



Menú Estrella de Miel

Cena 3 tiempos, elegir (1) opción de cada tiempo:

Entradas:

Tradicional ensalada cesar con crotones crujientes de parmesano
Lechugas crujientes, manzana, arándanos secos, nueces, vinagreta de sidra
Ensalada pera - endivias, queso roquefort, nuez caramelizada, lechugas aderezo balsámico
Crema de chile poblano y elote rostizado
Crema de elote rostizado con un toque de cilantro y comino
Crema de mariscos con infusión de hinojo

Plato Fuerte:

Filete de pescado en costra de hierbas finas, velouté de ajo, naranja, zanahoria y cítricos
Filete de pescado en salsa blanca al té limón, acompañado con vegetales de la temporada
Pechuga de pollo en salsa chipotle hervido con puré de papa y vegetales
Pechuga de pollo azteca; rellena de flor de calabaza y huitlacoche en salsa de chile poblano
Rollo de pechuga de pollo; rellena de queso mozzarella, tomates frescos, champiñones, salsa de vino
Blanco y hierbas decorado con una polenta de espinacas
Filete de res en salsa de vino tinto, puré de papa y vegetales
Filete mignon en salsa de pimienta verde con un toque de brandy y puré de papa y vegetales
Wellington de vegetales en salsa de jitomate rostizado servido con puré de papa

Postre:

Dúo de mousse de chocolate blanco y oscuro
Tarta de manzana
Soufle de elote
Pastel de chocolate con salsa de frambuesas
Pastel de queso con baileys en salsa de zarzamoras