



Menú estándar

Precio: \$750.00

Entradas:

Surtido de quesos: gouda, cabra, manchego y azul
Compota de fruta de temporada artesanal y pan de la casa
Mix de pinchos: piña, queso y romero, chistorra y queso manchego, pepino, queso crema y reducción de balsámico
Palomitas de camarón al coco con salsa de tamarindo y chipotle ahumado.
Napoleón de hojaldre relleno de pollo al romero y salsa mornay
Crepas rellenas de atún y surimi con salsa tartara y crujiente de poro
Trilogía de bruschetta de jitomate, jamón serrano y rúcula
Blinis de salmón ahumado y coral de tinta de calamar

Ensaladas o cremas:

Ensalada tropical: mix de lechugas, sandía, mango, queso de cabra, nueces y arándanos aliñada con aderezo de miel, limón y lavanda
Ensalada de frutos del bosque: mix de lechugas, zarzamora, fresa, durazno, crujiente de piña y aderezo de guayaba de temporada
Ensalada fresca de la huerta: timbal de pepino, mix de lechugas, jicama, mango, fresa y aderezo de naranja y romero.
Crema de portobello, gelee de queso y aceite de albahaca
Crema de tres quesos (manchego, parmesano y azul) con crutón de pan de ajo y hierbas provenzales y falso caviar de frutos rojos.
Crema poblana con espuma de elote y chicharrón de queso
Crema fría de melón, amaretto, menta y de tapioca de melón
Crema fría de pepino, yogur, melón verde y tapioca de hierbabuena

Segundo tiempo, tiempo plato fuerte a elegir:

Suprema de pollo rostizada con mantequilla de albahaca y limón, papa puente nuevo y ejotes rostizados con mantequilla de ajo

Agua Escondida

Suprema de pollo con chutney de mango, papa hasselback y cesta de queso con vegetales
salteados a la mantequilla

Suprema de pollo con salsa de mostaza, naranja y miel

Suprema de pollo con veloute a las finas hierbas y champiñones, calabacín al graten con parmesano
y puré fino de papa

Suprema de pollo rellena de queso, espinaca y nueces con salsa de pimiento rostizado

Escalopa de cerdo en salsa de manzana & cointreau, ejotes rostizados y papa cambray al ajillo

Lomo de cerdo ahumado con gravy aromatizado al romero papa hasselback y verduras salteadas
con mantequilla de ajo y crujiente de queso

Medallón de lomo de cerdo con salsa BBQ de tamarindo y chipotle ahumado

Escalopa de cerdo con manzana caramelizada y laminas de almendra

Medallón de cerdo mechado en salsa de naranja y pasas blancas.

Tercer tiempo a elegir:

Cheesecake con coulis de frutos rojos o maracuyá

Fresas romanoff

Martini semifrío de chocolate y menta

Semifrio de chocolate y cointreau

Brownie de chocolate blanco y compota de frutos rojos

Pera al vino tinto con sorbete de limón

Flan de naranja y tequila

Tarta de natilla de almendra

Tartuffo: pastel del chocolate y praliné

Shortcake de fresas & crema inglesa de cereza