



Cenas de gala

Precio: \$699.00

Entradas:

- Crema de hongos silvestres con grisinni de nueces y hongos deshidratados
- Crema de tomate confitado en aceite de finas hierbas y croutones de albahaca
- Crema de chile poblano con flor de calabaza, elote y champiñones
- Bisque de camarón con chiffonade de perejil y emulsión de mantequilla con ajo
- Crema de 3 quesos con cebollín y aceite de eneldo
- Crema de espárragos con virutas de jamón serrano deshidratado
- Crema de cilantro al tequila con queso panela asado
- Crema de nuez con croutones de pan brioche

Ensaladas:

- Ensalada César con brocheta de pollo
- Ensalada de lechugas mezcladas con frutos rojos, queso de cabra con nuez y vinagreta balsámica
- Ensalada caprese con citroneta
- Ensalada de espinacas con uvas, manzana, almendra caramelizada y vinagreta de queso azul
- Tartarina de queso de cabra y vegetales con pesto

Platos fuertes base ave (incluido):

- Pechuga de pollo rellena de jamón, queso y champiñón en costra de parmesano con salsa matriciana
- Miñoneta de pechuga de pollo en salsa de almendra con oporto
- Roulade de pollo rellena de queso crema con vegetales en salsa de chile poblano tatemado

Plato fuerte base res:

- Arrachera a la parrilla en salsa de bourbon con pimienta rosa
- Meatloaf de res relleno de queso con espinacas envuelto en tocino bañado en salsa española

Plato fuerte base cerdo:

Presidente Intercontinental Guadalajara

Lomo de cerdo relleno de vegetales con queso crema en salsa de 3 pimientas

Medallón de cerdo en salsa de mostaza antigua con chipotle

Escalopas de cerdo en salsa de ciruela

Plato fuerte base pescado:

Pescado plancha con salsa de mantequilla blanca

Roulade de pescado marinado a las finas hierbas en salsa cremosa de azafrán

Plato fuerte base filete de res o salmón:

Medallón de filete de res con salsa bordalesa

Salmón rostizado con salsa soubise

Guarniciones (2 a elegir):

Puré de papa

Vegetales a la mantequilla

Mil hojas de papa

Puré de camote

Juliana de verduras

Risotto al vino blanco

Bouquet de ejotes con vegetales

Brócoli con mantequilla de almendra

Postres:

Tarta tibia de manzana con helado de vainilla

Enmicado de chocolate y almendra con sabayón de vainilla

Pay de queso con compota de frutas y coulis de fresa

Tarta de 3 chocolates con salsa de caramelo y avellana

Pastel red velvet con mouselinne de pistache

Copa capuchino con salsa de frambuesa y grand marnier

Tarta de frutas de temporada con crema de rompopé