

MENÚ  
**COCINA FUSIÓN**



COCINA DE EMOCIONES Y DELICADA EXPERIENCIA



[vergaramillan.mx](http://vergaramillan.mx)

# ENTRADAS

- Estofado de codorniz Crujiente de pasta phylo, guisantes, parmentier de queso brie y salsa de cordero
- Ensalada de pulpo crujiente Espinaca baby, jitomate deshidratado, queso de cabra, arugula baby, gel de betabel y papata confitada
- Rolls de salmón ahumado Rollitos de pasta brick rellenas de queso de cabra y epazote con alioli de manzana, rolls de pepino y alcaparras fritas
- Carpaccio de ternera Con ensalada de vegetales, coullis de aceituna verde, aire de aceite de atún, perlas de pasta orly y pepita frita
- Pastel de filete de robalo Con pasta crujiente, vinagreta de sésamo, alcaparras fritas, cherrys confitados y brotes
- Steak tartare Con emulsión de mostaza, mermelada de limón, salsa foyat, semillas de mostaza, patata Saratoga, alcaparras fritas y carpaccio de rábano
- Ensalada de flores de calabaza tempurizadas Arugula baby, quelites, aderezo de limón, queso de cabra y chips de yuca.
- Mousse de aguacate con carpaccio de atún Sésamo tostado, puré de frambuesas ahumadas, gel de vinagre y hoja santa
- Crujiente de parmesano y patata confitada Buñuelo de camarón, gel de guisantes y brotes
- Ensalada de espinaca baby Arándanos, perlas de queso de cabra con ajonjolí tostado y reducción de Jamaica y zarzamoras

# CREMAS Y SOPAS

- Crema de atún Rosca de puré cilantro recio, cherrrys confitados y crocante de espinaca
- Crema de espárragos blancos Crocante de pan rustico, cherrrys deshidratados, chícharo chino y brotes
- Crema de foie gras y lentejas Pan de centeno con mousse de pato, queso de cabra, alcaparras fritas y clavel baby
- Crema tailandesa de boniato Con crocante de pan de almendras, paté de pato, brotes y hojas de margarita
- Crema de flores de calabaza Con gelatina de chile poblano, gotas de huitlacoche y caléndula
- Caldo de guisantes Queso brie, menta y brotes
- Caldo de senderuelas Flores de calabacín rellenas
- Caldo bullabesa Salmon confitado y col morada
- Caldo de espárragos Alitas de pollo miso y espárragos.
- Caldo de parmesano Conchiglie de espinacas, requesón y panceta.
- Caldo de ternera Wonton de camarón y queso crema
- Sopa de jitomate Con croquetas de huazontle

- Lomo de cerdo a la parrilla en salsa parisiene con chicharos chinos y portobello deshidratado
- Lomo de cerdo confitado en salsa de mantequilla con naranja, zanahoria baby y tierra de cebollín
- Lomo de cerdo sobre cama de cuscús en salsa foyot y acelga frita con tallo
- Lomo de cerdo en costra de chiles secos bañado en salsa tártara y puré de cebollitas de cambray
- Lomo de cerdo enchilado sobre puré de esquites en salsa criolla asada. Verduras a la papikra y peras dulces
- Lomo de cerdo al horno en salsa de hongos con ravioli de patata y chistorra, brotes y carpaccio de rábano

## PLATILLOS ESTELARES

### POLLO

- Suprema de ave en salsa de zucchini con papas cambray al romero, crackets de semilla de mostaza y calabaza asada al grill
- Suprema de ave en salsa bearnesa, flor de tortilla, plátanos caramelizados y puré de camote morado
- Suprema de ave envuelta con jamón serrano en salsa blanca, fritura de chile ancho, gel de betabel y ñoquis de patata
- Suprema de ave en salsa de pistache con camote crujiente, perlas de pepino y puré de patatas con cilantro y mantequilla
- Suprema de ave rellena de queso panela y chile poblano, bañado en salsa de flor de calabaza, sobre un puré de chayote almendrado
- Suprema de ave rellena con mousse de pato con pimientos confitados, aderezado con salsa de castañas, tierra de hinojo y brotes de betabel
- Suprema de ave rellena de queso de cabra y soufflé de huitlacoche con espárragos salteados a la mantequilla, aderezado con una salsa bechamel al chipotle, galleta de parmesano y rollitos de pepino
- Suprema de ave rellena de espinacas y queso ricota con nuez tostada, bañado con una salsa bearnesa con puré de zanahoria con anchoas y cherrys deshidratados

## PLATILLOS ESTELARES

### FILETE DE RES

- Medallón de filete de res en costra de miel y romero con espárragos a la mantequilla, frutos picantes, aderezado en salsa de castañas y piñones garapiñados
- Medallón de filete de res con aromas mediterráneos en salsa bordelaise sobre puré de camote asado a la mantequilla, cecina crujiente y tierra de hinojo
- Medallón de filete de res en salsa de ostión ahumado con papa cambray al romero, sobre un puré de calabacita, gel de cebolla y fritura de chile ancho.
- Medallón de filete de res con flores de saladerezada en salsa de pimiento amarillo asado con zanahoria frita y tierra de cebollín
- Medallón de filete de res relleno de semilla de calabaza frita aderezada en salsa de chorizo y cerveza, sobre pimientos confitados y esferas de queso de cabra con amaranto
- Filete de res relleno de queso de almendras tostadas sobre carpaccio de chayote, ejotes franceses a la mantequilla, aderezado en chichilo negro y yuca frita
- Filete de res relleno de queso de cabra en salsa de pimienta rosa sobre puré de camote amarillo, won ton de zetas y gel de cebolla caramelizada

\*Sugerimos verificar si estos platillos se encuentran incluidos dentro de tus servicios contratados

## PLATILLOS ESTELARES DEL MAR

- Filete de salmón aderezado en mayonesa de epazote, sobre puré de esquites y granos de elote, caramelos de sardina y espinaca baby
- Filete de salmón con arena de tortilla aderezada con una pasta de tres chiles, aire de limón, espinaca frita y cherrys deshidratados
- Filete de salmón aderezada en salsa de lima y jengibre, sobre puré de cebollitas cambray al grill, dados de melón al vacío y teja de tinta de calamar
- Medallón de atún sobre puré de guisantes y ejotes franceses, aderezado en aceite de sésamo negro, aire de tortilla tatemada y brotes
- Medallón de atún aderezado en mole verde con ensalada de quelites y arugula baby, esferas de queso de cabra con amaranto y gel de cebolla caramelizada
- Medallón de atún sobre puré de patata al grill, aderezada con mayonesa de romero, chicharrón de queso, ensalada de huitlacoche y tierra de jamón serrano
- Filete de pescado relleno de hongos, aderezada con salsa de epazote, pimientos asados, hoja de plátano frita y vainas de chícharo chino
- Filete de pescado a la plancha con verduras al grill, aderezada en salsa moille, acelga frita y roll de zanahoria
- Filete de pescado en costra de sal de gusano, aderezada con reducción de mezcal y mole negro con ensalada de quelites y verdolagas

\*Sugerimos verificar si estos platillos se encuentran incluidos dentro de tus servicios contratados

# POSTRES INDIVIDUALES

## **Apolonia**

Mousse de queso-crema  
Biscuit Madeleine al limón  
Compota de frambuesas

## **Oprah**

Biscuit de nuez  
Mousse de caramelo  
Glaseado gourmet

## **Isabel II**

Dacquoise de nuez  
Cremoso de manzana verde  
Mousse de gianduja

## **Piaf**

Biscuit de coco  
Confit de coco y maracuyá  
Mousse de chocolate lácteo

## **Eleonor**

Mini chess cake de chocolate blanco  
Jalea de frambuesas  
Biscochode chocolate amargo sin harina

## **Frida**

Mousse de pistacho  
Sablée de almendra  
Lemon curd

## **Simone**

Mousse de praliné  
Cremoso de plátano  
Glaseado de chocolate

## **Curie**

Sabayón de chocolate semiamargo  
Jelly de maracuyá  
Biscocho de nuez



# GLOSARIO

- Aire de aceite: Técnica culinaria que consiste en agregar moléculas de oxígeno a una grasa.
- Alioli: Salsa típica española a base de ajo y aceite.
- Braseado: Técnica culinaria en la cual se pasa de una cocción seca a una cocción húmeda.
- Bullabessa: Sopa de distintos tipos de pescados.
- Buñuelo: Fritura a la cual se le pueden añadir productos salados o dulces.
- Caramelos de sardina: Pasta phylo rellena de sardina.
- Carpaccio: Producto cortado finamente, en ocasiones macerado en aceite de lima o zumo de lima.
- Chichilo negro: Adobo de chiles oscuros.
- Conchiglie: Pasta de sémola de trigo.
- Confitado: Producto que se cocina en un almíbar.
- Coullis: Salsa espesa, concentrada, filtrando un puré.
- Crackets: Termino que da alusión a algo de que puede romper.
- Crema tailandesa de boniatos: Platillo oriental que tiene como base patata roja, jengibre y ajo.
- Crocante: Alude a la sensación que se percibe al masticar un alimento.
- Cuscus: Sémola de trigo, plato hispano-árabe.
- Emulsión: Hacer que una sustancia espese base de moléculas de hidrogeno.
- Estofado: Guisado condimentado con vino que se deja cocinar a fuego bajo.
- Frutos picantes: Frutos macerados con zumo ácido y paprika.
- Galleta de parmesano: Crujiente a base de sémola de trigo y parmesano rallado.
- Gel: Producto semisólido a partir de una suspensión.
- Huazontle: Planta herbácea comestible.
- Miso: Condimento oriental a base de semillas de soja.
- Mole negro: Adobo de varios chiles secos de preferencia oscuros.
- Mousse: Técnica francesa que consiste en hacer espumoso un producto.
- Ñoquis: Pequeñas esferas que se cocinan a hervor.
- Parmentier: Mezcla de quesos y puré de patatas.
- Pasta orly: Pasta a base de cerveza, aceite y claras de huevo.
- Raviolí: Nombre que se le da a cierto tipo de pasta que se rellena.
- Salsa de Naranja: Salsa blanca, mantequilla y jugo de naranja.
- Salsa bearnesa (bernesa): Salsa bechamel, vino blanco y estragón.

- Salsa bechamel: Salsa madre que se compone por una parte de harina tostada, una porción igual de mantequilla y leche.
- Salsa blanca: Salsa bechamel más queso.
- Salsa bordelaise (bordele-s): Salsa demiglace, vino tinto y tomillo.
- Salsa criolla asada: Chile morrón asado, queso crema y puré de tomate.
- Salsa de castañas: Salsa bechamel y castañas para aves, salsa demiglace y castañas para carnes rojas.
- Salsa de chorizo y cerveza: Salsa demiglace, chorizo frito y cerveza.
- Salsa de hongos: Salsa bechamel, portobello y queso de cabra.
- Salsa de ostión ahumado: Salsa bechamel y ostión ahumado.
- Salsa de pimiento rosa: Fondo de ave y pimienta del Himalaya.
- Salsa de pistache: Salsa bechamel, queso ricota y pistaches.
- Salsa demiglace: Salsa madre que se obtiene con la reducción de salsa de cordero.
- Salsa foyot: Salsa demiglace y mantequilla clarificada y vinagre balsámico.
- Salsa moielle: Salsa demiglace y tuétano de res.
- Salsa parisienne (parisien): Salsa bechamel, queso brie y champiñones.
- Salsa tártara: Salsa demiglace, perejil, mostaza Djon.
- Salsa zucchini (zuquini): Extracto de calabaza verde, queso gouda y ajo.
- Senderuelas: Zetas, es un tipo de hongo.
- Soufflé: Plato ligero elaborado a base de huevo.
- Steak tartare: Platillo elaborado de filete de res, marinado en mostaza Djon.
- Teja de tinta de calamar: Crujiente a base de sémola de trigo y tinta de calamar.
- Tempurizar: Técnica de cocción japonesa en la cual se hace un fritura rápida y crujiente.
- Wonton: Pasta china muy fina.
- Glaseado gourmet: A base de chocolate amargo y nuez tostada.
- Gianduja: Mitad chocolate amargo, mitad praliné de avellanas.
- Biscuit: Biscocho fino y delgado que se cocina lentamente.
- Dacquoise: Biscocho a base de merengue y almendra.
- Chesecake: Pastel elaborado a base de queso.
- Pasta sablé: Masa a base de fécula de maíz.
- Praliné: Aceite que se obtiene de las avellanas tostadas al someterlas a un procesador.
- Lemon curd: Crema espesa a base de yemas y zumo de limón.
- Sabayón: Crema hecha con yema de huevo, azúcar y vino.

MENÚ  
**COCINA FUSIÓN**  
COCINA DE EMOCIONES Y DELICADA EXPERIENCIA



@banquetes**vergaramillan**



Vergaramillan **Banquetes y Bodas Puebla**



**vergaramillan.mx**