



Menú a elegir

ENTRADAS:

- Lechugas mixtas con tomate cherry y vinagre balsmico.
- Ensalada de pollo, apio, mango y manzana con yogurt, curcuma y cilantro.
- Torre de tomates y mozzarella con albahaca y vinagreta balsamica.
- Ensalada caribeña con jamon de pierna, naranja y perejil.
- Mix de sushi y sashimi servido con wasabi y salsa de soya natural y picante.
- Ensalada de alcachofa, palmitos y berros con tomates y salsa pesto.
- Ensalada de pepino y panela con yogurt y menta.
- Sopa de cebolla con queso parmesano.
- Sopa de tortilla con sus guarniciones.
- Crema de hongos silvestres co queso gouda.
- Crema de elote con pimienta rosa.
- Crema de tomate y albahaca.
- Sopa de cola de res con champiñones.
- Bisque de cangrejo y camarón perfumado con brandy.

PLATO FUERTE:

- Filete de pescado relleno de flor de calabaza y almendras, con salsa cremosa de tomate y limon.
- Lomo de cerdo con relleno de vegetales y ciruelas en salsa de marindo al chipotle.
- Filete de pescado a la veracruzana.
- Suprema de pollo rellena de jamon y queso suizo, servido en salsa pomodoro.
- Rissoto con almejas.
- Brochetas de pollo en salsa teriyaki.
- Lasaña de vegetales y hongos.
- Pasta penne con salsas de frutos.
- Pollo rostizado relleno de salami y tomates deshidratados.
- Pechuga de pollo rellena de zetas con salsa de pimiento.
- Pechuga de pollo en salsa de azafran.

POSTRE:

Hotel Tesoro Manzanillo Resorts

Pay de queso marmoleado.

Martini de frutas del bosque.

Pastelito de chocolate amargo con almendras t amaretto.

Volteado de piña.

Tarta de limon caramelizada.

Mousse de fresa y frambuesa.

Mousse tropical de vainilla y ron.

Mousse de queso ricota con moritas y casis.

Pastel de chocolate con platano tabasco.

Pastel de 3 leches con Bailey's.

Flan de piña y coco.

Strudel de manzana.

Brownie de capuchino con mousse de vainilla.