



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.