



Menú Actipan (5 tiempos)

Precio: \$4,000.00

Entrada, crema, sorbete, plato fuerte, postre. Se acompaña con pan de sal. Tornaboda (escoger 2)

Entradas

- Ensalada caprese con nueces tostadas y pesto
- Ensalada griega (pepino, aceitunas, pimientos, queso fresco de la región)
- Ensalada de camarón con semillas de girasol y vinagreta de naranja
- Ensalada de prosciutto con queso mozzarella
- Ensalada de arúgula con alcachofa y vinagreta de cítricos
- Ensalada de champiñón, pimiento, tomate cherry y queso panela
- Ensalada de pulpo, papa frita y cubos de queso panela con aderezo de queso de cabra
- Hongo portobello a la napolitana con queso azul
- Strudel de requesón en espejo de salsa morita y flor de calabaza
- Croquetas de huazontle y papa con jamón serrano y vinagreta de perejil
- Camarones al coco con chutney de mango y tamarindo
- Camarones al romero con espuma de aguacate
- Camarones al ajillo con cremoso de aguacate
- Chile ancho relleno de cangrejo
- Torre de salmón, aguacate y mango con vinagreta de guajillo
- Torre de jitomate, aguacate, queso de cabra y camarones en vinagreta de arándanos
- Torre de palmito y mango con vinagreta de cilantro
- Tosta de salmón con espárragos y queso crema al eneldo
- Shot de jamón serrano con esferas de melón, avellana y mousse de queso mascarpone
- Aguachile de camarón
- Aguachile negro de camarón
- Ceviche de champiñones
- Ceviche de camarón
- Carpaccio de betabel con queso ricotta y vinagreta de naranja
- Carpaccio de champiñón, tomate cherry y arúgula
- Tartaleta de hojaldre con queso de cabra, tomates confitados y reducción de balsámico
- Ravioles de cuatro quesos en salsa (a escoger: poblana, pistache, Alfredo o ragú)

Hacienda San José Actipan

Gnocchis en salsa (a escoger: queso, poblana, pistache, Alfredo o ragú)

Cremas

Crema poblana

Crema de hongo con tocino

Crema de espárragos

Crema de pistache

Crema de nueces y queso azul

Crema de nuez de la India

Crema de nuez de Castilla

Crema de quesos al chipotle

Crema de pimiento morrón y queso de cabra

Sopa de hongo de la región con caldillo de chile guajillo, pollo deshebrado y gajos de aguacate

Sopa azteca

Pozole verde de pepitas de calabaza

Gazpacho

Sorbetes

Limón con hierbabuena

Maracuyá

Mandarina

Mango

Fresa

Mamey

Jamaica

Limón sevillano

Plato Fuerte

Suprema de ave en salsa de chile poblano

Suprema de ave en salsa ligera de chile morita

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

Suprema de ave rellena de chile 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

Hacienda San José Actipan

Pierna a los tres chiles

Pierna en salsa (a elegir: chile poblano, cereza, vino tinto, chipotle, mostaza antigua con miel, tomate al tequila, pimienta y champiñón)

Solomillo a las finas hierbas en salsa de vino blanco

Filete de res, New York o arrachera en salsa (a elegir: vino blanco, poblana, arriero, pimienta, mezcal, frutos rojos al mezcal, cazadora o champiñones)

Salmón horneado con vinagreta de aguacate

Salmón a la plancha en salsa de mantequilla al vino blanco

Salmón con costra de semillas

Salmón en salsa bechamel con arroz salvaje

Salmón o róbalo en costra de amaranto

Róbalo en salsa (a elegir: vino blanco, hierbas finas o mantequilla)

Postres

Panqué de elote con reducción de rompopo

Torre de chocolate con amaretto

Flan de cajeta al tequila

Envuelto de membrillo con helado de mazapán

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

Crème brûlée de vainilla o chocolate

Pastelito chai de tres leches

Panacota de café o mazapán

Carlota de limón

Pastel de Glorias

Crocante de pistache

Tiramisú