



Menú estándar 3 tiempos

Precio: \$550.00

Ensaladas:

Ensalada cortés: mezcla de lechugas, nuez, queso de cabras y aderezo de yoghurt con balsámico

Ensalada de lechugas con pera y uvas, cubitos de queso con vinagreta de kiwi

Ensalada de cítricos: lechugas, espárragos, cebollín, supremas de toronja, de naranja y vinagreta de limón

Torretas de frutas con miel de menta

Perlas de melón y sandía al brandy

Maleta de pasta filo rellena de verduras y pollo con salsa de cilantro

Hojaldre de setas y queso con salsa de chipotle

Rollito de pasta hojaldre rellenos de carne molida con mini ensalada fresca con vinagreta de guanábana

Crepas de flor de calabaza, calabacita y grano de elote en salsa de vino tinto

Crepas de espinacas, papas, champiñón y tocino en salsa de poblano

Crema o pasta:

Crema de pimiento rojo con semillas de girasol

Crema de queso con uvas rojas

Crema de jitomate especiada con surimi

Crema de aceitunas

Crema de flor de calabaza con cubitos de queso gouda

Crema de 2 quesos con rodajas de pera

Crema de cilantro con tocino

Crema de pimiento amarillo con pepitas

Crema de almendras con piña

Crema de avellanas con trocitos de manzana

Tagliateli a la mantequilla con tres pimientos y tocino

Pluma tricolor en salsa de tres quesos

Fetuccini en salsa de mariscos

Espagueti a la boloñesa

Espacios Majestuosos

Fusilli en salsa de queso, pollo, apio y alcaparras, con un toque de limón

Plato fuerte:

Pechuga rellena de queso con salsa cremosa de finas hierbas acompañado de puré de papa, mezcla de ejote, elote y champiñón

Pechuga de pollo al curry acompañada de mezcla de verduras (calabaza, brócoli y pimientos)

Rollo de pechuga de pollo relleno de calabaza, elote y champiñón en salsa de flor de calabaza con puré de zanahoria con coco y pétalo de betabel

Pechuga rellena de queso y ciruelas en salsa de almendras con fritura de verduras y atado de ejote

Pechuga de pollo rellena de requesón en adobo de chile guajillo con papa paja y atado de zanahoria

Pierna de cerdo mechada en salsa de frambuesa acompañada de fritura de betabel, zanahoria babe y vaina china

Cabeza de lomo con chutney de naranja acompañada de papa pera, zanahoria y brócoli a la mantequilla

Cabeza de lomo con costra de guajillo, en salsa de tamarindo y ralladura de chile pasilla con roseta de puré de papa y zanahoria y brócoli a la mantequilla

Pierna de cerdo mechada en salsa cremosa de 3 chiles con soufflé de papa y ralladura frita de zanahoria

Pierna de cerdo en salsa de ciruelas con chile pasilla acompañada de atado de zanahoria y papa al horno

Pierna de cerdo mechada con arándanos y ciruelas con costra de chile guajillo en salsa de tamarindo y ralladura de chile pasilla acompañada de puré de papa y zanahoria y brócoli a la mantequilla

Rollo de carne molida de res en relleno de queso crema y tocino en salsa de vino tinto con papa cambray al romero y fritura de zanahoria

Rollo de carne de res relleno de espinacas y queso en salsa de cremini con verduras mixtas (pimiento, elote, zanahoria y coliflor) y papa torneadas

Medallón de res en salsa de portobello con roseta de puré y fritura de zanahoria

Medallón de bola de res en salsa de vino tinto con atado kenefa de puré y atado de zanahoria y brócoli

Roast beef con chutney de piña, codito a la hawaiana y verduras mixtas (pimiento, zanahoria, elote, ejote y champiñón)