



Menú Premier

Precio: \$450.00

Entremés

Pate

Con nuez

Al perejil

Alas finas hierbas

Quesos

Con jalapeño

Con pimienta roja

A las finas hierbas

Entrada

Ensaladas

Primavera (Compuesta de 3 lechugas (Sangría, italiana y romana) elote, betabel, garbanzo, champiñones, crotones y tomate bañado con aderezo ranch

Pasta y atún (Pasta pene mezclada con atún aderezo de mayonesa, apio y pimientos montados en una hoja de col morada)

Capresse (Torre de tomate y queso mozzarella, bañado con vinagreta de perejil)

Cremas

Poro y papa

Brócoli y coliflor

Portobelo

Elote

Poblana

Tomate

Plato fuerte

Espacio Fundidora

Ave a la gran gourmet: Ave rellena de queso crema y nuez, albardada de tocino con salsa de nuez, acompañada de pasta pene al pesto y ejotes salteados con mantequilla.

Ave a la florentina: Ave rellena de queso crema y espinaca, sobre un espejo de salsa al vino blanco y espinacas, acompañadas de pastas cortas.

Ave a la siciliana: Ave bañada en una salsa en base a pimienta roja, cebolla, tomate, albaca y perejil acompañados de verduras californias y fettuccini a los tres quesos.

Ave a la poblana: Ave bañada en salsa de chile poblano, acompañado de arroz pilaf y verduras a la mantequilla.

Ave a los tres quesos: Ave bañada en salsa de tres quesos, acompañado de fusilli y puré de papa con espinacas.

Postre

Pastel de chocolate con nieve de vainilla (Bañado con jarabe de chocolate y nuez)

Crepas sousset (2 crepas bañadas con cajeta y nuez)

Strudel de manzana

Ensalada de manzana

Blintzes de queso (Crepa rellena de queso crema y crema chantilly)