



Menú 2, 3 ó 4 tiempos

Precio: \$495.00

Entradas

Crema de chicharrón, moronas de queso fresco, tiras de tortilla y aceite de epazote

Crema de elote tatemado y albahaca con queso de corral y tropezos de pepino

Crema de cerveza con tocino deshidratado y pimientos tatemados

Ensalada de espinacas, guayaba, nueces cristalizadas y moras con gajos de jitomate en vinagreta de higo

Ensalada de láminas de betabel, tierra de cacahuate, cherrys, supremas de cítricos con arúgula en aceite de limón real

Ensalada griega, pepinos, garbanzo, pimientos asados, queso de cabra y cubos de jitomate con trozos de lechuga en vinagreta de menta

Ensalada capresse con queso de la región y arúgula bañada en pesto de cilantro

Platos fuertes

Filete de res en salsas: Bordelesa, Madeira con champiñones, Cazadora, 3 Pimientos, Perigord, Al Vino Tinto, Robert, Italiana, Cremosa de Pimientos 4 Estaciones, Strogonoff, De 3 Chiles Ahumados y Piloncillo, Chemita

Suprema de Ave en salsas: Champiñones y setas en salsa blanca, Maldini, Fondue de 4 quesos y eneldo, Ciruelas y tocino en salsa oscura, Pana y Té de limón, Cremosa de Perejil y vino blanco,

Chile Ancho y queso, Mole de Guayaba, Mole de Jamaica, Mole de Chocolate de Mesa

Pescado en salsas: Ajillo y nueces mixtos, Mojo de Ajo y Perejil fresco, Maldini, Fondue de 4 quesos y eneldo, Finas Hierbas y vino blanco, Mantequilla Negra, Adobo de Hoja Santa, De 3 Chiles y Tomillo Rostizado, Mole de Guayaba y vino blanco

Filete de Cerdo en salsas: Chabacano y naranja, De 3 Chiles y piloncillo, Ciruela y morita, Encacahuatado y Chile Guajillo, Jamaica y morita, Morrón y panceta, Chile Ancho y queso, Mole de Guayaba

Guarniciones

Purés: papa rústico, brócoli, zanahoria, camote naranja, berenjena, papa y esquites al epazote, papa

Club de Industriales de Querétaro

y perejil

Papa cubicada: a las finas hierbas, al romero y paprika, a la crema y perejil, al curry, con pimientos, al horno, al chimichurri, serrano y cilantro

Verduras: Atado de verduras, parrilladas, salteadas con mantequilla, oliva y vino blanco, finas hierbas, brocheta de perlas de verduras, chips de vegetales

Ensaladas: verde, criolla, mediterránea, 3 estaciones

Postres

Panna cotta de frutos rojos

Pastel ópera

Mousse de kiwi y mango

Tiramisú de queso mascarpone y espresso

Mousse de triple chocolate y bizcocho negro

Tarta de uva y velo blanco

Flan de pera y manzana

Pastel de pistache

Pastel de avellana y crema

Helado de la estación

* Incluye pan salado y café americano