



Menú emplatado 4 tiempos

Precio: \$500.00

Ensaladas:

Ensalada de hojas verdes con queso de cabra, nuez y reducción de balsámico

Ensalada con mezcla de lechugas, espinaca, pera y amaranto

Mezcla de hojas verdes y queso fresco envuelto en hoja de arroz acompañado de salsa de soya

Mezcla de hojas verdes, almendras, queso fresco y reducción jamaica

Ensalada de lechugas, brotes, fresa y suprema de naranja con aceite de oliva

Cremas:

Crema de poblano con cubos de queso

Crema parmentier con crujiente de tocino

Crema de queso con uva

Crema de espinaca al pernod y queso de cabra

Crema de elote

Plato fuerte:

Lomo de cerdo en salsa de arándanos acompañada de manzanas glaseadas

Suprema de pollo rellena de flor de calabaza, elote y queso panela bañada en salsa de poblano

Filete de res miñón con papa rellena

Suprema de pollo rellena de queso mozzarella guarnecida con trufas de papa y almendra

Lomo serpentina con frutos secos en su jugo

Postres:

Piñas al vino tinto con crema montada

Pannacota con frutos rojos

Fantasía de chocolate y limón

Canasta con helado de vainilla con parfait de baileys

Tulipán de helado con peras al vino tinto

*Cuentan con diferentes platillos de pescado, favor de consultarlo con el ejecutivo.