



Menú Preferente (4 tiempos)

Precio: \$2,800.00

Entrada, crema, plato fuerte, postre. Se acompaña con pan de sal. Tornaboda (escoger 1)

Entradas

- Ensalada caprese con nueces tostadas y pesto
- Ensalada griega (pepino, aceituna, pimientos, queso fresco de la región)
- Ensalada de nueces caramelizadas, fresa y queso ceniza, en vinagreta de miel con mostaza
- Ensalada de arúgula con alcachofa y vinagreta de cítricos
- Ensalada de champiñón, pimiento, tomate cherry y queso panela
- Strudel de requesón en espejo de salsa morita y flor de calabaza
- Chile ancho relleno de cangrejo, con espejo de maracuyá
- Croquetas de huazontle y papa con jamón serrano y vinagreta de perejil
- Hongo portobello a la napolitana, con queso azul
- Tartaleta de hojaldre de jitomates confitados, con queso de cabra y reducción de balsámico
- Carpaccio de betabel con queso ricotta y vinagreta de naranja
- Carpaccio de champiñón, tomate cherry y arúgula

Cremas

- Crema de tomate con aceite de albahaca y hojuelas de parmesano
- Crema de cilantro
- Crema poblana
- Crema de hongo con tocino
- Crema de nueces y queso azul
- Crema de quesos al chipotle
- Sopa azteca
- Sopa de hongo de la región, con caldillo de chile guajillo, pollo deshebrado y gajos de aguacate
- Pozole verde de pepitas de calabaza

Plato Fuerte

- Suprema de ave en salsa de chile poblano
- Suprema de ave en salsa ligera de chile morita

Hacienda San José Actipan

Suprema de ave rellena de espinaca, nuez y queso al gravy

Suprema de ave rellena de poblano y elote en salsa de requesón y epazote

Suprema de ave rellena de mole y pipián

Escalopes de cerdo al jerez

Pierna en adobo

Pierna en salsa de ciruela pasa

Pierna a los 3 chiles

Pierna en salsa. A escoger un sabor: salsa de poblano, salsa de cerezas, vino tinto, chipotle,

mostaza antigua y miel, tomate al tequila, pimienta y champiñón

Filete de res o arrachera en salsa. A escoger un sabor: al vino blanco, poblana, al arriero, a la pimienta, al mezcal, frutos rojos al mezcal, cazadora, champiñones, hongo Shiitake, queso roquefort

Solomillo a las finas hierbas en salsa de vino blanco

Postres

Panqué de elote con reducción de rompopo

Flan de cajeta al tequila

Duraznos asados con reducción de oporto y helado de vainilla

Tartaleta de sabores (a escoger uno: manzana y arándanos, chocolate blanco con plátano, zarzamora, chocolate oscuro, uvas)

Peras pochadas en vino tinto con helado de vainilla

Duraznos flameados al oporto con helado de vainilla

Envuelto de membrillo con helado de mazapán

Crème brûlée de vainilla o chocolate

Pastelito chai de tres leches

Merengón de maracuyá

Mousse de chocolate con amaretto

Pastel de Glorias

Tiramisú