

MENÚ DELUXE



COCINA DE EMOCIONES Y DELICADA EXPERIENCIA



vergaramillan.mx

ENTRADAS

Lecho marino

Tiradito de carpaccio con gelee de fruta de la pasión y verduras baby, en una capa fina de bonito

Estofado de salmón

Salmon y hoja santa, espuma de atún y crujiente de jamón serrano

Bisquet tropical

Pulpo, calamar y napoleon de huachinango y queso cambembert empanizado

Royal de angulas

Angulas a las brasas y betabel en 5 estaciones

Muselina de trufa blanca

Con costra de cacao y cocoa, musgo de vainilla, tierra de calamar y tierra de hinojo



Crema de jamón serrano
y esféricos de melón avainillado

Crema de hinojo y ostras

Crema de ajo negro
y shots de ajo blanco

Crema de trufa blanca
y compota de manzana y rosas cristalizadas

Crema de queso brie
y curry con geles aromáticos

PLATILLOS ESTELARES

Salmón relleno,

en compañía de trio de ñoquis y alioli de atun y suquet de bonito

Filete de res relleno,

en compañía de pure de alcachofa y esfericos de patata asada

Filete de res con especias y matequilla de mole crijuente

y pure de ajos asados

Civet de conejo con tocineta

y pure de frambuesas

Filete de res con mostaza antigua y oporto,

crujiente de patata y pimenton y gelee de uva morada



POSTRES INDIVIDUAL

Cremoso de chocolate amargo y queso azul,
con sablee de almendras

Mousse de cerezas y cardamomo,
crema de yogurth y queso crema y aire de frambuesas

Mil hojas de higos y muselina de nuez,
con aire de nuez moscada

Biscocho de vainilla ligero con frutas asadas
y sopa de chocolate blanco

Esponja de mantequilla asada,
con manzana y azucar de alga nori



MENÚ DELUXE



COCINA DE EMOCIONES Y DELICADA EXPERIENCIA



@banquetes**vergaramillan**



Vergaramillan **Banquetes y Bodas Puebla**



vergaramillan.mx