# MENÚ GRUPOS

# MENÚ GRUPOS
# SARMIENTO

# MENU SARMIENTO:

Crema del dia

## $ 550 por persona

### ENTRADA:

Una opción a escoger:

A. Crema del dia
B. Ensalada de higos caramelizados, fruta crsitalizada, amaranto

### PLATO FUERTE:

Una opción a escoger:

A. Tortellini de camote amarillo y pork belly
B. Hamburguesa de res mermelada de cebolla morada y vino tinto, queso brie, y jitomates cherrys

### POSTRE:

Una opción a escoger:

A. Brownie de chocolate y vainilla
B. Postre de temporada

## $ 650 por persona

### ENTRADA:

Una opción a escoger:

A. Croquetas de conejo y alioli de mostaza
B. Tostadas arrieras de cecina y salsa tatemada de xoconostle

### PLATO FUERTE:

Una opción a escoger:

A. Risotto de trucha y parmesano
B. Canelones de cachete de cerdo y reducción de cerdo con vino tinto y hongos
C. Tataki de atún y chimichurri de jitomate, guacamole y chapulines

### POSTRE:

Una opción a escoger:

A. Postre de temporada
B. Texturas de chocolate

Risotto de trucha y parmesano

Postre de temporada

## $ 750 por persona (4 tiempos)

### PRIMER TIEMPO:

Una opción a escoger:

A. Crema del día
B. Ensalada de higos, higos caramelizados, fruta cristalizada, amaranto

### SEGUNDO TIEMPO:

Una opción a escoger:

A. Arroz de viñedo con verduras asadas
B. Canelones de cachete de cerdo, reducción de cerdo con vino tinto y hongos

### TERCER TIEMPO:

Una opción a escoger:

A. Picaña de res (guarnición de coliflor tatemada y reducción de res)
B. Robalo (guarnición de pure de zanahoria tatemada, mantequilla de tomillo)

### CUARTO TIEMPO:

Una opción a escoger:

A. Cheese cake y romero
B. Texturas de chocolate
C. Postre de temporada

PUERTA DEL LOBO
vid, vida y tierra

PUERTA DEL LOBO

HECTOR TERRAZAS

# MENÚ GRUPOS
# RUINAS

# MENU RUINAS:

Emparedado de espaldilla de cerdo, salsa de cerveza, encurtido de portobello

**$ 450 por persona**

## PRIMER TIEMPO:

Una opción a escoger:

A. Caldo de hongos (champiñón, portobello y porcini)
B. Ensalda de jitomate, durazno, aceitunas deshidratadas, mozarella

## SEGUNDO TIEMPO:

Una opción a escoger:

A. Emparedado de espaldilla de cerdo, salsa de cerveza, encurtido de portobello
B. Rigatoni cremoso champiñon, brocoli, y albondigas de cordero

## POSTRE:

Una opción a escoger:

A. Brownie de chocolate y vainilla
B. Postre de temporada

**$ 550 por persona**

## ENTRADA:

Una opción a escoger:

A. Tiradito de atún
B. Tartar de res

## PLATO FUERTE:

Una opción a escoger:

A. Fideo con adobo tatemado y camarón
B. Chuletón de cerdo, ciruelas, salsa de reducción y lico r de membrillo y pure de papa

## POSTRE:

Una opción a escoger:

A. Cheese cake con vainilla
B. Postre de temporada

Chuletón de cerdo, ciruelas, salsa de reducción y lico r de membrillo y pure de papa

**$ 650 por persona (4 tiempos)**

## ENTRADA:

Una opción a escoger:

A. Sopes frijol, salsa tatemada con chapulines (4pz)
B. Ensalda de jitomate, durazno, aceitunas deshidratadas, mozarella

## SEGUNDO TIEMPO:

Una opción a escoger:

A. Tiradito de atún y pico de gallo de pepino
B. Carpaccio de higos, roast beef, manzana verde y queso de cabra

## TERCER TIEMPO:

Una opción a escoger:

A. Robalo y salsa de mantequilla de piña y piña con cebolla morada
B. Porchetta de cerdo estofado de garbanzo
C. New york (150 gr) con vegetales asados

## CUARTO TIEMPO:

Una opción a escoger:

A. Chesecake con vainilla
B. Brownie de chocolate y vainilla
C. Postre de temporada

Sopes frijol, salsa tatemada con chapulines (4pz)

*El precio incluye bebidas ilimitadas : Agua natural, agua de sabor y café americano.

Rafael V.
Corona

UERTA DEL LOBO
vid, vida y tierra

PUERTA DEL LOBO
vid, vida y tierra

# MENÚ, GRUPOS
# VINÍCOLA

# MENU VINÍCOLA:

## 4 TIEMPOS MARIDAJE CON VINO DE BARRICA

### REGALITO:

Brocheta de piña y atún ahumado aderezado con aceite de chiles ahumados (paleta)

### PRIMER TIEMPO:

Tamalito en hoja santa, con pato macerado en vinagre, jícama con chile manzano polvo de hoja de aguacate

### SEGUNDO TIEMPO:

Pescado tapeado envuelto en hoja de maíz con mantequilla y aceite de chile serrano, xoconostle polvo de quelites con pure de frijol puerco

### TERCERO TIEMPO:

Terrina de pescuezo de cordero mole de xoconostle y ensalada sudada de verdolagas

### POSTRE

Panal de miel, helado de te limón, pure de manzana

Brocheta de piña y atún ahumado aderezado con aceite de chiles ahumados

Terrina de pescuezo de cordero mole de xoconostle y ensalada sudada de verdolagas

Panal de miel, helado de te limón, pure de manzana

DEGUSTACIÓN
DE TANQUE