

Menú pasión

Precio: $1,899.00

Primer tiempo:

Ensalada de hojas tiernas y ratatouille al balsámico al aderezo de anchoas calamata

Ensalada iceberg al crujiente de camote y aderezo de queso azul y chabacanos

Ensalada de pera asada al queso de cabra, aderezo de sandía al balsámico

Crema fina de albahaca y crotones de focaccia de jitomate deshidratada

Crema de hongos al aceite de trufa blanca y profiterol de papa

Crema de alubias y almendras tostadas

Segundo tiempo:

Pechuga de pollo a la parmesana rellena de hortalizas sobre risotto de chile poblano en salsa cremosa de flor de calabaza

Pollo relleno de fricasé de hongos en salsa de mostaza, miel de agave y cerveza oscura, papas hasselback a la mantequilla de ajo y estragón

Filete de pescado relleno de mouse de mariscos sobre muselina de bulbo de eneldo, chicharos chinos en salsa bisquet entomatado

Filete de pescado relleno de compota de tomate y hoja santa sobre risotto de camote confitado en salsa miso

Lomo de cerdo mechado al ajo y chile guajillo en salsa de frutos rojos, cebollas fritas y judías al tocino

Tercero tiempo:

Tradicional pastel de tres leches

Biscocho de cremoso de yogurt y maracuyá
Cheese cake de oreo en salsa espumosa de café expreso

Canapés fríos:

Champiñones rellenos con surimi a la mayonesa de chile guajillo

Brocheta de tomate cherry con queso panela al pesto

Crostini de aguacate césar

Profiterol rellena al alioli de jamón de Parma
Ate de membrillo al queso crema y berros

Canapés calientes:

Mini quesadillas de jamón y queso

Chalupas de picadillo de res y queso

Mini quiche de 3 quesos

Alitas de pollo agridulce de piña
Satay de pollo al curry amarillos, dips de comino