



Comidas
y cenas
emplatadas

Comidas y cenas emplatadas

Índice



Comida o cena emplatada "A"	_____	3
Comida o cena emplatada "B"	_____	4
Comida o cena emplatada "C"	_____	5
Menú Contemporáneo Español	_____	6

Comidas y cenas emplatadas



Comida o cena emplatada "A"

Sopas y Entradas (1 ó 2 a elección con base en los tiempos de menú deseados).

-Jamón serrano con queso de cabra y espárragos a la vinagreta.

-Carpaccio de res o salmón.

-Brocheta de champiñones y camarones en espejo de salsa de tomate al vino tinto.

-Ensalada Capresse.

-Ensalada de berros con palmitos.

-Endivias rellenas de Jocoque a la mexicana.

-Crema de espárragos con pistache.

-Crema de queso (Brie con uvas).

-Crema Campestre (Flor de calabaza y lunetas de aguacate).

-Crema Noche y Día (Mitad de huitlacoche y mitad de elote).

-Ravioles di Nanda (Rellenos de queso o de carne en cremoso tomate y aroma de chipotle).

-Bisque de camarón.

Platos Fuertes (1 a elección).

-Medallones de filete de res a la mostaza (Combinación de Mostaza Antigua, Dijon y Americana).

-Filete Napoleón (Tournedo de res en salsa de vino tinto y en salsa de Roquefort).

-Pollo El Edén (Rollo relleno de frutas y nueces en salsa de almendra).

-Suprema de pollo Olivia (Rellena de espinaca en salsa de queso de cabra).

-Filete El Capitán (Robalo relleno de mariscos en salsa cremosa de cilantro).

-Salmón a las finas hierbas (Con vino blanco).

-Camarones salteados en mantequilla de cítricos.

Guarniciones (2 a elección).

-Zanahorias glaseadas.

-Vegetales Baby a la mantequilla.

-Pastelillo de papa.

-Papa pera.

-Arroz blanco o al azafrán.

-Arroz salvaje.

-Quiche de espinaca.

-Setas a la mantequilla.

-Jitomate relleno de requesón.

Postres (1 a elección).

-Tarta de almendra.

-Mousse de nuez.

-Crepas rellenas de frutos rojos en salsa de queso.

-Crema Catalana.

-Wonton de fresa con salsa de vainilla.

-Tartaleta de chocolate blanco con frutas exóticas.

-Pastelillo de chocolate.

-Buñuelos con relleno de manzana y queso Mascarpone en salseo de leche quemada al brandy.

*Incluye café.

Comidas y cenas emplatadas

Comida o cena emplatada "B"



Sopas y Entradas (1 ó 2 a elección con base en los tiempos de menú deseados).

- Mousse de salmón ahumado.
- Entremés de carnes frías y quesos maduros.
- Crepas (Rellenas de flor de calabaza y hongos en cremosa de cilantro).
- Arroz frito (Mixto).
- Martineras de ceviche peruano.
- Crema de tomate (Con queso de cabra).
- Crema de elote (Con rocío de huitlacoche).
- Sopa Campirana (De cilantro con queso y elotitos).
- Crema de espinaca (Con ostión y chispas de queso de cabra).
- Crema Princesa (De zanahoria con queso y guarnición de nuez de la India).
- Canelones Ricotta (Rellenos de espinaca y requesón en salsa Napolitana).
- Fideo seco (Con julianas de pasilla, crema y queso).

Platos Fuertes (1 a elección).

- Suprema de Ave Gertrudis (Medias piezas en salsa de piñón y en mole de huitlacoche).
- Medallones de Los Ángeles (De pollo en salsa de vino y champiñones).
- Pollo Campesino (Rollo de pollo relleno de espinaca con queso en salsa de elote).
- Pescado Doña Prudencia (Filete en baño de crema de frijol y rocío de morita).

-Chile poblano El Consentido (Hojaldrado relleno de queso y nuez sobre nogada).

-Brocheta Duo (Filete de res, pollo, champiñón, cebolla, jitomate, tocino y pimiento con salsa agridulce y de chipotle).

Guarniciones (2 a elección).

- Verduras salteadas.
- Brócoli a la mantequilla.
- Arroz al cilantro.
- Puré de papa.
- Papa al horno con crema y tocino.
- Espinacas a la crema.
- Ensaladita de berros con tocino y balsámico.

Postres (1 a elección).

- Natilla de almendra.
- Crepas con cajeta.
- Mousse de chocolate blanco y oscuro.
- Pastel de tres leches.
- Flan de coco.
- Tartaleta con crema pastelera y frutos rojos.
- Brownie.

*Incluye café.

Comidas y cenas emplatadas

Comida o cena emplatada "C"



Sopas y Entradas (1 a elección).

- Crema poblana (Con guarnición de queso panela y grano de elote).
- Sopa de la huerta (Flor de calabaza, champiñón, elote y rajas).
- Sopa de tortilla (Con acompañamiento de aguacate, chile pasilla, queso y crema).
- Sopa de frijol negro (Con nopalitos, crujiente de maíz y toque de crema).
- Sopa de hongos (Con tropezco de jícama y epazote).

Platos Fuertes (1 a elección).

- Cochinita pibil (Con su típica cebollita morada y chile habanero).
- Costalitos de acelga rellenos de tinga de pollo (Acompañado de tostadas, frijoles, crema y salsa).
- Suprema de pollo (Pechuga de pollo en salsa a su elección).
- Lomo de cerdo (En salsa a su elección).
- Chile ancho jazmín (Relleno de frijol en salsa de queso).
- Tallarines con pollo en salsa a su elección.

Salsas (1 a elección).

- Cremosas: Cilantro, poblano, chipotle, mostaza o pimienta roja.
- Dulces: Jamaica o ciruela.
- Condimentadas: Pasilla o chilorio.

Guarniciones (2 a elección).

- Verduras salteadas.
- Arroz con verduras en salsa de jitomate.
- Puré de papa.
- Puré de camote.
- Ensalada de Nopales.
- Tamal de frijol.
- Ensalada de col agri dulce.
- Cebollitas caramelizadas.
- Papa cambray a la mantequilla.

Postres (1 a elección).

- Mousse de frutas de temporada.
- Pastel de limón glaseado.
- Tulipán de frutos rojos con coulie de durazno.
- Strudell de manzana.
- Brocheta de frutas de la temporada con fudge de chocolate.
- Flan de cajeta con rompopo.

*Incluye café.

Comidas y cenas emplatadas

Menú Contemporáneo Español



Entrada.

-Caldo de camarón (Menú de 3 tiempos).

-Sopa de alubias.

Platos Fuerte.

-Paella Tradicional (1 pieza de pollo, 2 camarones y 2 salchichas españolas; el arroz se acompaña con calamar, almejas, carne de puerco, tocino, pimiento morrón, ejote, chícharos y costilla de cerdo).

Guarnición.

-Ensalada Española (Lechugas, jitomate, aceituna y huevo cocido acompañado con vinagreta al pimiento).

Postre.

-Crema Catalana.

*Incluye café.

