



Menú prime

Precio: \$800.00

Tres tiempos:

Primer tiempo (dos a su elección)

Crema de elote

Crema de calabacita

Crema de brócoli

Crema de tocineta

Ensalada de la casa (jícama, panceta de cerdo y vinagreta)

Ensalada de frutos rojos

Quesadilla pétalo de rosa

Segundo tiempo (dos a su elección)

Pechuga de pollo rellena de flor de calabaza, champiñones y elote, bañada en crema poblana o chipotle.

Filete de res calidad angus bañado en salsa de vino tinto o salsa de chile pasilla o crema al chipotle.

Salmón en salsa francesa (+\$50.00 mxn)

Tercer tiempo (3 a su elección)

Volcán de chocolate.

Volcán de dulce de leche

Tarta de chocolate con frambuesa

Tarta de limón con merengue

Cheesecake

Creme brulee

Brownie tradicional

Tiramisu

Pastel tres leches

Tarta nuts

Tarta de berries
Tarta de chocomango

Cena de desvelados. (+\$70 MXN por persona)

Lonchecito de chilaquiles.
Lonchecito de pierna o algún otro a elegir de su preferencia.

Contamos con menú vegetariano.
Degustación para 4 personas.