



## Menú paquete Fussion

Precio: \$470.00

### Entradas

- Indias vestidas sobre espejo de salsa de aguacate (flor de calabaza rellena de requesón sazonado)
- Champiñones empanizados en cazuelita de harina con aderezo tártara
- Champiñones al ajillo
- Champiñones provenzal
- Perita rellena de jalea de piña
- Pimiento morrón relleno de queso y camarón, aderezado con gotas de salsa tabasco
- Chile poblano en hojaldre relleno de requesón en salsa de mango y fresa Torreta Arcoiris (exquisita combinación de queso crema, roquefort y de cabra con pimiento morrón rojo y verde)
- Panela asada con salsa pomodoro
- Panela empanizada, montada en bouquet de lechugas mixtas y vinagreta de cítricos

### Ensaladas

- Ensalada Delcarm: lechuga larga, panela, pimientos, grano de elote, peperoni, aceituna negra con aceite de oliva y balsámico
- Ensalada cressonniere: lechuga, champiñón, alcachofa, pan tostado, jitomate con vinagre, española
- Ensalada tres culturas: Lechuga italiana, larga, sangría, germen, juliana, tortilla frita de colores con aderezo de aceitunas negras. Tres corazones. Alcachofas, palmitos, champiñón, germen con aderezo de aceite y vinagre.
- Ensalada Caprese: lechuga italiana mozarella, jitomate en rodajas, aceite de olivo, balsámico, pimienta negra triturada. De lechugas mixtas, con cítricos, pera asada, bañada con balsámico de ajonli, aceite de olivo y setas asadas

### Crema

- De almendra
- 3 quesos
- Exquisita combinación de sabores.
- De camarón con verduras

# Hacienda La Moreda

---

## Flameada al vino blanco

De champiñón con granos de elote y julianas de chile poblano

De frijol con julianas de tortilla

De chile poblano con tropezos de queso blanco

De chile poblano con un toque de vino blanco

## Palto fuerte

Hacienda de cortes; rajas de poblano, elote y flor de calabaza

Pollo: suprema de pollo florentina rellena de espinacas, queso, champiñón, poblano bañada con salsa de vino tinto

Marco polo: suprema en salsa de vino blanco y setas

Pechuga de pollo marinada en especias; bañada con salsa de miel al toque de semilla de cilantro, montado en verduras asadas

Pechuga de pollo en salsa de tamarindo

Pechuga de pollo rellena de panela y rajas en salsa de jamaica Pechuga de pollo rellena de setas

Pechuga de pollo a los 5 chiles

Medallón de pollo con salsa de naranja

Pechuga de pollo rellena de pera asada, jamón en vuelta en tocino con salsa de tamarindo con toque de polvo curry

Pechuga azteca: rellena de flor de calabaza, calabacita tierna, grano de elote, poblano, queso mozzarella bañada con salsa chipotle

Pechuga Marinada con hierbas finas, bañada con salsa de Zarzamora

Capricho: rellena de camarón, flor de calabaza, chile poblano y bañada con salsa de chile pasilla

Abuela: rellena de arroz, hígado de pollo, champiñón y apio, con salsa de Madeira

Suprema de pollo y camarón montada en verduras mixtas, bañada con salsa de camarón con setas y champiñones

Lomo: lomo de cerdo con pimientos asados al toque de jengibre bañado con salsa de naranja, guindilla asada.

Lomo de cerdo Marco Polo relleno de pimientos asados, hongos queso mozzarella con salsa de pimienta negra al vino tinto

Lomo de cerdo mechado con tocino ciruela pasa apio, Zanahoria con salsa burguiñon

Lomo de cerdo a la salsa de pulque Lomo de cerdo con salsa de flor de Jamaica

Lomo de cerdo con salsa de naranja al toque de chile morita Lomo de cerdo a los 5 chiles

Lomo de cerdo relleno de frutas secas, arroz, manzana con salsa curry amarillo

## Postres

# Hacienda La Moreda

---

Peras al vino tinto  
Strudel de Manzana con nieve de vainilla  
Strudel de Pera con nieve de vainilla  
Crepas de cajeta con helado de amaretto  
Fresas romanoff, con un toque de vino tinto, fusión con helado de vainilla  
Flan de cajeta  
Peras al vino tinto rellena de crema pastelera, nuez, pasitas al toque de tequila  
Tulipán con tres nieves kiwi, zapote y mamey  
Tartaleta de frutas