



MENÚ WHITE

ENTRADAS	
Cono de tortilla de harina Relleno ensalada de camarón sinaloense	Costillitas de cerdo agridulce
Tostadas mixtas Hummus y confit de cebollas y fresas	☐ Batonetas de pollo empanizado
☐ Hongo Portobello Relleno de mousse de corazón de palmito	
ENSALADAS	
Ensalada Bruges Ensalada con col de Bruselas asadas con cebolla morada desflemada y polvo de queso Chiapas	Ensalada de alcachofas Corazón de alcachofa, calabacita, jitomate cherry a las brasas con aceite de olivo extra virgen y sal de chiles
Ensalada Hawaiana Mezcla de lechuga mixta, piña y jamón asados, jitomate bola escalfado con vinagreta de miel y jengibre.	Ensalada agridulce Ensalada de lechuga mixta con arándano, nuez, piña cristalizada con aderezo de mostaza y chile guajillo
Ensalada Mediteranea Ensalada de espinaca, tocineta, queso feta y nuez garapiñada y vinagreta de piloncillo	
SOPAS	
☐ Tradicional sopa de tortilla	Sopa ranchera De frijol, aromatizada con epazote y guarnición de elote natural
Sopa poblana Con pollo, panela, poblano y elote tierno	y juliana de tortilla
Sopa Straciatella Consomé de pollo con espinacs e hilos de huevo	□ Sopa Mulligatawny Pollo y ciruela
CREMAS	
Crema de elote Con guarnición de queso panela y elote dulce	Crema de flor de calabaza Con guarnición de elote dulce y queso panela
Crema poblana Con guarnición de esquites	☐ Crema de champiñón Con guarnición de jamón serrano y hongos asados
☐ Crema de tres chiles Chile ancho, mulato y pasilla, con chochoyotes al epazote	
PLATO FUERTE RES	
Roast beef de res En salsa B.B.Q. de mezquite	Asado de res Sirloin Con salsa de vino tinto malbec
Rollo de res Relleno de papa y rajas poblanas en salsa gravy a las finas hierbas	
PLATO FUERTE AVES	
☐ Medallones de pollo En salsa de mostaza antigua	Pollo relleno de huitlacoche En salsa de chile poblano
Pechuga de pollo	☐ Balantine de pollo

PLATO FUERTE PESCADOS Y MARISCOS	
Rollo de pescado blanco Relleno de puré de camote	Filete de pescado En salsa de tres chiles
☐ Filete de pescado a la veracruzana	☐ Filete de pescado al mojo de ajo
PLATO FUERTE CERDO Chuleta de cerdo natural A la parmesana Lomo de cerdo En salsa gravy a la cerveza	 Milanesa de cerdo encacahuatada Saltimboca de cerdo Con jamón serrano
POSTRE Panacotta Tiramisú Plavlova con fresas Key lime pay Pay de manzana Banana cream pie Pastel de piña colada Pastel de café	 Panqué de zanahoria Volteado de piña Pastel de tres leches de café Pastel marmoleado a la naranja Strudel de manzana Tarta de frutas con crema pastelera Trufa de piloncillo
MENÚ SILVER ENTRADAS Espárragos asados Con cebolla tatemada, queso cotija y aceite de oliva Tapete de verduras mixtas Alcachofa, esparragos, betabel y láminas de coliflor, en aderezo de ceniza de chile	 Ceviche de hongos con pimientos. Tartara de salmón ahumado <i>Con ensalada tampico y mostaza antigua de cilantro</i> Crostini de hongos silvestre <i>con parmesano</i>
 Ensalada de papa estilo alemán Combinación de papa, tocino, cebolla, ajo, mostaza dijon y mostaza amarilla Ensalada 7 hierbas Arúgula, lechuga, hoja de apio, perejil, cilantro, espinaca y acelga) queso feta y almendra tostada con vinagreta de mostaza Ensalada Griega Jitomate, pepino, cebolla, aceituna negra, orégano, queso feta y aderezo de vinagre de vino tinto sobre cama de lechuga mixta 	 Ensalada César tradicional <i>Tradicional aderezo cesar con crutones al ajo, queso parmesano y anchoas sobre cama de hojas de lechuga orejona</i> Ensalada Cobb <i>Base de lechuga mixta con huevo duro, jitomate, jamón de pavo y tocino acompañada de aderezo Ranch casero</i> Ensalda Waldorf de pollo <i>Combinación de pechuga de pollo, manzana golden, mayonesa, nuez y apio picado sobre cama de lechuga mixta</i>

SOPAS	
☐ Marmitako de pescado	Caldo picante de camarón
☐ Fabada ligera Con azafrán y tocino	☐ Sopa Minestrone
□ Caldo Gallego	Con jamón serrano y queso parmesano
Con garbanzos y chorizo español	Sopa de albondiguitas
CREMAS	
☐ Crema clásica de pollo	☐ Crema de acelga con panceta frita
Crema de papa Con guarnición de rajas y elote dulce	☐ Crema de coliflor con curry
☐ Crema de chicharrón Con queso panela	☐ Crema de cebolla Con cruton de queso gruyere
PLATO FUERTE RES	
☐ Filet Mignon de res En salsa de vino tinto	Matahambre de arrachera de res Con espárragos y acelgas
Corte New York Parrillado Con salsa de madeira	☐ Filete de res En salsa cremosa de hongos
PLATO FUERTE AVES	
🗆 Pollo asado a la barbacoa higaldense	Pechuga de pollo
Pechuga de pollo Farouj Tauok	Rellena de requesón a las finas hierbas en salsa gravy de tequila
PLATO FUERTE PESCADOS Y MARISCOS	
☐ Filete de pescado blanco al papillote	☐ Filete de pescado amandine
☐ Chupe de filete de pescado En salsa de echalote, alcaparra y vino blanco	☐ Gratinado de mariscos Camarón, cangrejo, callo de hacha
PLATO FUERTE CERDO	
☐ Solomillo de cerdo a la cochinita	\square Chuleta de cerdo a los tres chiles
☐ Lomo de cerdo Relleno de nueces en salsa de jamaica	
POSTRE	
☐ Panacotta de horchata	☐ Brazo gitano de chocolate
☐ Creme brulee	☐ Pastel de cuatro leches
☐ Apple crumble	
	☐ Pastel Opera
 Savarin pudding de zarzamora 	☐ Pastel Opera☐ Strudel de mango
Savarin pudding de zarzamoraCrumble de frutas rojas	
·	☐ Strudel de mango
☐ Crumble de frutas rojas	☐ Strudel de mango☐ Tartaleta de mango y merengue japónes
□ Crumble de frutas rojas□ Pastel de mango	☐ Strudel de mango☐ Tartaleta de mango y merengue japónes☐ Tarta de mantequilla

MENÚ GOLD

ENTRADAS	
☐ Terrina de foie y jeréz Con compota de ciruela	☐ Tataki de hinojo y calabaza Sobre nube de zanahoria
Carpaccio de res al Cirpriani	☐ Pulpo en ceviche rojo
☐ Tiradito de atún en miel	□ Queso burrata al pomodoro
ENSALADAS	
 Ensalada de endivia y parmesano Con vinagreta de limon amarillo rostizado 	Ensalada Capresse Con arúgula y reducción de vinagre balsámico blanco
Ensalada Oriental Ensalada de wakame,nori tostada y caviar masago	Ensalada de corazón de lechuga asado Corazones de lechuga asados con pesto de pimiento
☐ Wedge Salad Ensalada iceberg con tocino y aderezo blue cheese	amarillo y pesto de pepita Ensalada palmito y arúgala Con compota de frutos rojos y aceite de oliva
Ensalada de huerto italiano Ensalada con polenta parrillada, alubia verde, jitomate, espárrago y corazón de lechuga vinagreta de cúrcuma	Ensalada Nicoise Con aderezo francés de aceite de oliva y hierbas
Ensalada Marroquí Ensalada marroquí de cous cous	Con decrete manees de decrete de onva y meroas
SOPAS	
Jugo de carne a la cebada Con guarnición de cebada	Caldo de elote y Shitake Sopa de elote cremosa con hongos shitake caramelizada
Sopa de Pescado estilo Donosti con miga de pan, pimiento chorizero	Puchero de res con verduras Con deshebrada de res, champiñones, zanahoria y calabaza
Sopa francesa de cebolla Tradicional sopa de cebolla con crotón de pan gratinado.	☐ Borscht de betabel
Sopa rústica de pollo Con perlas de pan	
CREMAS	
☐ Chowder de almeja Estilo Nueva Inglaterra con almejas, papas y aromáticos	☐ Crema de calabaza de Castilla Calabaza asada con pepitas tostadas
Crema de poró al jeréz Con crouton trufado y parmesano	☐ Bisque de jaiba Reducion de Jaiba con acentos de tequila
Crema de queso edam Con juliana de poro y papa	☐ Crema de jitomates mixtos rostizados Jitomate bola, guaje y deshidratada con guarnicione de pasas de jitomate
Crema de espárrago Royale Con puntas de espárrago y jamon serrano	Crema de coliflor con curry Coliflor asada macerada con curry hecha crema
☐ Chowder de maiz dulce Tropiezos de maiz dulce con crema acida y epazote	Crema Sing Sing Pimienton rojo, jitomate y romero
PLATO FUERTE RES	
Pecho de ternera Asado acompañado por salsa de marsala	☐ Le Chateaubriand de res
☐ Mar y tierra Rib eye y camaron jumbo	Filete de res al Rossini Con foie gras y trufas
Chuletón corte grueso En salsa de pimienta	☐ Wellington de res Con duxelle de champiñon

PLATO FUERTE CORDERO	
 Chuletas de cordero a la provenzal Chamorro de cordero En salsa trufada Lomo de cordero incrustado en romero En salsa de azafrán 	 Chuletas de cordero En salsa de chile-ajo Cordero a la cordobesa Salsa de jitomate y aceituna negra
PLATO FUERTE AVES Confit de pato al horno Con compota de membrillo Duo de codorníz En salsa de caza	 Rock cornish deshuesado Relleno de arroz salvaje Pechuga de pollo cordon blue Con queso y tocino
PLATO FUERTE PESCADOS Y MARISCOS ☐ Camarones de termidor ☐ Filete de robalo ☐ Envuelto en papa rallada en salsa de limón y perejil ☐ Filete de salmón al papillote ☐ En salsa gourmet	 □ Filete de merluza Con espejo de salsa de quelites □ Camarones jumbo a la talla
PLATO FUERTE CERDO Lomo de cerdo En costra de chile y salsa gravy con semilla de cilantro Solomillo de cerdo Relleno de ciruelas en salsa base gravy y toque de jeréz	 □ Lechón asado Con salsa de maracuyá □ Solomillo al estilo carnitas con tamal
POSTRE Parfait Sacher con fresas Brownie de chocolate Trifle inglese Cobbler de melocotón Strudel de peras con Coulis de Zarzamora Tarta Dürnstein Almendras y chocolate Tarta Linzertorte Tarta de chocolate blanco Pastel de pistache	 □ Sacher torte □ Cheese cake y compota de frutas rojas □ Bizcocho Con praliné y jalea de mango □ Pastel de ganache Chocolate y compota de frutos rojos □ Pastel Diplomat Chocolate y palanqueta de avellana □ Pastel de trufa con zarzamora □ Trufa de pistache y chocolate blanco