



Platillos

Entradas:

Crema de champiñones con grissini de almendra

Crema de tomate con albahaca

Sopa de flor de calabaza con elote y champiñones

Bisque de camarón

Crema de queso con flor de calabaza

Crema de cilantro al tequila con juliana de setas

Crema de poro y papa

Crema poblana con brunoise de panela

Ensaladas:

Ensalada de surimi con vinagreta balsámica

Ensalada César con brocheta de pollo

Ensalada nicoise de atún, papa y ejote

Ensalada de verduras asadas con vinagreta de tomate y albahaca

Presidente InterContinental Puebla

Ensalada griega

Ensalada capresse con citroneta

Plato fuerte:

Sábana de res gratinada con guarnición de rajas a la crema y papa cambray al cilantro

Lomo de cerdo relleno de verduras en salsa de tres pimientos acompañado con pure de camote y juliana de verduras

Filete de salmón al vino blanco con arroz salvaje y bouquet de ejotes

Pechuga de pollo rellena de queso panela en adobo de pasilla con gratín de chayote, papa y zanahoria glaseadas

Filete de res con salsa bordalesa y guarnición de papa al gratín y verduras a la italiana

Medallones de res y pollo en salsa de echalote con guarnición de terrina de verduras y papa al perejil

Pechuga de pollo al grill en salsa de whisky con papa williams y espinacas salteadas

Arrachera de res en salsa de champiñones con guarnición de papa duquesa y verduras asadas

Filete de robalo a la veracruzana con guarnición de arroz blanco y verduras al vapor

Postre:

Pay de queso con compota de frutas y culis de fresa

Baklavá con salsa de cítricos y suprema de mandarina

Presidente InterContinental Puebla

Torre de chocolate y almendra con sabayón de vainilla

Mousse de arándano y grand marnier con tulipán de nuez

Tarta sacher

Tarta de manzana con salsa de canela

Pastel de tres leches con compota de papaya, nueces glaseadas

Parfait de piña en salsa de chocolate a la menta

Rollo de tiramisú con salsa de frangelico

Pay de naranja con salsa de licor dobel y crujiente de avellana