



Menú emplatado 3 tiempos

Precio: \$450.00

Entrada:

Ensalada con mezcla de lechugas, espinaca, pera y amaranto
Mezcla de hojas verdes, almendras, queso fresco y reducción jamaica
Ensalada de lechugas, brotes, fresa y suprema de naranja con aceite de oliva
Crema de queso con uva
Crema de espinaca al pernod y queso de cabra

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.