
Eggroll de camarón con ensalada de lechugas y vinagreta de frambuesa
Carpaccio de salmón con ensalada de tomate fresco y crujiente de parmesano
Ensalada de portobello confitado y alcachofa al chalote y vinagreta de vino viejo
Ensalada de manzana verde con jamón serrano y frutos secos
Tártara de atún con ensalada de arúgula y reducción de balsámico
Ensalada César con crujiente de parmesano

Platos fuertes:

Suprema de pollo rellena con flor de calabaza en salsa poblana servida con puré de papa y brócoli al vapor
Pechuga de pollo a la parmesana y gratinada servida con espejo de tomate y albahaca, verdura vapor y papa rostizada
Suprema de pollo marinada a las finas hierbas rellena de queso crema y espinaca, acompañada de papa campesina y zanahoria al vapor

Pechuga de pollo en salsa de arándano, puré de camote y tomate cherry

Pechuga de pollo cordón blue servida en cama espagueti al chipotle y tomate cherry asado

Pechuga de pollo rellena con duxel de hongos, salsa de queso, ejotes a la mantequilla y puré de papa

Suprema de pollo rellena de arroz salvaje y frutos secos, servida en cama de espinaca salteada y salsa de naranja

Pechuga de pollo encamisada rellena de queso manchego servida con papa rallada a la albahaca y espárragos salteados

Medallones de res en salsa de vino tinto, papa al horno y ejotes al estragón

Filete de res en salsa de chile ancho, acompañado de papa cambray al tomillo verduras crujientes

Filete de res al gratín, servido con puré de chícharo y verduras salteadas con romero

Puntas de res a la mexicana, servidas con plátano frito y frijoles refritos

Cecina de res asada servida con papa gajo, guacamole y frijoles refritos, acompañada de tortilla de maíz y crema acida al centro

Fajitas de res gratinadas estilo Sinaloa, servidas con guacamole, frijoles refritos y tortillas de maíz

Brocheta mar y tierra (res y camarón) servida con arroz salvaje y zanahorias salteadas

Brocheta de pollo en salsa teriyaki con arroz gohan y teppanyaki de verduras

Ravioles de camarón con salsa de crustáceos y brunoise de vegetales

Lomo de salmón en salsa oriental arroz gohan y espárragos rostizados

Lomo de salmón en salsa de cítricos y agave, chip de verduras y puré de chícharo

Filete de pescado a la talla, sobre una cama de arroz blanco vegetales al vapor

Filete de pescado en salsa de azafrán espárragos a la mantequilla y puré de papa con betabel

Postres:

Domo de chocolate de leche

Pastel tiramisú

Parfait mezcal y frutos rojos

Domo de maracuyá con salsa de vainilla

Pastel trufado de chocolate

Cheesecake con frutos rojos

Tarta de manzana con helado de vainilla

Biscocho de chocolate con mousse de Baileys

Chocolate con compota de plátano y crocante de almendra

Panacotta de yogurt con frutos rojos y balsámico

Barrita de chocolate con frutos exóticos y crumble de naranja

Pastel de chocolate blanco con biscocho de nuez y salsa de caramelo