

Menú de Gala

5 TIEMPOS

Adulto \$ 799.00

INCLUYE: pan salado, salsas dulces, servicio e IVA
NO INCLUYE BEBIDAS

PRIMER PLATO

- Ensalada de orgánica

Rallado con vino tinto y tejocote, espinaca orgánica, lechuga sangría, tomate pera, queso de hoja santa, mandarina y penettone italiano.

CREMA

- Crema tostada de cabra

Aromatizada con hinojo cocinada con queso de cabra cenizo y arándano).

NEUTRALIZANTE

- Mousse de quelites y piña

Mousse inflado, acompañado de aire de jengibre y salsa de pinole.

PLATO PRINCIPAL "1"

- Salmón entintado

Salmón con aceite de pistache, acompañado con aros de calamar y kales mexicanas, entintado con jugo de calamar.

PLATO PRINCIPAL "2"

- Caña de filete de res

filete de res marinado con chimichurri, y albahaca, bañado con adobo de chilechocolate, acompañado con puré de raíz.

PARA TERMINAR

- Confitos y canelones

Mousse esponjoso de mole especial y chocolate callebaut, acompañado brizas de cacao.

Menú para Niños

CREMA

- Crema de queso mozzarella
- Acompañada de cubitos de pollo fritos.

PARA TERMINAR

- Confitos y canelones

Mousse de fresa y chocolate callebaut, acompañado brizas de cacao.

Niño \$ 399.00

PLATO PRINCIPAL "1" (A ELEGIR)

- Pechuga Rellena de jamón y queso

Acompañada de arroz y papa gajo, bañado con salsa blanca y nuez.

PLATO PRINCIPAL "2" (A ELEGIR)

- Filetitos de res en salsa de mango

Filetitos de res acompañados de arroz y papa gajo, bañado con salsita de mango.

INCLUYE: pan salado, salsas dulces, refresco de lata, servicio e IVA



Km 21.5 carretera México-Pirámides, San Juan Teotihuacan