

# Menú Navideño

## Entradas

Crema de elote con tropezos de poblano  
Crema de cilantro y tocino

**\$35.00**

## CREMAS

Crema de castilla (calabaza de castilla)  
Crema de betabel con crotón de jícama  
Guayaba con bailey's

**\$ 40.00**

## Ensaladas

Ensalada Nochebuena (betabel, jícama, naranja, piña, con trocitos de palanqueta de cacahuete y una vinagreta de naranja con miel de agave)

**\$30.00**

Ensalada Waldorf (manzana, nuez, pasas, durazno, cereza roja) en crema ligera de queso y un toque de cítrico.

**\$30.00**

Ensalada Brasileña (mezcla de repollo con zanahoria rallada, piña, nuez, pasas y manzana)

**\$30.00**

### *Platillos Fuertes*

#### **Pechugas de Pollo bañadas en salsa**

Arandano  
Ciruela con vino tinto  
Manzana con canela

#### **Guarniciones**

Espagueti Alfredo  
Fetuchini a los tres quesos  
Puré de camote  
Puré de papa  
Verduras a la mantequilla  
Atado de verduras a las finas hierbas

**Precio por persona \$87.00**

#### **Pechugas de Pollo rellenas**

- Pechuga con relleno navideño (carne molida con pasas, nuez, almendra, manzana, apio, zanahoria)

Puré de camote, timbales de plátano macho frito  
Atado de ejotes con zanahoria

- Pechuga rellena con ciruela pasa y tocino en salsa de naranja al anís  
Frituras de camote y crujiente de hojaldre  
Ensalada ligera de manzana con pina

**Precio por persona \$137.00**

### *Platillos Fuertes*

#### **Pavo**

- Pechuga de Pavo relleno tradicional con salsa de arándano  
Puré de camote  
Ensalada waldorf
- Pechuga de Pavo natural en salsa gravy  
Puré de papa  
Ensalada brasileña
- Pechuga de Pavo natural en salsa de ciruela y vino tinto  
Espagueti Alfredo  
Atado de zanahorias caramelizada

**Precio por persona \$137.00**

#### **Cerdo**

- Pierna mechada a la naranja  
Pasta Fussili cremosa  
Puré de papa
- Pierna adobada al tamarindo  
Ensalada brasileña  
Papa al romero

**Precio por persona \$125.00**

### *Platillos Fuertes*

#### **Lomo**

- Lomo relleno con frutas (durazno, piña, manzana, pasa, nuez y almendra) en salsa de mango

Papa pera

Ensalada de manzana con zanahoria

- Lomo a las hierbas en salsa cremosa de champiñones y chipotle  
Bastones horneados de camote  
Canastita de ensalada brasileña

**Precio por persona \$140.00**

#### **Res**

- Filete de res en salsa de camarón al chipotle

Pastel de papa al gratín

Atado de vegetales con tocino

- Filete de res al vino tinto

Peras caramelizadas

Portobello empanizado a la provenzal

**Precio por persona \$140.00**



## Postres

Mousse de trio de chocolate con esencia de cítricos...	\$50.00
Tarta selva negra.....	\$50.00
Tiramisú de manzana.....	\$60.00
Peras ponche.....	\$45.00
Crepas de fresa y nieve .....	\$45.00
Mouse de café.....	\$40.00
Hojaldre con crema tostada y miel a la canela.....	\$45.00
Tarta frutal.....	\$45.00
Sushi de fruta.....	\$40.00

## Pay´s

Horneados.....	\$150.00
• Queso con chocolate Rompope Piña Calabaza Chocolate con almendra	
Especial.....	\$190.00
• Pay de higos • Pay de queso y nuez	

### El servicio incluye:

Loza (Vajilla blanca y cubierto metálico)  
Servilleta desechable de lujo  
Equipo para mantener calientes los alimentos  
Personal para porcionar los alimentos (No meseros)

**ESTOS PRECIOS NO INCLUYEN I.V.A.**