



Menú de gala

Entradas:

Ensalada de sandía cru, mix de lechugas con queso feta, glase de balsámico y jamón serrano

deshidratado

Carpaccio de portobello con vinagreta de anchoas, arúgula, lascas de parmesano y tierra de hongos

Gravad lax de salmón con jugo de betabel, papas confit y mostaza dulce

Gnocchi romana con hongos confitados, compota de jitomate cherry y crust de parmesano

Sopas:

Consomé de pato con lemon grass

Crema de pera con queso azul y romero

Crema de cerveza con pretzels

Bisque de crustáceos con aguachile

Platos fuertes:

Robalo en salsa de azafrán con gratín de papas bravas y pétalos de Bruselas fritos

Cerdo orgánico con salsa de calvados y manzana caramelizada, verduras al grill y papas rostizadas

al tomillo

Filete de res en salsa de cacao, con verduras de colores y jitomates hidropónicos a la mantequilla

negra

Pato glaseado, con salsa de membrillo, hongos confitados, plátano con verduras caramelizadas y

ajonjolí

Postres:

Creme bruleé de caramelo

Cheese cake de cabra con berries

Pastel de chocolate con Nutella y salsa de plátano

Mousse de carajillo