



## 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