



MENU SABADO 23

Entradas/ Crema de Espinacas o Crema de Chicharrón o Ensalada Mixta o Farfalle en salsa de huitlacoche y elote / Agua de Horchata con Mango y Coco o Jamaica

LOS CLASICOS/ \$195

- Lasagna de carne o espinacas con Ricotta o Huitlacoche
- Quiche de Espinacas o Lorraine (jamón con tocino) Todos acompañados de vegetales o ensalada mixta.

EL VEGANO/

- Chile Poblano relleno de chorizo vegano y vegetales en salsa de Kiwi con tomate verde acompañado de arroz basmati al cilantro

LOS INTERNACIONALES/ \$215

- Berenjenas a la Romana gratinadas con salsa arrabiata y Capellini al burro, arúgula al balsámico
- Salpicón de Res estilo francés con alcachofas y jitomate deshidratado al perejil y olivo acompañado de tostadas bicolor, aguacate y aderezo de chile secos
- Filete de Cerdo en salsa de zarzamora y vino tinto acompañado de tartine de pan al vino tinto con 4 quesos y espinacas salteadas.
- Pechuga de Pollo crujiente con cacahuates y almendras sobre fideos de arroz con hongos y col rizada al aderezo de limón, soya y chile de árbol
- Chile poblano hojaldrado relleno de queso de cabra sobre salsa de mango y arándanos acompañado de vegetales y arroz jazmín.

LOS DE MAR Y TIERRA/ \$225

- Lomo de Salmón estilo Goulash en salsa Cremosita de jitomate con especias estilo húngaro acompañado de puré de papa al limón y hongos salteados
- Ternera de Res en salsa de Leche de coco, garbanzos y berenjena al curry acompañada de arroz basmati al cilantro.
- Lomo de Atún a la vasca en cazuela con papas y pimientos en salsa de jitomate y pimentón ahumado al jerez acompañado de ensalada de corazones y alcachofas a la vinagreta de limón
- Lomo de Pescado con Flor de calabaza en salsa de hoja santa acompañado de taquito de papa y ensalada de jitomates, granada y verdolagas a la vinagreta de piña
- Filete de res a la Bourignon en salsa de Vino tinto acompañado de soufflé de papa con Brie y salteado de ejotes, zanahorias glaseadas y hongos

Miren nuestros canapés que chuladajj pídelos con 3 días de anticipación para tus reuniones sabatinas.
Abrazos gastronómicos.

