

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:

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.