



Menú de Bodas - Primer Tiempo

Primer tiempo

Ensaladas

Cosecha del bosque

Hojas de lechuga española, con almendras y nueces garapiñadas, frambuesas, zarzamoras y fresas, servidas con una vinagreta de tomates deshidratados y hierbas aromáticas.

Cítricos y frutos rojos

Corazones de naranja y toronja, rizos de zanahoria y pepino, betabel con queso cremoso en costra de frutos secos

Y vinagreta de chile pasilla con miel de agave.

Ensalada arcoiris

Láminas de betabel con mango de temporada, hojas de espinacas, lechugas mixtas, láminas de parmesano y reducción de balsámico.

Ensalada paraíso

Pétalos de manzanas y peras confitadas, hojas de espinacas tiernas, pizcas de queso de cabra y nuez caramelizada, bañada con una esencia de reducción de jamaica y miel de abeja.

Ensalada romántica

Jardín de lechugas mixtas, flores de buganvilia y nacimientos de vegetales de temporada montada sobre una canasta de maíz con vinagreta de aceites aromáticos y cítricos.

Cremas

Delicia del huerto

Crema de champiñones silvestres al perfume de trufa fresca, acompañada de un crocante de mil hojas y costra de queso añejado.

Murmullo del océano

Delicias de crema de mejillones y camarones salteadas, montados en un grissini de ajo y hojas de cilantro tostadas.

Aromas de campo y mar

Sopa de camarón con elotes asados, acompañada de un ragú de vegetales al vapor y espinacas salteadas.

Pesca del río

Crema de langostinos con albóndigas de camarón, al aroma de chile chipotle y crocante de ajo.

Recuerdo de la gran abuela

Sopa de mariscos con vegetales, jitomates, aguacate y aros de chile guajillo tostado.

Sheraton Baganvillas Puerto Vallarta

Sopa de hongos silvestres

Sopa de champiñones silvestres montado en un caldo de chile guajillo y virutas de queso de Oaxaca.

Paseo por el Mediterráneo

Sopa de cebolla caramelizada al perfume de orégano, servida con un croton de queso gratinado.

Nota: una ensalada o una crema o una sopa a escoger