

MENÚ
COCINA MEXICANA



COCINA DE EMOCIONES Y DELICADA EXPERIENCIA

gourmet



vergaramillan.mx

ENTRADAS

- Souflee de huitlacoche en salsa de elote , queso panela , rajas de chile poblano y cherrys confitados (tradicional)
- Mixiote de pato y camote crepes con reducción de vino blanco de Querétaro , mole negro y hojas de caléndula
- Polenta con queso panela , mousse de cuitlacoche , chile serrano y rabanitos baby
- Flores de calabaza rellenas de camarones y quesos de la región en salsa de pozole rojo de guerrero y gotas de chiltepín
- Carpaccio de atún al pastor con Ensalada de quintoniles y hierbas aromáticas ancestrales , cebolla morada y chile serrano confitado
- Crujientes de pulpo a la diablo (no muy picosos) en salsa de chile pasilla y reducción de mexcal y microgreens de la región

CREMAS Y SOPAS

- Crema de queso chihuahua y crujiente de jamón serrano
- Crema de cacahuete tostado y chipotle quemado
- Crema de tomates criollos rostizados y queso de cabra al epazote
- Crema de camarones y aguachile de cazón
- Crema del bosque de Chapultepec (chile poblano , queso panela , tortilla frita y elote tierno)
- Sopa de medula y habanero tostado
- Sopa azteca (tradicional)
- Sopa de flor de calabaza, almendras y avellanas tostadas
- Sopa de hongos silvestres y queso Cotija
- Sopa negra de huitlacoche y crema acida

- Suprema de ave en costra de semillas sobre verdolagas y berros frescos aderezada con bechamel de chipotle quemado
- Suprema de ave en salsa de anchoas y hongos silvestres con reducción de vino tinto y crujiente de queso y amaranto
- Suprema de ave rellena de queso de cabra y granos de huitlacoche en salsa de xoconoxtle y chile piquín
- Lomo de cerdo con mantequilla de chile ancho , papas cambray negras , pure de alcachofa y salsa de cordero
- Lomo de cerdo en salsa de sidra y pepitas fritas sobre mexclum de verduras de la abuela y tosta de pan de piedra
- Lomo de cerdo al pibil, con espuma de cebolla morada y aceite de tres chiles con caviar de chile habanero

PLATILLOS ESTELARES

FILETE DE RES Y PESCADOS

- Filete de res en salsa de cuitlacoche y queso chihuahua en cama de risotto a la poblana y polvo de hojas de hinojo
- Filete de res en salsa de mole poblano , fideos secos , aire de queso Cotija y frituras de hojas de epazote
- Filete de res en salsa de cacahuate tostadolentamente, yema de huevo frita y roca de chilacayote
- Short rib estilo Michoacán con pure de aguacate , aire de chicharrón , totopos de maíz azul y brotes de betabel
- Lomo de salmón sellado a la mantequilla sobre mole verde , patatas confitadas y teja de tinta de calamar
- Lomo de atún sellado con romero y aceite oliva con costra de reducción de piloncillo y almendras con ensalada de yuca tierna
- Filete de robalo relleno de esquites en salsa de chileatole de cacahuate , crocante de epazote y polvo de chile de árbol
- Mextlapique de trucha salmonada con pure de garbanzos al tocino ahumado y verduras parrilladas con carbón de mezquite

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



POSTRES INDIVIDUALES

Nicte

Mousse de mamey con biscocho de elote, masa sable, mousse de maracuyá, naranja confitada y flores comestibles

Quetzalli

Mousse de plátano tabasco con maracuyá sobre crujiente de bergamota, jelly de lima y almíbar de hierbabuena

Yatzil

Volcán frío de salsa de rompopo. palanqueta de amaranto crujiente de cacao y flores de calabaza cristalizadas

Xochitl

Crème brûlée de arroz con leche, tulip de cocoa, polvo de pinole, azúcar morena y frutos del bosque

La China

Napoleón de buñuelos con mousse de café de olla, reducción de guayaba y piloncillo y frutos criollos confitados

Xitlali

Volcán de pinole y chocolate semiamargo con polvo de gordita de nata, coulis de mango y sorbete de requesón

Machinza

Piña tatin con crema pastelera de piloncillo crujiente de pepita y naranja, polvo de quelite y garapiñado de piñón





MENÚ
COCINA MEXICANA

COCINA DE EMOCIONES Y DELICADA EXPERIENCIA

gourmet



@banquetes**vergaramillan**



Vergaramillan **Banquetes y Bodas Puebla**



vergaramillan.mx