



Diseñen su propio estilo

Precio: \$1,450.00

Entradas

Quiche Lorraine con sabayón de cebolla caramelizada y crujiente de poro

Vol au vent de mariscos con salsa de azafrán y crocante de ciboulette

Ensalada verde con tiradito de atún oriental y reducción de balsámico

Mezclum de hojas verdes con peras rostizadas, chispas de blue cheese, nuez caramelizada y vinagreta balsámica

Ensalada de hojas verdes con frutos del bosque, queso de cabra, almendra tostada y vinagreta de mango

Mousse de cuitlacoche con láminas de salmón ahumado y salsa martajada

Cremas

Crema de camote al cardamomo con quenelle de queso y cebollino con aceite de albahaca

Crema de pimientos rojos rostizados con pistaches tostados y aceite de chile

Potaje de lentejas perfumadas al tocino y cilantro con tropezones de plátano macho frito

Crema de 4 quesos con uvas salteadas al mezcal

Crema de chile pasilla con un crujiente de tortilla al epazote

Crema de chicharrón con perfume de guajillo y croquetas de queso manchego

Platos fuertes

Rollo crujiente de salmón y poro caramelizado en pasta philo sobre polenta y cuitlacoche con salsa de elote al epazote

Filete de res con duxelle de champiñones y puré de papa al romero, vegetales a la beurre noisette

Filete de res “chemita” con salsa cremosa de chipotle sobre papas panaderas y setas al tequila

Lomo de cerdo “smoked home” con salsa agridulce de guayaba acompañado de mil hojas de papa con tocino y zanahorias baby

Suprema de pollo rellena de jamón serrano y queso de cabra con gravy de romero acompañado de puré de papa y vegetales grillados

Suprema de pollo rellena de manzana y canela con salsa de blue cheese y guarnición de arroz

Mexico City Marriott Reforma Hotel

salvaje y espárragos

Postres

Strudel de peras al vino tinto acompañado de helado de vainilla y jarabe de vino tinto

Pastel red velvet acompañado de compota de arándanos

Tarta de chocolate blanco con frambuesa y salsa de blueberry

Pastel maya relleno de ganache de Baileys y un sabayón de crema inglesa

Tiramisú con salsa de Kahlúa

Sinfonía de chocolates con salsa de menta