**MENU BANQUETES**

|  |  |
| --- | --- |
| ENTRADAS  **Fole Gras de la casa**  Famosa receta de Pathé creada por nuestro chef.  **Ensalada Capresse**  Fresca combinación de jitomate y queso mozzarella, sobre crema de lechuga.  **Hojaldre de Queso y Jitomate Deshidratado sobre salsa agridulce**  Crujiente rollo de hojaldre relleno de queso sobre una deliciosa salsa agridulce.  **Mélange de Cangrejo**  Deliciosa combinación de cangrejo y juliana de vegetales con vinagreta de mandarina.  **Ensalada Mexicana**  Lechugas mixtas con lluvia de aguacate, jitomate y jícama bañada en vinagreta de naranja.  **Ensalada de Tres Lechugas a la Esencia de Cilantro**  Exquisita selección de lechugas con vinagreta de cilantro y queso de cabra.  **Mousse México Lindo**  Excelente composición con los sabores de México (queso, tamarindo y chipotle).  **Mousse de Cilantro y Nuez**  Cremosa combinación con el particular toque de cilantro y nuez.  \*\* **Rehilete de Queso**  (Rollo de queso crema relleno de pico de gallo verde, sobre espejo de salsa ranchera).  **\*\* Torre Nona**  Deliciosa torre formada de finas láminas de jitomate, queso de cabra, hojaldre y aguacate. Bañada con vinagreta dulce de mostaza.  **\*\* Antipasto Estilo Parma**  Deliciosa selección de carnes frías y quesos importados  **\*\* Variedad de Pinchos**  Empanadilla de champiñones, tortilla a la española, pincho de carnes frías y cuchara de ceviche  **\*\* Ceviche Sinaloense**  El clásico ceviche de pescado con aceitunas, cilantro, jitomate, cebolla y nuestra salsa especial.  **\*\* Aguacate Gamberi**  Relleno de camarones en salsa de langosta  **\*\* Mousse de Salmón a la Crema de Pepino**  Coulis de pepino, coronado con el cremoso Mouse de salmón noruego | CREMA O PASTAS  **Crema Jardinera**  Delicada selección de verduras, con un toque de calabaza y queso fresco.  **Crema Milpa**  Creada con el Oro de México, “El Elote”, y croutones de queso Chihuahua.  **Crema ST. Germain**  Como ingrediente principal, “el Chícharo” y para realzar su sabor pequeños trozos de crujiente tocino.  **Crema de Perejil con Almendra Rostizada**  La perfecta combinación del perejil con un delicado toque de vino blanco y lluvia de almendras rostizadas.  **Crema Poblana**  La tradicional de chile poblano, granos de elote, calabaza y queso.  **Crema Mestiza**  Exótica combinación de cilantro y nuez.  **Crema Ranchera**  De chicharrón y ligero toque de picante, hacen de esta crema una inspiración mexicana.  **Crema Porto Bello**  Mezcla especial de diferentes tipos de hongos, terminada con un listón de crema.  **Crema Tarasca**  De fríjol, con un ligero toque de chipotle, juliana de tortilla y crema.  **Crema de Nuez al Perfume de Vino Blanco**  Característico sabor de la nuez y la esencia del vino blanco, crean un placer en su paladar.  **Sopa de Cebolla**  La tradicional con queso gratinado, perfumada al pernod.  **Crema Fría de Pepino**  Refrescante y original creación, combinando el pepino con un toque de limón y baño de manzana.  **Crema de Berros**  Con nuez de la india.  **Sopa Campesina**  Caldillo de jitomate con flor de calabaza, chile poblano, granos de elote, y juliana de tortillas. |

|  |  |
| --- | --- |
| *PLATO FUERTE*  *\*Estas carnes se pueden servir con cualquier variedad de nuestras salsas.*  ***Cartera o Rollo de Pollo***  ***Timbal de Pescado***  ***Medallones Lomo de Cerdo***  ***\*\* Lonja de Salmón***  ***\*\* Medallones de Filete de Res***  ***\*\*(Costo extra)***  ***A la Alemana***  *(Deliciosa salsa a base de Cerveza)*  ***Al Tamarindo***  *(Una combinación excelente basándose en tamarindo y un ligero toque de chipotle)*  ***A la Flor de Jamaica***  *(Con un toque muy mexicano la Jamaica le da un sabor delicioso)*  ***Al Orange***  *(Famosa receta agridulce con el exquisito sabor de la naranja)*  ***A la Ciruela***  *(Una excelente salsa agridulce)*  ***Amandine***  *(Riquísima salsa a base de almendras rostizadas)*  ***Al Agave Azul***  *(Salsa muy mexicana a base del tradicional tequila)*  ***A la Mostaza***  *(Salsa blanca hecha a base de mostaza)*  ***A las Tres Pimientas***  *(Especial combinación de la pimienta negra, blanca y verde)*  ***Al Nogal***  *(Suculenta salsa de nuez)*  ***A la Forestiere***  *(Salsa a base de vino blanco con un surtido de setas silvestres)*  ***Al Pibil***  *(La tradicional salsa Yucateca con su inigualable sabor a Achiote)*  ***A la Crema de Chipotle y Cebollín***  *(Riquísimo y suave sabor de chipotle con un toque especial de cebollón)*  ***A la Crema de Flor de Calabaza***  *(Deliciosa creación con los sabores de México)*  ***Al Mango con Almendras Caramelizadas***  *(La clásica salsa agridulce, que por su sabor se lleva con cualquier tipo de carne)*  ***A la Bourguiñon***  *(Tradicional salsa de Vino Tinto)*  ***De Soya al Limón***  *(Deliciosa salsa oriental con un toque de limón)* | CREMA O PASTAS  **Sopa de Hongos**  Con un toque de epazote y chile de árbol.  **\*\* Crema Verónica**  Un delicado sabor del queso roquefort y baño de uvas.  \*\* **Crema Gamberi**  Para quien es exigente, una deliciosa crema hecha a base de camarones.  \*\* **Crema de Alcachofa**  Una exquisita crema con un toque de sabor del mediterráneo.  **Fetuccini Alfredo**  (Hablando de pastas, está a base de queso y crema es un manjar)  **Fetuccini a la Boscaiola**  (Fina Pasta Italiana a la crema con tomates y champiñones y un toque de albahaca)  **Spaghetti a la Putanesca**  (Con rica salsa napolitana, acompañada de finos cortes de alcaparra y aceitunas)  **Spaghetti Aglio e Olio Peperonccino**  (A base de ajo, aceite de olivo y un toque de picante, es la tradición en la región de Abruzzo Italia)  **Spaghetti Carbonara**  (Bañado en una cremosa salsa con el riquísimo sabor del Tocino)  **El Spaghetti Matriciana**  (Desde el Pueblo Amatrice en Italia, viene esta pasta con salsa de tomate y un ligero picante)  **\*\*CUALQUIER SUGERENCIA DE PASTA SUSTITUYE A LA ENTRADA O A LA CREMA**  GUARNICIONES   * **Atado de Verduras a la Mantequilla de Ajo** * **Verduras a la Mantequilla de Finas Hierbas** * **Floretes de Brócoli a la Mantequilla de Perejil** * **Papitas Asadas al Eneldo** * **Papas Petite al Perejil** |