

Entradas *(1er. Tiempo)*

Ensalada cesar

Ensalada de salmón (frescas lechugas con salmón marinado con eneldo)

Ensalada de camarón (camarón caramelizado, ajonjolí, aderezo de tamarindo y praliné de almendra)

Ensalada de Pera (con semillas de girasol garapiñadas, queso de cabra y vinagreta de balsámico)

Ensalada tipo capresse (jitomate, tres lechugas, queso tipo mozzarella, pimienta negra y aderezo)

Ensalada gourmet (frutos del bosque, con queso de cabra y reducción de vinagre balsámico con chocolate)

Ensalada de espinacas y portobello (con praliné de almendras)

Ensalada Veraniega (mezcla de lechugas, pepinos, pimienta, toronja, y cacahuete, con aderezo de mostaza y miel)

Ensalada Especial (mezcla de lechugas, láminas de manzana, pasa, jamón y aderezo de balsámico)

Ensalada Verde (mezcla de lechugas frescas con espinaca, champiñón fresco, requesón y vinagreta de cilantro)

Ensalada con aderezo cítrico (mezcla de espinaca, con manzana, bolitas de queso con perejil y pimienta, con aderezo de fresa con naranja)

Ensalada Midor (espinaca, lechuga, jícama, mango y vinagreta de perejil)

Carpaccio de vegetales (zanahoria, calabaza, portobello y queso parmesano)

Spring roll (relleno de queso crema y cangrejo)

Egg roll (relleno de vegetales y acompañado de salsa agridulce)

Euro roll (relleno de queso crema y salmón)

Empanada de carne o queso

Sopas *(2do. Tiempo)*

Sopa de papa y poro

Sopa primavera (pollo, flor de calabaza, setas y un toque de picante)

Sopa won ton (con raviol de carne y espinaca)

Sopa thai tom (con raviol de camarón y carne y un toque de cítricos japonés)

Sopa de alubias y finas hierbas

Sopa milpalta (champiñón, chile poblano, grano de elote)

Sopa de fideo con frijoles (con queso panela y chipotle)

Sopa Minestrone

Sopa cola de res

Jugo de carne

Sopa de cebolla

Cremas (2do. Tiempo)

Crema de poblano con queso
Crema de perejil al vino blanco
Crema de elote
Crema de espinacas con queso panela
Crema de pimientos rojos
Crema de flor de calabaza
Crema de Cilantro con tocino ó nuez.
Crema de Champiñón con chipotle
Crema de Zanahoria con cardamomo
Crema de Quesos con rajas
Crema de Jitomate Rostizado
Clam chowder
Crema bicolor (Dos cremas: de chile y frijol)

Pastas (2do. Tiempo)

Spaghetti con salsa cremosa (de jitomate y un toque de albahacar)
Spaghetti (con mantequilla, panceta, jamón, en salsa roja ligeramente picosa)
Fusilli (acompañado de carne, molida, zanahoria, panceta y salsa napolitana)
Spaghetti primavera (combinación de pimientos, setas, champiñón y jitomate deshidratado)
Penne en salsa de espinacas y panela
Espaghetti a la boloñesa
Tallarines con salsa del chef (panceta, perejil, salsa aciago y un toque de pimienta)
Penne al ajo y romero cremoso (con panceta, pollo y camarón)
Fettuccine (con ajo, aceite de oliva, jitomate y parmesano)
Oriental garden (fettuccine, con cacahuete, nuez de la india y un toque de chile y cítrico)
Fusilli con hongos (chile de árbol y vino blanco)
Fettuccine en salsa de quesos
Fettuccine en salsa de chipotle y puntas de filete
Spaghetti crema de pesto genovese (pasta larga salteada en pesto a base de albahacar y piñón)
Spaghetti pomodoro (toque de ajo, prosciutto, anchoa y queso parmesano)
Penne poblano (con elotes dulces y queso panela)
Fettuccine alfredo (con pollo, champiñón y queso parmesano)

Menus del Mar

(3er. Tiempo)

Trucha arcoiris (con piñones y salsa poblana)	\$ 300
Atun nacional en salsa de soya	\$ 300
Smedregal con mariscos en salsa blanca	\$ 420
Mero en salsa mediterranea	\$ 390
Oil fish pez bruja en salsa de limon	\$ 300
Mahi_mahi pez dorado al gusto (mojo, ajillo, mantequilla, zarandeado)	\$ 260
Salmon cubiertas (con salsa de jaiba y vino blanco)	\$ 320
Salmon en salsa de pimientos	\$ 320
Salmon al vino blanco	\$ 320
Salmon en salsa de limon y alcaparras	\$ 320
Camarones en salsa de guayaba	\$ 390
Camarones yusu (salsa de cítricos especial)	\$ 320
Camarones en salsa de naranja (con un toque de panceta, perejil, ajo y salsa especial de naranja al cognac)	\$ 390
Filete de lenguado sole (a la plancha con salsa de mantequilla al limón y alcaparras)	\$ 300

Menus del la tierra y el cielo

(3er. Tiempo)

Codorniz al mojo de ajo con setas	\$ 290
Pechuga rellena de jamón de pavo y queso en salsa de chipotle	\$ 290
Pechuga rellena de requesón en salsa de chile guajillo	\$ 290
Pechuga rellena de espinacas y queso crema en salsa de queso	\$ 290
Pechuga a la plancha con champiñones con salsa poblana	\$ 290
Pechuga parmesana (empanizada con finas hierbas, gratinada con asiago creso y salsa napolitana)	\$ 300
Chuleta de cerdo nagano en salsa de chile negro	\$ 320
Chuleta de cerdo nagano en salsa de 3 chiles	\$ 320
Filete de res (al vino tinto, mostaza, pimienta, limón, pernod)	\$ 350
Mignon mar y tierra (camarones envueltos con arrachera, tocino y bañado con salsa de vino blanco)	\$ 350
Arrachera marina (Rellena de camarón y pulpa de jaiba)	\$ 380
Arrachera (300n gr. De jugosa carne)	\$ 350
Rollo bicolor a los 5 chiles (de arrachera, pechuga de pollo y rellena de camarón)	\$ 390
Filete de res en salsa de chipotle	\$ 350
Filete de res platense (servido con chimichurri)	\$ 350
Filete de res estilo chemita (con cama de cebolla won_ton y poro frito)	\$ 350
Rib eye al horno	\$ 590
Pato pekin (tacos de pato servido en su mesa)	\$ 590

Guarnición

Verduras salteadas a la mantequilla
Papita cambray al limón
Granos de elote salteados
Ensalada de manzana
Papa al horno
Papa lionesa
Puré de papa
Verduras asadas con reducción de vinagre balsámico
Espinacas a la crema
Espinacas con aceite y ajo

Postre

Kamelado (gelatina de café con helado y mezcla de licor de café)
Mousse (Guayaba y mandarina, coco, menta, café y chocolate blanco)
Pastel de chocolate
Flan napolitano
Panque de elote
Tartaleta de zarzamora y chocolate blanco
Cheese cake
Strudel de manzana con helado de vainilla.

MENU DE 4 TIEMPOS

INCLUYE AGUA DE SABOR, REFRESCO Y CAFÉ AMERICANO

EL DESCORCHE SE COBRA EN \$250.00 POR BOTELLA DE 750ML O 1 LT

VINO DE MESA \$150.00 POR BOTELLA DE 750ML

SERVICIO 15% SOBRE EL TOTAL DE SU CUENTA

PRECIOS SUJETOS A CAMBIO

PRECIOS DE BOTELLAS PARA EVENTOS

Brandy's

Vodka

Torres 5	\$ 450.00	Abs. Azul	\$ 500.00
Torres 10	\$ 560.00	Abs. Sabores	\$ 550.00
Terry cent	\$ 500.00	Smirnoff	\$ 400.00
Magno	\$ 560.00	Stolichnaya	\$ 500.00
Azteca de oro	\$450.00		

Whisky

Ron

Buchanan's 12	\$ 1200.00	Bacardi blanco lt	\$ 400.00
Buchanan's máster	\$ 1300.00	Matusalén reserva	\$ 500.00
J.w. Etiqueta negra	\$ 1200.00	Havana 7 años	\$ 600.00
J.w. Etiqueta roja	\$ 600.00	Malibú	\$ 400.00
Old parr	\$ 900.00		

Tequilas

Licores

Don julio reposado	\$ 650.00	Bailey's litro	\$ 600.00
Tradicional Rep. Litro	\$ 600.00	Licor 43	\$ 600.00
Herradura Rep	\$ 650.00	Sambuca negro	\$ 600.00
Centenario Rep	\$ 450.00	Anis cadenas litro	\$ 600.00