

el menú. gourmet de la CAVA

hors d'oeuvre

Mini rosa de salmón ahumado.
Mejillones a la rockefeller.
Carpaccio de res a la pimienta y balsámico.
Crepa de camarón con salsa de queso brie.

entrada

Ensalada mediterránea con frutos exóticos.
Ensalada de tres corazones (palmito, espárrago y alcachofa).
Mil hojas de tomate con tapenade y queso de cabra.
Cebiche de champiñones.

sopa

Crema sol y sombra cuitlacoche y elote.
Crema de espárragos con nuez y queso brie.
Sopa de cebolla al gratin en hogaza (mínimo 1 día antes).
Crema de champiñones con queso camembert.

sherbert

Mango con midori.
Melón con amaretto.
Naranja y whiskey.
Fresa con menta.

main course

Langosta y Filete de res en salsa de vino tinto y pimienta (mínimo 2 días antes).
Filete de res con salsa de hongos silvestres.
Medallón de salmón encostrado en almendra.
Medallón de Atún con cous cous y emulsión de cilantro.
Solomillo de cerdo en salsa de ciruela (mínimo 2 días antes).
Salmón en mayonesa de anchoa y Atún marinado en teriyaki.

postre

Sinfonía de tres chocolates.
Tiramisú.
Crema brulée.
Profiteroles rellenos de pistache con salsa de Baileys.
Tarte tatin (manzana).

té

Té Herbal
Té Gourmet

café

Café Americano
Café Espresso
Café Capuccino

CAVA GOURMET

(escoger uno de cada tiempo)
botella de vino de la casa incluida.
\$ 750.00 (iva y servicio incluido)

DECORACIÓN ESPECIAL

Pétalos de Rosa: \$300
Adorno de la mesa: \$500
Camino de velitas: \$350

Para decoraciones adicionales solicite informes al departamento de ventas ext. 444

El servicio se otorga hasta las 23:00 Hrs.
Cada hora después de lo indicado tendrá un costo de \$350.00 hasta el horario permitido por las autoridades.