



MENÚ DE CENAS ROMÁNTICAS



ENTRADA

CREMAS

Crema de cilantro al chipotle con croton de ajo.

Crema de pimiento rojo asado y brunoise de manzana.

ENSALADAS

Ensalada de espinacas baby fresas y nuez garrapiñada acompañada de queso empanizado y vinagre balsámico.

Espárragos a la parmesana sobre mix de lechugas frescas y aceite de oliva.

PLATO FUERTE

Pechuga de pollo rellena de champiñones con una salsa de ciruela servida con puré de manzana y vegetales al vapor.

Pechuga de pollo rellena de espinacas, queso fresco y tomates deshidratados, Servidas con un puré de papa y queso gruyere, espárragos a la parrilla y una salsa cremosa de tomillo.

Filete de res con salsa de queso de la región acompañado con un atado de espárragos salteados y puré de papa rustico.

Filete de res en salsa de huitlacoche acompañado de ejotes glaseados y puré de camote.

POSTRE

Tartaleta de frutas

Pastel de cajeta

Helado de chocolate con coulis de zarzamora

*Cada menú incluye una entrada, un plato fuerte y un postre por persona.