Algunos Ejemplos De Preparaciones

ASPIC GOURMET

ENTRADAS (precio para 1 persona)

- Ensalada niçoise atún, lechugas mixtas, ejotes, huevo duro, papa cocida, anchoas, jitomate, vinagreta de vino tinto $ 125
- Sopa de cebolla gratinada con crotón de queso $ 120
- Crema de zucchini con queso de cabra $ 110
- Quiche Lorraine $ 60
- Quiche de espinacas $ 56
- Burrata caprese jitomate bola orgánico marinado con pesto, aceite de oliva prensado en frío y queso burrata fresco $ 140

- Betabel rostizado aderezo de jocoque, hinojo rostizado y pistache $ 125
- Alcachofa a las brasas con 3 aderezos y sal ahumada $ 150
- Aguachile de camarón chile verde, cilantro, pepino, cebolla y limón $ 183
- Alcachofa rústica con queso de cabra y aderezo casero de cilantro, limón y chipotle $ 155
- Aguachile de callo de hacha marinado sobre una cama de aguacate con limón, sal de mar, aceite de oliva & cebolla morada. $ 200
- Crepas de rellenas de champiñones 2 piezas por persona $ 135
- Crema de tres quesos con uvas $ 135

PASTAS (precio para 1 persona)

- Ravioles de queso mozarella en salsa de tomate al perfume de albahaca $ 145
- Fetuccini con filete mingón al stroganoff $ 145
- Lasaña a la boloñesa $ 145
- Lasaña de verduras $ 135
- Canelones rellenos de espinacas y ricota $ 135
- Lasaña de mariscos $ 160
- Pluma arrabbiata $ 95

- Penne arrabbiata con camarones salsa pomodoro picante, camarones & albahaca $ 200
- Spaghetti carbonara spaghetti con salsa blanca de claras de huevo, tocino y parmesano $ 150
- Linguine ricotta e limone linguini con pimienta, queso ricotta y ralladura de limón amarillo $150
- Espagueti con salsa de carne boloñesa $ 135

PLATOS FUERTES (precio para 1 persona incluye una guarnición a escoger)

- Musaka de berenjenas y carne de res $ 160
- Pechuga de pato a la naranja $275
- Estofado de res a la bourguignon $200
- Pechuga de pollo rostizada a la mostaza Dijon $ 160
- Filete de res Wellington $ 300
- Filete de pescado en salsa de cítrico (Robalo, huachinango o extraviado según la temporada) $ 265
- Cazuela de lengua en salsa gravy, con cilantro y cebolla cambray $ 200
- Paella mixta (400 g por pax) $ 245
- Pulpo rostizado en adobo de chile chilhuacle y reducción de ponzu $ 260

- Pollito de leche marinado en cítricos con vegetales confitados $ 275
- Chiles rellenos en nogada con arroz a la mexicana. $1100
- Mole poblano con pechuga de pollo $ 240
- Cochinita pibil (280 g por pax) con sus guarniciones $ 150
- Suprema de pollo a la parmesana (180 g por pax) $ 240
- Tronco de salmón rostizado con verduras al vinagre balsámico (180 g por pax) $ 275

Platos de temporada (precio para 1 persona)

- Escalopas de pavo en salsa de arándanos $ 250
- Pierna de cerdo adobada cocida al alto vacío por 15 horas $240
- Romeritos tradicionales con mole $ 150
- Bacalao a la Vizcaína $ 245

Guarniciones para elegir por el cliente para su plato fuerte

- Ensalada mixta (lechugas, ejotes, zanahoria, jitomates cherry, brócoli y vinagreta de vino tinto)
- Papa saltada lionesa con tocino y cebolla

- Puré de papa a la mostaza antigua
- Gratin Dauphinois
- Puré de camote con queso crema
- Verduras glaseadas (zanahoria, papa y calabaza)
- Spaghetti a la mantequilla y queso parmesano
- Arroz pilaf con chicharos y zanahorias
- Ratatouille

Postres & Pasteles (precio para 1 persona)

- Tarta de limón $ 65
- Crême brûlée $ 65
- Pastel de trufa chocolate oscuro $ 80
- Pastel de tres leches con fresas o duraznos $ 65
- Tronco tradicional navideño $ 85
- Tarta Tatin $ 75
- Pavlova merengue montado con cremoso de vainilla & frutos rojos $ 125
- Pastel mil hojas $ 95
- Pastel cheesecake $ 85
- Flan de cajeta $ 75
- Tarta Bourdaloue $ 80
- Pastel de zanahoria $ 75
- Pastel de piña y coco $ 75

Bocadillos y canapés solicitar presupuesto

Nota: Los precios pueden variar sin previo aviso en función de los cambios de precios de los insumos.

Calzada de Tlalpan 4983, Tlalpan, La Joya, 14090, Ciudad de México, CDMX. Tel Celular y WhatsApp 55 4135 9479