

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