

# ME NU

A TIEMPOS



SAMARA ROLÓN

CREATE *the* MOMENT



## ENTRADAS

Cantidad a elegir: 2

**TOSTADA DEL CHEF**

Base de jícama, camarón, frutas y cítricos.

**CREMOSO DE QUESO**

Base de queso crema y frutos rojos.

**INDIAS VESTIDAS**

Flor de calabaza, queso crema, y mermelada de chiles con durazno.

**ENSALADA DE COLIFLOR**

Coliflor arcoíris, pasas en vinagre, naranjas, pimientos rojos, vinagreta de avellanas.

**TOAST MIX**

Salsa pomodoro, champiñones al ajillo, salsa 4 quesos, espinacas rockefeller sobre láminas de pan horneado.

**BROCHETA UNAGUI**

Brocheta de camarón, queso crema, plátano macho, cebolla y salsa de anguila.

**PANINI**

Pasta hojaldre, carnes frías y salsa de frambuesa / chipotle.

**COULAND DE VERANO**

Mix de lechuga, frutas de temporada, aderezo menta y mango, croûtons de manzana verde.

**BERRIES SALAD**

Mix de lechuga, frutos rojos, vinagreta de balsámico con vino tinto.

**HUMITA**

Empanada rellena de elote y mezcla de quesos y chimichurri.

**QUESO DE HIERBAS**

Panela horneada a las finas hierbas.

**FIAMBRERÍA**

Brocheta de carnes frías y quesos.

**SORBETE DE PORTOBELLO** \$ EXTRA

Con salsa de 4 quesos.

**VOLOVÁN COSTA** \$ EXTRA

Pasta hojaldre rellena de camarón, calamar o pulpo.



## CREMAS

Cantidad a elegir: 2

**HACIENDA DE CORTÉS** 

Base de salsa bechamel, chile poblano, champiñones, flor de calabaza y granos de elote. *\*Especialidad del Chef*

**PIMIENTOS Y ALMENDRA**

Base cremosa, pimientos rostizados y almendras tostadas.

**SOL Y LUNA**

Mezcla cremosa de huitlacoche y Elote.

**CAMPESINA**

Mix de vegetales de temporada, base cremosa.

**VICHYSOISE**

Mezcla aterciopelada de poro y papa.

**TEHUACÁN**

Base cremosa, chile poblano y panela fresca.

**MILPA**

Crema tradicional de Elote.

**TOMATE ROAST**

Mezcla cremosa de tomate rostizado y crocante de pan.

**SILVESTRE**

Base cremosa y mezcla de champiñones.

**BROCO**

Mezcla cremosa entre brócoli y queso.

**CALABAZA DE VERANO**

Crema tradicional de calabaza, base de salsa bechamel y flor de calabaza.

**ALMEJA** \$ EXTRA**LANGOSTA** \$ EXTRA**CREMA NUEZ Y PISTACHE** \$ EXTRA**CHICHARRÓN** \$ EXTRA

## PROTEÍNAS

Cantidad a elegir: **2**

SOLOMILLO  
 LASAÑA BOLOÑESA  
 POLLO  
 LASAÑA VEGETARIANA

\*RES \*SALMÓN \*ATÚN \*PESCADO LENGUADO

*\*Extras: Proteínas con \$ adicional*

## GUARNICIONES

Cantidad a elegir: **6**

Espinaca rockefeller.  
 Puré de camote.  
 Papa manzana.  
 Papa pera.  
 Verdura napa.  
 Verdura rostizada.  
 Papa campesina.  
 Brocheta de verduras.  
 Lasagne vegetariana.  
 Variedad de pastas.

Papa al horno.  
 Calzone.  
 Pimiento relleno.  
 Calabaza rellena.  
 Soufflé de calabaza.  
 Quiché.  
 Torreta de verduras.  
 Papa española.  
 Zanahorias caramelizadas.

## SALSAS

Cantidad a elegir: **4**

Parmesano.  
 Diavolo.  
 Café de parís.  
 Vino blanco  
 Tamarindo.  
 Mango / Hierbabuena.  
 4 quesos.

Frutos rojos.  
 Jamaica.  
 Tres chiles maple/mostaza.  
 Bourguignonne.  
 Meniere alcaparra y pistache.  
 Ajonjolí / reducción maple.



## POSTRES

Cantidad a elegir: 3

Crepas de cajeta al *Brandy*. \$ EXTRA

Strudel de manzana.

Tarta de pera con helado vainilla.

Rollo de queso con nuez.

Pay de queso.

Mousse: *mango, fresa, coco, frutos rojos etc.*

Barbareza de guayaba.

Volauvent relleno de crema pastelera.

Choux relleno de crema pastelera y frutos.

Crepas rellenas de plátano en salsa inglesa.

Gelatina de café en salsa de *Baileys*.Panacotta al *Ron, Tequila* con frutos rojos .

Brownies con helado.

## CENA DESVELADOS

**POZOLE**

Tradicional pozole tapatío.

**TACOS CALLEJEROS**

Asada, chorizo, pastor

**CHILAQUILES**

Rojo o verdes.

**TORTAS AHOGADAS**

Puro estilo Jalisco.

**LONCHES ESTILO \*GEMMA\***

Bañado en cremosa salsa

**TAMALES**

Rojos, verdes, mole, rajas, entre otros.

**SOPA DE TORTILLA**

Receta tradicional del chef.

**MENUDO**

Pancita de cerdo en caldillo blanco.

**TACOS DE BARBACOA**

Deliciosos al estilo Jalisco.

\*La Cena de Desvelados no se degusta.



# ME NU

A TIEMPOS

## IMPORTANTE:

Degustación máx. para 4 personas.

Una vez confirmada la hora de tu cita / prueba de degustación, solo tenemos 15 min. de tolerancia.

**NO NIÑOS.**



CREATE *the* MOMENT