

MENÚ BANQUETES



Entradas

Foie Gras de la casa

Famosa receta de Pathé creada por nuestro chef

Ensalada Capresse

Fresca combinación de jitomate y queso mozzarella, sobre cama 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

Creмосa 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 sopa

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 Chicharo" 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 frijol, 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.

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.





Plato Fuerte

***Estas carnes se pueden servir con cualquier variedad de nuestras salsas**

Cartera o Rollo de Pollo

Timal de Pescado

Medallones de Lomo de Cerdo

Lonja de Salmón

Medallones de Filete de Res

A la Alameña

(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 tostadas)

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 cebollín)

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 Bourguignon

(Tradicional salsa de Vino Tinto)

De Soya al Limón

(Deliciosa salsa oriental con un toque de limón)



Aniceto Ortega No. 817 Col. del Valle. 03100 Deleg. Benito Juárez; México CdMx.
O. 3600 5274, 55 D.552790 7753 M. 5585830045



Crema o Sopa

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 Peperoncino

(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

Postres

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
Satín de Papa
Trilogía de Purés
Chile Ancho Independencia

Arroz Salvaje con Almendras Rostizadas

Arroz Salvaje con Coco

Gota de trufa con menta
Cheesecake de limón con merengue seco
Tarta de nuez
Mousse de yogurth con manzana verde
Sultan
Terrina
Barra de cassis

