

MENÚ

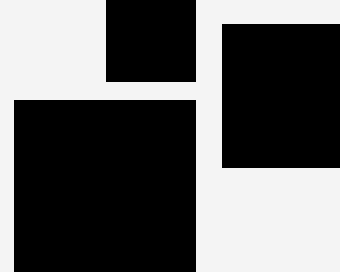
**COCINA**

**FUSION**

COCINA DE EMOCIONES



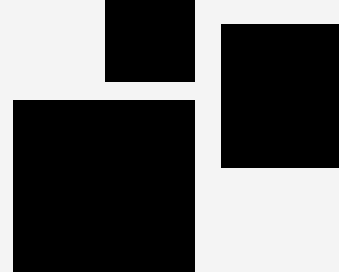
  
VERGARAMILLÁN



## ENTRADAS

- *Estofado de codorniz; crujiente de pasta phyllo, guisantes, parmentier de queso brie y salsa de cordero*
- *Ensalada de pulpo crujiente; espinaca baby, jitomate deshidratado, queso de cabra, arúgula baby, gel de betabel y papata confitada*
- *Rolls de salmón ahumado; rollitos de pasta brick rellenos 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; arúgula 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, cherrys confitados y crocante de espinaca*
- *Crema de espárragos blancos; crocante de pan rustico, cherrys 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*





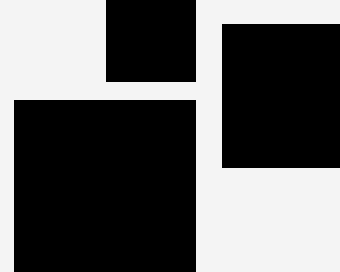
### **PLATILLOS FUERTES - Cerdo**

- *Lomo de cerdo a la parrilla en salsa parisienne 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 FUERTES - 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 ricotta; con nuez tostada, bañado con una salsa bearnesa con puré de zanahoria con anchoas y cherrys deshidratados*

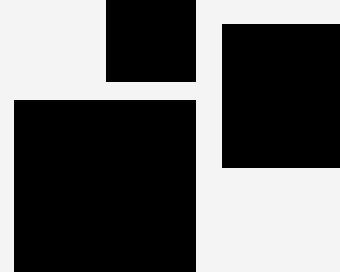




## **PLATILLOS FUERTES – Filete de res**

- *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 sal aderezada; en salsa de pimiento amarillo asado con zanahoria frita y tierra de cebollín*
- *Medallón de filete de res con 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 con queso de almendras tostadas; sobre carpaccio de chayote, ejotes franceses a la mantequilla, aderezado en chichilo negro y yuca frita*
- *Filete de res con queso de cabra; en salsa de pimienta rosa sobre puré de camote amarillo, won ton de zetas y gel de cebolla caramelizada*

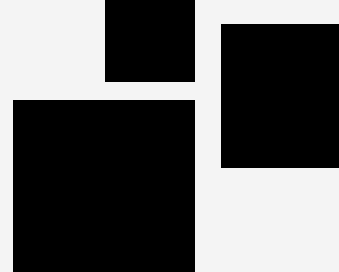




## **PLATILLOS FUERTES - Pescados**

- *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 cambrayal 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*





## POSTRES

**Apolonia;** *mousse de queso-crema, biscuit Madeleine al limón y compota de frambuesas*

**Oprah;** *biscuit de nuez, mousse de caramelo, glaseado gourmet*

**Isabel II;** *dacquoise de nuez, cremoso de manzana verde y mousse de gianduja*

**Piaf;** *biscuit de coco, confit de coco y maracuyá y mousse de chocolate lácteo*

**Eleonor;** *mini chess cake de chocolate blanco, jalea de frambuesas y biscocho de chocolate amargo sin harina*

**Frida;** *mousse de pistachio, sablée de almendra y lemon curd*

**Simone;** *mousse de praline, cremoso de plátano y glaseado de chocolate*

**Curie;** *sabayón de chocolate semiamargo, jelly de maracuyá y biscocho de nuez*



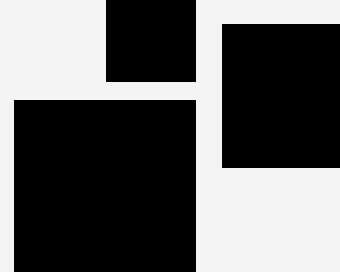


## GLOSARIO

- *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.*







## GLOSARIO

- *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 (zucchini): 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.*
- *Chesscake: 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**

**FUSION**

COCINA DE EMOCIONES



  
VERGARAMILLÁN