



PROPUESTAS DE MENÚ EXPERIENCIA GASTRONÓMICA

BIENVENIDA

AGUAS EXÓTICAS PARA RECEPCIÓN

- Bugambilia con chía.
- Mango con kiwi.
- Limón con hierbabuena.
- Frutos del bosque.
- Jamaica con romero.
- Horchata con coco.

CANAPÉS

- Mini tostada de atún en una base de chipotle y poro frito con un toque de salsa de soya.
- Dedos de queso en salsa de mango.
- Croqueta de jamón serrano con aderezo mil islas.
- Crostini de hongos con queso de cabra a las finas hierbas.
- Montadito de atún.
- Ciruela albardada.
- Cevichito de coco.
- Quesadillita de queso Oaxaca con epazote.
- Mini quesadillita de plátano macho con frijoles.
- Mini elotitos con mayonesa, queso y chilito piquín.
- Ceviche peruano en cucharita.
- Taquito de chilorio con guacamole.
- Taquito de queso de cabra con salsa de tamarindo.

CÓCTEL DE BIENVENIDA

- Remedio.
- Mojito de sandía.
- Saketini de pepino.
- Margaritas con fruta de temporada.

Nota: Las bebidas alcohólicas corre por cuenta del cliente.



MENÚ EXPERIENCIA GASTRONÓMICA



BANQUETE

ENTRADAS

- Empanizado de queso de cabra en aderezo de miel y mostaza con ensalada de lechugas orgánicas.
- Crujiente de Camembert, con emulsión de frutos rojos.
- Soufflé de roquefort con peras al vino tinto, nuez de castilla en salsa de hierbas finas.
- Soufflé de parmesano con ensalada César.
- Torreta de queso de cabra con aguacate y jitomate con reducción de balsámico.
- Molotito de flor de calabaza, elote en salsa de chile poblano.
- Ensalada de espinacas con cítricos y tocino.
- Laminado de queso de cabra.
- Carpaccio de alcachofa con manzana y pétalos de rosa en tempura con reducción de balsámico.
- Tostada de atún en una base de chipotle y poro frito con un toque de salsa de soya.
- Chile ancho relleno de requesón elotitos, en salsa de espinaca con fritura de betabel.
- Carpaccio de res en salsa jengibre, limón y soya.

CAPUCHINO

- De pimienta con morrón con espuma de albahaca.
- De hongos silvestres con espuma de epazote.
- De tres quesos con espuma de uvas.
- De queso manchego con espuma de manzana verde.
- De chicharrón con espuma de aguacate.
- De cilantro con espuma de aguacate.
- De flor de calabaza con espuma de coco.
- De queso Cotija con espuma de sandía.
- De cilantro con espuma de manzana.
- De berros con espuma de tocino.
- De aguacate con espuma de sandía.

CREMAS

- De jitomate rostizado con albahaca.
- De almendras con guarnición de uva.
- Sopa de cebolla estilo francés en pan rústico.
*Pan rústico up grade \$70 CU.
- Deconstrucción de sopa de tortilla.



MENÚ EXPERIENCIA GASTRONÓMICA



BANQUETE

PECHUGA DE POLLO

- Rellena de espinacas, envuelta en tocino en salsa de champagne.
- Rellena de queso de Cabra en salsa de pimiento morrón amarillo con pepita.
- Rellena de queso de Cabra en salsa de jitomate con albahaca.
- Rellena de plátano macho con mole de jamaica.
- Rellena de queso mozzarella a las finas hierbas.
- Relleno de frutos secos y queso con salsa de jitomate con albahaca.
- Rellena de queso Oaxaca con salsa de pasilla.
- Rellena de huauzontle con salsa de guajillo.

FILETE DE RES

- Con crust de perejil y glasé de balsámico.
**Opcional toque de chipotle.
- En mole de jamaica.
- En reducción de balsámico y crocante de parmesano.
- En salsa de tres pimientos.
- En salsa de vino tinto con moras azules.
- En salsa de champiñones.
- En reducción de jamaica.
- En salsa de mantequilla ligera al perejil.
- En salsa a las finas hierbas.

GUARNICIÓN 1

- Puré de cebolla/camote/zanahoria ó papa.
- Papa gratín.
- Papa con alcachofa.

GUARNICIÓN 2

- Ratatouille.
- Atado de espárragos / vegetales.
- Brocheta de vegetales.
- Torre de vegetales.

POSTRE

- Panacotta de vainilla con culis de frutos rojos.
- Tiramisú.
- Creme brulee de mamey o mazapán.
- Deconstrucción de strudel de manzana con helado de vainilla.
- Mousse de ate de guayaba y galleta.
- Pastelito tibio de chocolate con helado de vainilla.
- Pastelito de dulce de leche con helado de vainilla.
- Laminado de fresas con culis de bayas silvestres.
- Terrina de tres chocolates en salsa de pistache.
- Trilogía de postres up grade \$80 pp.

EVENT DESIGNER

+52 55 1141 1068

hola@chulavista.mx



HACIENDA
COMPOSTELA



RAÍCES
MÉXICO



OLIVO &
ROMERO



LUNAH
ECO-RESORTS & HOTELS