



Plato fuerte

Crema verde: habas verdes guisadas con vinagreta de cilantro, tocineta combinada con salsa cremosa blanca y farsa de haba

Crema de chicharrón: chicharrón guisado a base de salsa bechamel con un toque casero y acompañado de papadzul

Crema Vichyssoise: sopa refinada a base de poro y papa cocinada con leche y raviol de queso de cabra

Crema de zanahoria con Almendra: base de zanahoria rostizada y aromatizada con fondo de leche bronca, acompañada con grisines

Crema aceituna verde: aceitunas fondeadas con una deliciosa preparación de fumet de pescado

Crema de queso Brie: fondo de base de queso brie acompañada de uvas y frutos rojos

Crema de espárragos: tierno espárrago preparado de base de crema agria, acompañada con jamón serrano, queso parmesano y balsámico

Crema de alcachofa: base lactosa de caldo de pollo, toque de vino blanco, acompañada de tierra de tocino y tostada de parmesano

Bisquet de rrucha: trucha fresca con base de extracto de pescado y crema natural acompañada de tropiezo de papa

Crema de queso Cotija: preparado con base de caldo de pollo, crema agria, queso Cotija con jalea de chiles secos y julianas de tortilla

Crema calabaza de Castilla: puré de calabaza de castilla reforzado con leche y caldo de pollo, acompañado de un timbal de uchepo, queso y crema

Sopa Characo: base enjitomada, preparada con chorizo de Huetamo y vegetales, acompañada de chicharron, tortilla y queso