



Menú Especial

Precio: \$1,470.00

Entradas:

Ensalada de varias lechugas con croutones, queso de cabra y vinagreta italiana
Paté de la casa con salsa cumberland
Terrina de salmón con queso crema
Ensalada de jitomate con queso manchego
Mousse de trucha en salsa de anchoas
Ensalada César
Ensalada tres corazones
Hojaldre de mariscos

Cremas y sopas:

Crema de tres quesos
Crema de salmón al albahaca
Crema de morrón rojo con queso brie o piñón
Crema de chile poblano
Crema de cilantro con manzana
Crema florentina (espinacas)
Dúo de cremas de poblano y elote
Sopa de cebolla con croutón gratinado
Consomé doble al jerez

Plato principal:

Lomo de cerdo sellado en hierbas finas y salsa de moras
Lomo de cerdo en salsa de ciruelas
Lomo de cerdo en salsa de albahaca
Lomo de cerdo en salsa exótica (cítricos)
Lomo de cerdo jurica
Cuete de res almendrado
Cuete de res a la pimienta verde

Hacienda Jurica by Brisas

Cuete de res en salsa de vino tinto
Cuete de res en salsa rossini
Cuete de res en salsa de aceitunas negras y alcaparras
Pechuga de pollo a las finas hierbas
Pechuga de pollo en salsa de cítricos
Pechuga de pollo al curry rellena de ciruela
Pechuga de pollo en salsa de jitomate rellena de queso crema y espinaca
Pechuga de pollo en salsa chantaclier
Filete de res a la pimienta negra
Filete de res relleno de setas al ajillo y salsa pomodoro
Filete de res al chipotle
Filete de res con salsa de requesón
Filete de salmón a la parrilla con arroz salvaje, con salsa de alcaparras o salsa de azafrán y
mejillones
Filete de pescado con salsa de camarón
Filete de pescado al gusto: Al limón, al vino blanco, a la plancha, al mojo de ajo

Postres:

Mousselin de almendras, coco o nuez con frutillas exóticas
Profiteroles cubiertos de pistache y chocolate
Strudell de manzana con salsa inglesa
Pera al vino tinto
Cassata napolitana
Mil hojas con mousse de chocolate blanco
Mil hojas de cajeta
Pastel de almendras
Pastel de chocolate blanco
Tartaleta de frutas