

MENÚ RECORRIDOS CULINARIOS

ENTRADAS, elegir 3 opciones

- Bisque de camarón
- Brochetas *de quesos y charcutería con grissini y mermelada de jalapeño*
- Buñuelo artesanal de camarones cremosos
- Consomé de camarón
- Corndogs *de camarón, de dátiles envueltos en tocino, de pollo relleno de chile poblano y queso crema, de chorizo español en mayonesa de tocino o de new york con protobello*
- Crema de cilantro, queso camembert y nuez
- Crema de jitomate rostizado, *queso de cabra, orégano, juliana de tortilla y perejil frito*
- Crema de lentejas y jamón ibérico, *cubos de jitomate y vinagreta de orégano*
- Crema de queso Oaxaca
- Empanadas *argentinas, de camarón cremoso, de tinga de new york, de cerdo a la poblana, de camarones a la veracruzana, de chistorra con queso, de pollo con zeta y jalapeño o de lechón al horno*
- Ensalada bromelia, *arándano, jamón serrano, piña al mezcal, queso de cabra y nuez caramelizada*
- Ensalada con peras al vino tinto, *jícamas, avellanas, bolitas de queso de cabra con ajonjolí y reducción de vinagre y cardamomo*
- Ensalada de salmón, *salmón ahumado, aceituna negra, queso de cabra ceniza, avellanas y vinagreta de frutos rojos*
- Ensalada Stella, *mix de lechugas, espinacas y arúgula, durazno, esferas de queso de cabra con ajonjolí, nuez caramelizada, uva verde; servida con una reducción de naranja con miel*
- Frijoles charros
- Jugo de carne
- Quesadillas *de tinga de res, de maricos al ajillo, de chicharrón de rib eye o de pork belly*
- Sopa azteca
- Sopa de médula y habanero tostado
- Sopes, *de sirloin con guacamole, de chicharrón de pulpo, de cochinita pibil, de recado negro, de chicharrón de atún o de lechón al horno*
- Tablas por mesa o porción individual de quesos y charcutería
- Tacos *de costilla de cerdo al grill con guacamole, de arrachera en costra de chiles, puré de garbanzo y menta, de pipián verde o rojo con solomillo de cerdo y tocino, de jaiba frita con crema de nata, de pork belly con puré de cebollitas cambray o de relleno negro y salsa de cebolla morada*
- Tacos dorados *de cecina en salsa de ostión, de jaiba al ajillo, de tinga de pescado, de queso y jamón serrano o de papa con chorizo argentino*
- Tapas *de queso brie, peras, salami y nuez caramelizada, de salmón, queso de cabra, pepperoni con alcaparras y miel, de jamón serrano y pure de tomate saladet, de camarón en costra de chiles y queso manchego o de arrachera con guacamole*
- Tartaletas *de pulpo crujiente en salsa negra, de rib eye a la poblana, de solomillo de cerdo en su jugo o de jamón ibérico, queso de cabra y arándanos*
- Tostadas *de chuleta de cerdo rostizada en pipián verde o rojo, de pollo cremoso y jamón serrano, de chicharrón de picaña, de pork belly y adobo negro o de pulpo y camarón en zarandeados*

PASTAS / ARROCES, elegir 2 opciones

- Arroz (risotto) *con espárragos braseados y tocino*
- Arroz (risotto) cremoso *con zetas*
- Arroz (risotto) negro *con alioli y pimientos al grill*
- Fetuccini a la carbonara, *tocino, crema y queso parmesano*
- Lasaña de mariscos, *camarón, pulpo y calamar en salsa de tomate y queso*
- Lasaña vegetariana
- Linguinni a la boloñesa, *salsa italiana y carne molida de res*
- Ravioles al pesto, *ravioles rellenos de queso, jamón serrano, pesto de albahaca y queso parmesano*
- Spaguetti en salsa de quesos, *con espárragos, tocino y portobellos*
- Tagliatelle a la poblana, *salsa cremosa de chile poblano, nuez y queso mozzarella*
- Tallarines al pesto

PLATILLOS FUERTES, elegir 3 opciones

- Albóndigas de new york rellenas de espinacas y queso
- Back ribs *en salsa de chile pasilla y reducción de mezcal*
- Brochetas *mar y tierra al grill en salsa de portobello, de sirloin al miñon o de pollo al parmesano*
- Camarones al ajillo
- Camarones al coco, *estilo sonora*
- Camarones *rellenos de queso crema y envueltos en tocino*
- Chilpachole de jaiba, camarón o mixto
- Chuletas de cerdo al grill caramelizadas con miel y naranja
- Chuletas de cerdo *con tocino y champiñones en salsa de vino rosado*
- Costillas de cerdo *rostizadas en salsa de chile de árbol*
- Croquetas españolas *de proscuitto y queso edam, de pulpo al ajillo, cremosas con chorizo español, de jaiba al chiltepín, de zetas y jalapeño, o de top sirloin con queso crema y arándanos*
- Filete de pescado con alioli de chile morita y queso brie
- Filete de res *con hongos y tocino en salsa de nata*
- Filete de res *en salsa de castañas, puré de berenjena y nata, espárragos gratinados*
- Filete de res *en salsa de ostión ahumado, puré de calabacitas, crujiente de chile ancho y papas cambrey al romero*
- Filete de res *rebosado en miel y romero*
- Lomo de cerdo relleno de queso crema y hoja santa en salsa poblana
- Paella *con camarones, pulpo, mejillones, pollo y solomillo de cerdo*
- Pasta rolls *rellenos de mariscos en salsa de quesos*
- Pechugas de rostizadas *rellenas de jamón serrano y queso de cabra*
- Pollo teriyaki con vegetales
- Pulpo en tinta de calamar
- Rib eye a la sal negra
- Rollos de pollo estilo thai
- Salmón al grill, *puré de mole verde y papás cambrey en mantequilla de calamar*
- Salmón zarandeado *con tortillas a mano y salsa de molcajete*
- Solomillo de cerdo *en salsa de papas gajo trufadas*
- Sopa de mariscos *estilo la baja*

POSTRE

- Petit gateaux, *mini postres de autor*